



## Référentiel d'évaluation

Technicien supérieur du ministère chargé  
de l'agriculture (TSMA)

Grade de : Technicien Principal (T2)

- Spécialité vétérinaire et alimentaire -



- juin 2019



*l'INFOMA est certifié selon la norme ISO 9001 v2015  
pour la formation initiale des techniciens principaux et pour la  
formation continue*



## Liste des évaluations

### Évaluation de l'OTI 1 : Être capable de se situer et d'agir dans son environnement de travail et socio-professionnel et de s'insérer dans le système de valeurs propres à la fonction publique.....6

- ACTION 1 : Questionnaire sur le droit constitutionnel, communautaire, administratif et financier, les pouvoirs, droits et obligations du fonctionnaire.....6
- Rédaction d'un rapport d'inspection (OTI 9), en utilisant les applications informatiques appropriées (SIGAL/RESYTAL) (OI 1.7).....7
- ACTION 2 : Évaluation du stage de pré-affectation par la hiérarchie, sur le poste de pré-affectation.....7
- ACTION 3 : Évaluation des savoir-être professionnels au cours de la formation.....7

### Évaluation de l'OTI 2 : Être capable de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle.....9

- Épreuve n°1 : Rédaction de courriers administratifs.....9

### Évaluation de l'OTI 3 : Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales, fondant les pratiques professionnelles, en lien avec les suites de l'inspection.....12

- Épreuve n°1 : Rédaction d'une décision administrative individuelle.....12
- Résolution d'un cas pratique de protection animale (OTI 6) et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3) .....12

### Évaluation de l'OTI 4 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques et réglementaires relatives aux productions animales.....13

- Épreuve n°1 : Questionnaire de zootechnie.....13

### Évaluation de l'OTI 5 : Être capable de participer aux mesures de surveillance, de prévention et de lutte contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires.....14

- Épreuve n°1 : Questionnaire et exercices portant sur la pathologie générale, la parasitologie, l'épidémiologie et les moyens de luttés officielle contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires.....14

---

**Evaluation de l'OTI 6 (et OTI 3) : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal et de mettre en œuvre les procédures pénales fondant les pratiques professionnelles.....16**

---

Épreuve n°1: Résolution d'un cas pratique de protection animale et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3).....16

---

**Évaluation de l'OTI 7: Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.....18**

---

Test de connaissance portant sur les bases technologiques et réglementaires de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris.....18

Épreuve n°1 : Résolution de cas pratiques portant sur l'inspection *ante-mortem* d'un animal ou d'un lot d'animaux de boucherie.....18

Épreuve n°2 : Application des techniques d'inspection post-mortem pour l'inspection raisonnée d'une carcasse et des viscères d'un animal de boucherie.....20

Épreuve n°3 : File d'inspection de carcasses et viscères d'animaux de boucherie.....21

---

**Évaluation de l'OTI 8 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes.....22**

---

Épreuve n°1 : File d'inspection de carcasses de volailles et de lagomorphes.....22

---

**Evaluation de l'OTI 9 (et OTI 1) : Être capable d'appliquer les méthodes et de rédiger un rapport d'inspection en utilisant les applications informatiques requis pour la pratique professionnelle (RESYTAL).....23**

---

Épreuve n°1 : Rédaction d'un rapport d'inspection, en utilisant les applications informatiques appropriées (RESYTAL) (OI 1.7).....23

---

**Évaluation de l'OTI 10 (et OTI 7 et 11) : Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques, techniques et réglementaires nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire ; abattoirs de boucherie compris.....25**

---

Épreuve n°1 : test de connaissance portant sur les bases technologiques (OI 10) et réglementaires (OI 11.1) de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris (OI 7.1 ; 7.2 et 7.3).....25

Épreuve n°2 : Devoir HACCP sur un process de fabrication.....27

---

**Évaluation de l'OTI 11 (et OTI 7 et 10) : Être capable de participer au dispositif général de surveillance et de contrôle de la santé publique vétérinaire et à la gestion des alertes.....29**

---

Test de connaissance portant sur les bases technologiques (OTI 10) et réglementaires (OTI 11) de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris (OI 7.1 ; 7.2 et 7.3).....29

Épreuve n°1 : Gestion d'une suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).....29

---

**Évaluation du mémoire technique.....31**

---

Action : *Réalisation et présentation orale du mémoire technique élaboré au cours du stage de pré-affectation*.....31

**Évaluation de l'OTI 1 : Être capable de se situer et d'agir dans son environnement de travail et socio-professionnel et de s'insérer dans le système de valeurs propres à la fonction publique**

***ACTION 1 : Questionnaire sur le droit constitutionnel, communautaire, administratif et financier, les pouvoirs, droits et obligations du fonctionnaire***

---

- **Capacités clés :**
  - présenter l'organisation et le fonctionnement des institutions politiques et administratives françaises et européennes et le principe d'élaboration de la réglementation et de la hiérarchie des normes
    - présenter l'organisation constitutionnelle de la France.
    - présenter l'organisation administrative de la France.
    - définir les structures et rôles de l'administration d'État.
    - présenter l'organisation, les compétences et le fonctionnement des collectivités territoriales.
    - définir l'organisation, les compétences et le fonctionnement des institutions européennes.
  - exposer les grands principes d'adoption et d'exécution du budget de l'État.
  - expliquer les principes d'élaboration des réglementations françaises et européennes et la hiérarchie des normes et comprendre l'architecture des textes.
  - distinguer les notions de police administrative (générale et spécifique) et de police judiciaire, en préciser leurs objectifs et expliquer les grands principes de leur organisation et de leur mise en œuvre.
  - s'insérer dans le système de valeurs propre à la fonction publique.
    - rappeler les lois du service public.
    - rappeler les droits et obligations du fonctionnaire.
  
- **Travail demandé :** Le stagiaire répond à un questionnaire portant sur : **le droit communautaire, le droit constitutionnel, le droit administratif, le droit financier, le principe de l'élaboration de la réglementation et la hiérarchie des normes, les droits et obligations du fonctionnaire.**
  
- **Conditions de l'évaluation :**
  - épreuve écrite individuelle.
  - lieu : INFOMA.
  - durée : 2 heures.
  - documents non autorisés.
  
- **Évaluateur(s) :**
  - formateur(s) en droit.
  - formateur INFOMA.
  
- **Critères d'évaluation :**
  - exactitude et précision des réponses apportées.
  - La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10/20.**
  
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

***Rédaction d'un rapport d'inspection (OTI 9), en utilisant les applications informatiques appropriées (SIGAL/RESYTAL) (OI 1.7).***

---

Voir épreuve N° 1 OTI 9 (et OI 1.7), ci après.

***ACTION 2 : Évaluation du stage de pré-affectation par la hiérarchie, sur le poste de pré-affectation***

---

A la fin de l'année de formation, le responsable hiérarchique du stagiaire sur son poste de pré-affectation devra porter une appréciation sur les points suivants :

- **travail du stagiaire** : application des connaissances et savoir-faire, capacités d'analyse, méthode de travail, sens des responsabilités, prise d'initiative, autonomie, suivi de l'activité, fiabilité.
- **comportement du stagiaire** : présentation générale, assiduité et ponctualité, sens du service public, implication, capacité à travailler en équipe, relations avec les collègues et la hiérarchie, capacité à rendre compte, relations avec les partenaires extérieurs et les administrés.
- **capacité à progresser** : capacité d'adaptation, curiosité, ouverture d'esprit, aptitude à se remettre en question.

De plus, il sera invité à participer à l'**évaluation du mémoire technique** (cf. évaluation du mémoire technique) en fournissant un avis sur l'implication et la motivation du stagiaire, ainsi que sur l'atteinte des objectifs qui lui sont assignés pour le mémoire technique, tel que précisé dans la fiche ci-après intitulée « évaluation du mémoire technique ».

**Conditions de l'évaluation :**

Cette double évaluation (appréciation sur les trois points détaillés ci-dessus et réalisation du mémoire technique) se traduira par le renseignement d'une fiche unique « Evaluation du stage de pré-affectation ».(évaluation de la hiérarchie)

***ACTION 3 : Évaluation des savoir-être professionnels au cours de la formation***

---

L'INFOMA devra émettre un avis sur les savoir-être professionnels du stagiaire au cours de la formation, en particulier sur les points suivants :

- présentation générale, en référence à « l'obligation de dignité » du fonctionnaire
- assiduité et ponctualité
- implication et participation
- capacité à travailler en équipe
- relations avec ses collègues et sa hiérarchie.

**Conditions de l'évaluation :**

- L'appréciation sur la manière de servir du stagiaire sera formalisée à l'aide d'une grille reprenant les principaux item utilisés dans les entretiens professionnels annuels.
- Le remplissage de la grille se fera lors d'un échange entre le stagiaire et le responsable pédagogique de la spécialité, qui interviendra dans la période précédant le départ en stage de pré-affectation.
- La grille sera co-signée.



## Évaluation de l'OTI 2 : Être capable de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle

### Épreuve n°1 : Rédaction de courriers administratifs

---

#### ■ Capacités clés :

- rédiger dans un français correct (syntaxe, grammaire et orthographe).
- appliquer les principes du style administratif.
- adapter ses écrits en fonction du destinataire et du niveau de responsabilité, en respectant les circuits hiérarchiques et les délégations de signature.
- analyser une demande et y apporter une réponse claire, concise, structurée, adaptée et replacée dans son contexte.
- rédiger :
  - une note ou un courrier administratif, en respectant la forme et le style administratif ;
  - et rédiger un courriel d'accompagnement, en respectant les règles relatives à la forme et au style des courriels

#### ■ Travail demandé.

L'épreuve est scindée en deux parties :

- Première partie (forme) : à partir d'une lecture critique d'un document administratif type fourni (courrier ou note administrative), le stagiaire relève et caractérise un certain nombre déterminé de fautes, sciemment introduites, portant sur la forme du texte (forme et style administratifs, structuration/syntaxe et compréhension du texte) ;
- Deuxième partie (fond/forme) : à partir d'un cas pratique documenté soumis au stagiaire, rédaction sur papier libre du type de document administratif demandé (note, courrier, rapport ou compte rendu) et d'un courriel de transmission, en prenant en compte les règles de fond et de forme propres à la rédaction administrative.

#### ■ Conditions de l'évaluation :

- épreuve écrite individuelle en deux parties.
- lieu : INFOMA.
- durée : 3 heures.
- Documents : ceux fournis, autorisés.

#### ■ Évaluateur(s) :

- formateur en correspondance administrative ou membre de l'équipe INFOMA.

#### ■ Critères d'évaluation :

- Première partie de l'épreuve : (détection d'erreur avec 4 à 5 fautes majeures introduites dans le texte, avec fautes majeures décrites dans le tableau ci-dessous) : retrait de 5 points par faute majeure non détectée ;
- Deuxième partie de l'épreuve (rédaction d'un document administratif + courriel d'accompagnement) : pour chaque type de fautes majeures ou mineures listées dans le tableau ci-dessous, relevées dans les documents rendus, retrait du nombre de points correspondants, selon la pondération figurant dans le tableau suivant

- La certification est acquise, pour chaque partie d'épreuve, pour une note supérieure ou égale à 10/20.

■ **Épreuve 1 : détection de 4 à 5 erreurs**

Fautes majeures	Nombre de points retirés par faute non détectée
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ lettre administrative en forme administrative ou personnelle</li> <li>■ - formule d'appel,</li> <li>■ - formule de politesse</li> <li>■ - absence introduction / reformulation</li> <li>■ - absence conclusion forme ou fond</li> </ul>	■ - 5 points
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ autorisation / délégation de signature non respectées</li> </ul>	■ - 5 points
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ inadéquation émetteur / rédacteur / signataire</li> </ul>	■ - 5 points
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ non-respect de la voie hiérarchique</li> </ul>	■ - 5 points
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ phrase incompréhensible (phrase sans verbe, trop longue et mal articulée, syntaxe déficiente, etc.)</li> </ul>	■ - 5 points

**Épreuve 2 : rédaction d'un document administratif et d'un courriel d'accompagnement**

Fautes majeures	Nombre de points retirés par faute
lettre administrative en forme administrative ou personnelle - formule d'appel, - formule de politesse - absence introduction / reformulation - absence conclusion forme ou fond	3 points
autorisation / délégation de signature non respectées	3 points
inadéquation émetteur / rédacteur / signataire	3 points
Non-respect de la voie hiérarchique	3 points
phrase incompréhensible (phrase sans verbe, trop longue et mal articulée, syntaxe déficiente, etc.)	3 points
Fautes mineures	Nombre de points retirés par faute
présentation incomplète dans sa forme ( <i>absence timbre, lieu/date, suscription, objet</i> )	1 point par type de faute
document pas suffisamment aéré	jusqu'à 1 point
manque de clarté ou de logique de développement ( <i>ordonnancement et articulation des idées et/ou mots de liaison inadaptés ou absents</i> )	jusqu'à 3 points
principes du style administratif non respectés (objectivité, neutralité, choix du vocabulaire, etc.)	jusqu'à 3 points

fautes d'orthographe ou de grammaire	1 point par faute
fautes de ponctuation cumulées	jusqu'à 2 points
fautes d'accent cumulées	jusqu'à 2 points

- **Rattrapage** : nouvelle évaluation pour chaque partie d'épreuve non validée, selon les mêmes modalités. En cas de non validation d'une seule partie de l'épreuve, seule celle-ci sera rattrapée.

**Évaluation de l'OTI 3 : Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales, fondant les pratiques professionnelles, en lien avec les suites de l'inspection**

***Épreuve n°1 : Rédaction d'une décision administrative individuelle***

---

- **Capacités clés :**
  - rédiger un courrier d'accompagnement d'un rapport d'inspection correspondant à la décision administrative adaptée à la situation décrite (favorable ou défavorable), comprenant :
    - la synthèse et l'analyse des constats.
    - les mesures éventuelles que doit prendre l'exploitant.
  - respecter la procédure administrative : détermination de la compétence juridique, motivation en fait et en droit des décisions, procédure contradictoire, indication des délais et voies de recours.
  
- **Travail demandé :** À partir d'un énoncé explicatif, le stagiaire rédige sur papier libre un courrier contenant une décision administrative individuelle défavorable.
  
- **Conditions de l'évaluation :**
  - évaluation individuelle.
  - lieu : INFOMA
  - durée : 2 heures.
  - documents non autorisés.
  
- **Évaluateur(s) :**
  - Intervenant en droit administratif ou formateur INFOMA
  
- **Critères d'évaluation :**
  - présentation claire et complète du contexte de l'inspection
  - synthèse hiérarchisée des constats
  - transition entre la motivation en faits et la motivation en droit
  - rappel de la réglementation applicable
  - mention de la réglementation sur la base de laquelle est prise la décision
  - respect de la procédure contradictoire
  - indication des délais et voies de recours
  - qualité de la rédaction.
  
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

***Résolution d'un cas pratique de protection animale (OTI 6) et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3)***

---

Voir épreuve N° 1 OTI 6 (et OI 3.3), ci après.

<p align="center"><b>Évaluation de l'OTI 4 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques et réglementaires relatives aux productions animales</b></p>
--

**Épreuve n°1 : Questionnaire de zootechnie**

---

■ **Capacités clés :**

- mobiliser les principales connaissances relatives aux productions animales.
  - décrire et caractériser les animaux d'élevage et les types de production associés.
  - décrire l'organisation et la structure des différentes filières de production et de commercialisation des animaux de rente, situer leur importance économique, connaître leurs spécificités, problématiques et leur actualité et leurs répercussions sur l'organisation des principaux type de contrôle officiel en santé animale .
  - expliquer le système d'identification propre à chaque espèce en vue d'en assurer le contrôle.
  - mobiliser les connaissances de base sur : l'alimentation, le logement, la reproduction, la lactation, la santé des animaux d'élevage
  - décrire les besoins fondamentaux des animaux et les spécificités par espèce et définir l'animal en bonne santé en vue d'assurer le contrôle de la santé et du bien être animal.

- **Travail demandé :** Le stagiaire répond à des questions, résout des problèmes, effectue des diagnostics de races sur photos.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- épreuve écrite individuelle.
- lieu : INFOMA.
- durée : 1 heure.
- documents non autorisés.

■ **Évaluateur(s) :**

- formateur INFOMA ou formateur en cours de zootechnie.

■ **Critères d'évaluation :**

- La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10/20**.

- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

**Évaluation de l'OTI 5 : Être capable de participer aux mesures de surveillance, de prévention et de lutte contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires**

***Épreuve n°1 : Questionnaire et exercices portant sur la pathologie générale, la parasitologie, l'épidémiologie et les moyens de lutte officielle contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires***

---

■ **Capacités clés :**

- utiliser les notions de base en pathologie infectieuse des animaux.
  - décrire les principales caractéristiques des agents pathogènes.
  - expliquer les systèmes de défense de l'organisme face aux agents pathogènes.
  - expliquer le principe et la limite des tests de dépistage et de diagnostic.
  - expliquer le principe de la prévention et du traitement des maladies infectieuses.
  - expliquer le principe du nettoyage et de la désinfection.
- expliquer les causes ainsi que les mécanismes d'apparition et d'évolution des maladies animales contagieuses.
  - utiliser le vocabulaire, les notions et outils de l'épidémiologie.
  - expliquer les différentes modalités de transmission des principales maladies et les moyens correspondants de surveillance, de prévention et de lutte, à l'échelle d'un troupeau et d'un territoire.
- connaître le principe de la classification des dangers sanitaires.
- identifier les rôles et les responsabilités des différents acteurs dans la surveillance, la prévention et la lutte des maladies animales classées comme des dangers sanitaires.
- connaître les caractéristiques cliniques et épidémiologiques des principales maladies animales classées comme des dangers sanitaires de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> catégories, ainsi que les éventuels risques de zoonoses s'y rapportant.
- décrire et reconnaître les principaux symptômes et lésions des maladies réglementées.
- connaître les stratégies de lutte et les justifier au regard des enjeux sanitaires et des caractéristiques épidémiologiques.
- connaître parmi les dangers sanitaires de 1<sup>ère</sup> catégorie, ceux donnant lieu à l'établissement d'un plan national sanitaire d'intervention sanitaire d'urgence (PISU).
- expliquer l'organisation du dispositif de surveillance, de la prévention et de la lutte collectives des principales maladies réglementées, en situant la place particulière de l'abattoir, et en connaître les bases réglementaires .
- expliquer les mesures de biosécurité, applicables, notamment, aux élevages porcins ou de volailles.

■ **Travail demandé :** Le stagiaire répond à des questions et résout des problèmes.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- travail individuel
- lieu : INFOMA.
- Durée : 3 h.
- documents non admis.

- **Évaluateur(s) :**
  - Formateur ou chef de service en DD(CS)PP en santé animale et/ou formateur INFOMA.
- **Critères d'évaluation :**
  - La certification est acquise pour une note supérieure ou égale à 10/20.
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

**Evaluation de l'OTI 6 (et OTI 3) : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal et de mettre en œuvre les procédures pénales fondant les pratiques professionnelles**

**Épreuve n°1: Résolution d'un cas pratique de protection animale et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3)**

---

- **Capacités clés :**
  - contrôler l'application des dispositions réglementaires relative au transport des animaux de rente ou à l'abattoir, en matière de bien-être animal .
  - rédiger un procès-verbal de constatation.
    - rédiger un constat en cohérence avec les faits observés.
    - faire figurer l'ensemble des mentions nécessaires à la validité de la procédure.
    - citer les textes habilitant l'agent à relever les infractions.
    - formuler un constat de manière précise et objective.
    - citer les textes prévoyant et réprimant les infractions et les codes NATINF correspondants.
  
- **Travail demandé :**
  - Sur la base d'un énoncé relatant une ou plusieurs situations d'inspection dans le domaine de la protection animale éventuellement complété d'une ou plusieurs photographies et des textes réglementaires applicables, le stagiaire relève les non-conformités, recherche les dispositions réglementaires applicables et rédige un procès-verbal de constatation d'infraction.
  
- **Conditions de l'évaluation :**
  - épreuve écrite individuelle
  - lieu : INFOMA.
  - Durée : 3 heures
  - documents : accès informatiques ou mise à disposition des documents nécessaires (*codes NATINF, code rural, code pénal, autres textes réglementaires, vade mecum, etc.*).
  
- **Évaluateur(s) :**
  - formateur droit pénal ou chef de service en santé animale en DD(CS)PP ou formateur INFOMA.
  
- **Critères d'évaluation :**
  - Identification de la problématique
  - Compréhension des moyens d'action des services vétérinaires
  - Exactitude et pertinence des non-conformités relevées
  - présence de l'ensemble des mentions nécessaires à la validité de la procédure.
  - référence aux textes d'habilitation de l'agent.
  - formulation concise, claire et objective des constats.
  - présence et pertinence de l'articulation réglementaire proposée (textes prévoyant et réprimant les infractions) et des codes NATINF retenus.
  - procès-verbal correctement rédigé (structure, clarté, vocabulaire, syntaxe et orthographe).



- **Rattrapage** : nouvelle évaluation selon les mêmes modalités

## **Évaluation de l'OTI 7: Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie**

### ***Test de connaissance portant sur les bases technologiques et réglementaires de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris***

---

Voir épreuve N° 1 de l'OTI 10 (et OI 7.1, 7.2, 7.3 et OTI 11), ci après.

### ***Épreuve n°1 : Résolution de cas pratiques portant sur l'inspection ante-mortem d'un animal ou d'un lot d'animaux de boucherie.***

---

- **Capacités clés :**
  - Être capable de procéder à l'examen physique des animaux afin de contrôler le respect des dispositions en matière d'état de santé, d'identification, de propreté et de bien-être :
  - repérer les signes évocateurs de pathologies ou de non-respect des règles de bien-être.
  - repérer les signes évocateurs des maladies réglementées.
  - contrôler l'état de propreté des animaux.
  - contrôler la réglementation en matière d'identification des différentes espèces d'animaux introduites en abattoir de boucherie
    - contrôler et exploiter les informations accompagnant les animaux (passeport, ASDA, autres documents d'accompagnement, laissez passer et information sur la chaîne alimentaire)
    - connaître les responsabilités respectives de l'exploitant et des services d'inspection, en matière de contrôle des animaux introduits à l'abattoir.
    - connaître la conduite à tenir face à une situation d'anomalie.
    - rédiger, le cas échéant, les documents administratifs correspondants.
    - assurer, lorsque cela est nécessaire, la transmission des informations pertinentes aux agents effectuant l'inspection post-mortem.
- **Travail demandé :** Sur la base d'études de la description de cas pratiques (énoncés de situation accompagnés de photos et/ou de pièces illustrant la situation décrite, questions, etc.), le stagiaire répond aux questions ou établit le constat, note les irrégularités observées et propose la conduite à tenir-
- **Conditions de l'évaluation :**
  - épreuve écrite individuelle.
  - lieu : en salle
  - durée : 1h30
  - Documents non autorisés.
- **Évaluateur(s) :**
  - formateur INFOMA ou vétérinaire enseignant de VETAGROSUP Lyon ou vétérinaire officiel en abattoir.

■ **Critères d'évaluation :**

- pour chacun des points demandés il sera jugé de l'exactitude des constats formulés, des capacités d'observation, des connaissances concernant les signes évocateurs de pathologies ou de problèmes de bien-être des animaux ou les conditions d'identification. Enfin, la conduite à tenir proposée devra être pertinente et justifiée au regard des constats effectués.
- la certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10 sur 20**.

■ **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

## ***Épreuve n°2 : Application des techniques d'inspection post-mortem pour l'inspection raisonnée d'une carcasse et des viscères d'un animal de boucherie***

---

- **Capacités clés :**
  - appliquer les techniques d'inspection réglementaires.
  - identifier les lésions et anomalies.
  - rechercher les lésions associées à une lésion observée.
  - en expliquer les mécanismes d'apparition et les incidences en termes de santé publique.
  - décider du devenir des produits inspectés.
  
- **Travail demandé :** Le stagiaire applique les techniques d'inspection réglementaires sur la carcasse et les viscères d'un animal de boucherie. Il commente les lésions éventuellement observées et recherche, le cas échéant, les lésions associées. Il conclut par la conduite à tenir. Il répond aux questions complémentaires des évaluateurs.
  
- **Conditions de l'évaluation :**
  - épreuve pratique individuelle
  - lieu : salles de travaux pratiques de l'INFOMA.
  - durée : 30 minutes, dont 15 minutes de préparation.
  
- **Évaluateur(s) :**
  - professeur en qualité et sécurité des aliments (VETAGROSUP Lyon).
  - formateur INFOMA.
  
- **Critères d'évaluation :**
  - conformité et exhaustivité de l'inspection réglementaire.
  - exactitude des observations et des explications sur le plan anatomo-pathologique, cohérence du raisonnement.
  - pertinence et justification de la conduite à tenir.
  
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

### **Épreuve n°3 : File d'inspection de carcasses et viscères d'animaux de boucherie**

---

- **Capacités clés :**
  - reconnaître les carcasses et organes d'animaux de boucherie (espèce et sexe ).
  - identifier les lésions et anomalies éventuelles.
  - décider du devenir des produits inspectés.
  - classer les produits retirés de la consommation dans la catégorie de sous-produits appropriée.
  
- **Travail demandé :** Le stagiaire identifie 10 pièces (carcasses, parties de carcasses ou viscères) d'animaux de boucherie, porteuses ou non de lésions ou anomalies. Pour chaque pièce, il indique sur une fiche :
  - le nom de la pièce et l'espèce (et sexe dans le cas des carcasses ou demi-carcasses).
  - la dénomination officielle de la lésion ou de l'anomalie, le cas échéant.
  - la conduite à tenir (propre à la consommation, consigne de la pièce, consigne étendue à l'ensemble carcasse + viscères).
  - la catégorie réglementaire des pièces retirées de la consommation : 1, 2 ou 3.
  
- **Conditions de l'évaluation :**
  - épreuve pratique individuelle
  - lieu : salles de travaux pratiques de l'INFOMA.
  - durée : 22 minutes (2 minutes par pièce + 2 minutes de re-lecture générale).
  
- **Évaluateur(s) :**
  - formateur INFOMA et/ou formateur externe sur les travaux pratiques d'inspection IPM.
  
- **Critères d'évaluation :**
  - Mise à la consommation d'une pièce qui aurait dû être retirée : faute rédhibitoire.
  - Ensemble : dénomination de la pièce + espèce (et sexe pour les carcasses): 0,5 point.
  - Nom de la lésion ou anomalie (motif réglementaire de saisie) : 1 point
  - Conduite à tenir + catégorie sous-produit : 0,5 point ou faute rédhibitoire, si décision prévue de saisie totale, non détectée.
  - La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 14 sur 20 et absence de faute rédhibitoire.**
  
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités

<b>Évaluation de l'OTI 8 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes</b>
---

**Épreuve n°1 : File d'inspection de carcasses de volailles et de lagomorphes**

---

- **Capacités clés :**
  - reconnaître les carcasses (espèce) de volailles et de lapins.
  - identifier les lésions et anomalies.
  - rechercher les lésions associées à une lésion observée.
  - identifier les motifs de saisie réglementaires associés aux lésions observées.
  - décider du devenir des produits inspectés.
  - classer les produits retirés de la consommation dans la catégorie de déchets appropriée.
  
- **Travail demandé :** Le stagiaire identifie 10 carcasses de volailles et lapins porteuses de lésions ou anomalies. Pour chaque pièce, il indique sur une fiche :
  - l'espèce et la présentation.
  - la dénomination de la lésion ou de l'anomalie le cas échéant.
  - le motif réglementaire de saisie.
  - la catégorie réglementaire des pièces retirées de la consommation : 2 ou 3.
  
- **Conditions de l'évaluation :**
  - épreuve pratique individuelle
  - lieu : salles de travaux pratiques de l'INFOMA.
  - Durée : 22 minutes (2 minutes par pièce + 2 minutes de relecture).
  
- **Évaluateur(s) :**
  - formateur INFOMA et/ou formateur externe sur les travaux pratiques d'inspection IPM
  
- **Critères d'évaluation :**
  - Ensemble : espèce et présentation : 0,5 points.
  - Ensemble : nom de la lésion ou anomalie + motif réglementaire de saisie + catégorie de sous-produits : 1,5 points.

La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 14 sur 20.**
  
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

**Evaluation de l'OTI 9 (et OTI 1) : Être capable d'appliquer les méthodes et de rédiger un rapport d'inspection en utilisant les applications informatiques requis pour la pratique professionnelle (RESYTAL)**

***Épreuve n°1 : Rédaction d'un rapport d'inspection, en utilisant les applications informatiques appropriées (RESYTAL) (OI 1.7).***

---

■ **Capacités clés :**

- utiliser les méthodes et outils de l'inspection :
  - rechercher la réglementation sanitaire applicable à un secteur d'activité donné.
  - rechercher, pour une activité à inspecter, la méthode d'inspection applicable.
  - Utiliser le vade-mecum d'inspection.
- utiliser le systèmes d'information de la direction générale de l'alimentation (SIGAL/RESYTAL) dédié :
  - utiliser pour SIGAL, les modules de gestion des établissements, gestion des interventions, méthode d'inspection, plan prévisionnel, administration locale, module BDNJ.
  - Utiliser pour RESYTAL, les briques : usagers , Programmation et Gestion des Inspections (PGI), approbations, suite et consignations, visions consolidées, Si2A, DEDAL, etc.
- connaître le principe de programmation et de gestion des différents plans prévisionnels des interventions programmées en sécurité sanitaire des aliments, plans de surveillance / contrôle et santé et protection animale .
- rédiger un rapport d'inspection :
  - rechercher et compléter la grille d'inspection appropriée.
  - faire figurer l'ensemble des mentions obligatoires.
  - renseigner l'item adéquat en fonction du constat réalisé.
  - rédiger un commentaire en cas de non-conformité constatée pour un item, et le cas échéant, éventuellement rédiger un commentaire même si conforme
  - formuler les constats de manière correcte (clarté, vocabulaire, orthographe et syntaxe), précise et objective (sans interprétation ni préconisation).
  - hiérarchiser les non-conformités relevées en fonction de leur gravité.
  - émettre un jugement global de conformité.

- **Travail demandé :** À partir d'un énoncé donnant des indications sur une situation d'inspection éventuellement accompagné d'une planche photographique, le stagiaire réalise les saisies demandées dans la base de formation RESYTAL et complète la grille d'inspection adéquate et édite le rapport.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- évaluation individuelle.
- lieu : salles informatiques de l'INFOMA.
- durée : 3 heures.

- documents : le vade-mecum concerné devra être recherché et utilisé. Autres documents non autorisés.
  
- **Évaluateur(s) :**
  - formateur sur méthodologie d'inspection ou chef de service en DD(CS)PP ou formateur INFOMA .
  
- **Critères d'évaluation :**
  - conformité des données saisies aux instructions de l'énoncé.
  - présence de l'ensemble des mentions obligatoires.
  - pertinence du choix de l'item en fonction du constat réalisé.
  - présence systématique d'un commentaire en cas d'item non conforme.
  - constats formulés de façon claire et objective, sans interprétation ni préconisations.
  - rédaction correcte des commentaires (clarté, vocabulaire, orthographe).
  
- **Rattrapage :** nouveau rapport d'inspection à rédiger, selon les mêmes modalités.



**Évaluation de l'OTI 10 (et OTI 7 et 11) : Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques, techniques et réglementaires nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire ; abattoirs de boucherie compris**

***Épreuve n°1 : test de connaissance portant sur les bases technologiques (OI 10) et réglementaires (OI 11.1) de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris (OI 7.1 ; 7.2 et 7.3)***

---

■ **Capacités clés :**

- connaître et comprendre le fonctionnement d'une entreprise agro-alimentaire, de manière générale et des abattoirs, en particulier.
- expliquer les grandes lignes des principaux textes fondant la législation en matière de santé publique vétérinaire, appliqués à la sécurité sanitaire des aliments (paquet hygiène et règlements contrôle) (architecture, principales dispositions).
- distinguer les obligations et responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle.
- savoir identifier les principaux dangers d'un process de fabrication, les causes et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre.
- connaître les dangers transmissibles par les viandes de boucherie et leurs impacts sur la santé publique.
- expliquer les principes des bonnes pratiques d'hygiène et leurs effets sur la maîtrise de la qualité sanitaire des productions alimentaires.
- connaître les principaux moyens de maîtrise des dangers transmissibles par les viandes de boucherie.
- expliquer le principe et les principales étapes de la démarche HACCP.
- connaître les outils mis à disposition des professionnels pour garantir la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché.
- connaître les dispositions applicables en matière de traçabilité.
- expliquer les dispositions réglementaires en matière de critères microbiologiques, dans le cadre du paquet hygiène.
- expliquer les conditions de mises en œuvre des différents types de prélèvements officiels.

- **Travail demandé :** Le stagiaire répond à un questionnaire et résout des exercices portant sur : la législation alimentaire, les dangers transmissibles par les aliments, le plan de maîtrise sanitaire, la méthode HACCP, les bases de microbiologie alimentaire ; spécificités abattoirs de boucherie comprises.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- épreuve écrite individuelle.
- lieu : INFOMA.
- durée : 1h30.
- documents non autorisés.

■ **Évaluateur(s) :**

- formateur INFOMA

- **Critères d'évaluation :**
  - exactitude et précision des réponses apportées.
  - La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10/20**.
  
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités

## Épreuve n°2 : Devoir HACCP sur un process de fabrication

---

### ■ Capacités clés :

- connaître les principaux dangers retenus pour une filière ou un type de production donné.
- décrire les principaux process de production de DAOA et d'aliments pour animaux en utilisant le vocabulaire approprié.
- identifier parmi les étapes de ces process celles qui sont déterminantes sur le plan technologique et/ou sanitaire.
- appliquer les principes de la méthode HACCP.

- **Travail demandé :** Travail de groupe réalisé en deux temps : une phase préparatoire réalisée sous forme de travaux dirigés encadrés, non certificative et un rendu écrit final, évalué pour sa deuxième partie, complété par des questions à l'oral.

- **Première partie :** travaux préparatoires, non évalués :

Sur la base d'une des fabrications (charcuteries ou produits laitiers) étudiées en travaux pratiques, le groupe réalise la première partie de l'étude HACCP correspondant au diagramme de fabrication retenu et rédige la première partie introductive du devoir écrit qui portera sur :

- x 1) la description du produit et son utilisation attendue.
- x 2) le diagramme de fabrication détaillé retenu.
- x 3) l'analyse des dangers.
- x 4) pour chacun des dangers retenus, l'analyse des causes selon la méthode des « 5M ».
- x 5) la détermination de mesures de maîtrise adaptées.

- **Deuxième partie :** finalisation de l'étude HACCP et rédaction du devoir écrit qui sera évalué et concernera les points suivants :

- 6) identification des CCP retenus pour le diagramme de fabrication concerné,
- x 7) pour chacun des CCP identifiés : proposition de limites critiques et de valeurs cibles, de mesures de surveillances et de mesures correctives (au regard du produit et du procédé)
- x 8) proposition d'un système de traçabilité opérationnel.

### ■ Conditions de l'évaluation :

- travail de groupe avec restitution écrite collective + oral individuel (questions/réponse)
- Lieu de réalisation : INFOMA
- Tous types de documents autorisés
- lieu : INFOMA.
- **Pour la première partie de l'étude (travaux préparatoires):** les stagiaires disposent dans l'emploi du temps, de deux ou trois séances d'une 1/2 journée de travaux dirigés autonomes ou encadrés, pour travailler et rédiger la première partie du devoir, portant sur les 5 premiers points précités
- **Pour la deuxième partie :** les stagiaires disposent dans l'emploi du temps, d'une ou deux 1/2 journées de travail en autonomie, pour finaliser la préparation et la rédaction de l'étude, portant sur les points 6 à 8 pré-cités. Si besoin, la finalisation de la rédaction du devoir pourra être effectuée sur leur temps libre. Le devoir final pourra être rendu, à minima, après les 15 jours suivant la date de la dernière demi journée de travail

autonome. La correction du devoir sera complétée par 10 minutes de questions orales par stagiaires

- **Évaluateur(s) :**
  - enseignant en qualité et sécurité des aliments VETAGROSUP Lyon ou intervenant HACCP
  - formateur INFOMA.
  
- **Critères d'évaluation :**
  - Les points suivants seront jugés au regard de leur pertinence technique et scientifique. Ils devront par ailleurs être correctement argumentés :
    - x détermination et traitement des CCP (proposition de limites critiques et valeurs cibles, mesures de surveillance, mesures correctives sur produit et sur procédés)
    - x système de traçabilité cohérent et fonctionnel, faisant le lien entre l'amont, la production et l'aval
  - En outre, il sera jugé de la bonne compréhension globale des concepts HACCP.
  
- **Rattrapage :** correction du devoir ou production d'un complément.

**Évaluation de l'OTI 11 (et OTI 7 et 10) : Être capable de participer au dispositif général de surveillance et de contrôle de la santé publique vétérinaire et à la gestion des alertes**

**Test de connaissance portant sur les bases technologiques (OTI 10) et réglementaires (OTI 11) de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris (OI 7.1 ; 7.2 et 7.3)**

---

cf. épreuve N°1 de l'OTI 10.

**Épreuve n°1 : Gestion d'une suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)**

---

■ **Capacités clés :**

- proposer les mesures techniques et administratives de gestion d'une alerte d'origine alimentaire :
  - formuler des hypothèses étiologiques.
  - proposer une méthode d'enquête.
  - proposer les mesures techniques et administratives à mettre en œuvre.

- **Travail demandé :** Chaque groupe se voit remettre un cas pratique décrivant une situation évocatrice de TIAC. Au fur et à mesure que son raisonnement progresse, le groupe pose des questions à l'évaluateur qui fournit des éléments, voire des documents complémentaires.

Au final il est demandé à chaque groupe de :

- reformuler la situation
- proposer une méthode d'enquête
- émettre des hypothèses
- proposer les mesures à mettre en œuvre
- renseigner les documents appropriés.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- travail de groupe, faisant l'objet d'une présentation orale individuelle.
- lieu : INFOMA.
- Lors de la remise de l'énoncé, l'évaluateur est présent pour une première séance de travail de 3 heures. Ensuite les stagiaires disposent d'une autre séance de 3 heures pour finaliser la présentation orale. Le reste du travail est à effectuer éventuellement sur le temps libre.
- Lors de la présentation orale, chaque stagiaire du groupe doit présenter une partie du travail ou bien sera interrogé sur un point précis (30 minutes par groupe, dont 15 minutes en moyenne de restitution par groupe et 15 minutes de questions).

■ **Évaluateur(s) :**

- chef de service en DD(CS)PP .

- **Critères d'évaluation :**
  - capacité à exposer la situation au regard des différents éléments fournis.
  - pertinence et clarté de la méthode d'enquête proposée.
  - pertinence et clarté des mesures proposées.
  - justification de chacune des étapes du raisonnement.
  - compréhension des rôles et responsabilités des différents acteurs.
  
- **Rattrapage :** devoir écrit sur le même sujet, prenant en compte les observations formulées par l'évaluateur à l'oral.

## Evaluation du mémoire technique

### **Action : Réalisation et présentation orale du mémoire technique élaboré au cours du stage de pré-affectation**

---

#### ■ Capacités clés :

- Etre capable de produire un document synthétique sur un sujet mettant en œuvre un processus d'analyse, de réflexion et pouvant déboucher sur des propositions.
  - Comprendre et analyser le sujet d'étude proposé.
  - Démontrer un esprit de synthèse.
  - Appliquer les règles de l'expression écrite de type dissertation.
  - Traiter le sujet dans le temps imparti.
- Etre capable de s'exprimer oralement devant un auditoire.
  - Gérer son stress face à la prise de parole en public.
  - Exposer de manière claire et structurée.
  - Intéresser et convaincre son public.
  - Préparer et d'utiliser des supports pédagogiques.
  - Maîtriser le jeu des questions/réponses.
  - Gérer son temps de parole.
- Etre capable d'expliquer les compétences attendues d'un technicien dans le domaine concerné par cette thématique.
- Etre capable de formuler des propositions et de proposer le cas échéant des voies d'amélioration en les argumentant.

#### ■ Travail demandé :

Pendant la période de stage de pré-affectation, le stagiaire dispose d'une période (minimale de 10 jours ouvrés) pour élaborer un mémoire technique, dont le sujet a été défini conjointement entre l'INFOMA et la structure d'accueil et a été porté à la connaissance du stagiaire pour avis (sachant qu'aucun sujet ne sera imposé au stagiaire contre son gré). Il est présenté sous la forme d'un document de 10 à 12 pages maximum (hors annexes).

Le développement du sujet fait clairement apparaître l'analyse technique et réglementaire qui aura été faite du dossier traité, les méthodes et outils employés, les compétences (savoirs, savoir-faire, savoir être) mobilisées.

#### ■ Conditions de l'évaluation :

- Épreuve : orale et individuelle.
- Lieu : INFOMA (au cours du moment de restitution).
- Durée : 10 à 15 minutes pour la présentation orale, suivi d'une séance de questions/réponses de 10 minutes environ avec le groupe d'experts en charge de l'animation du moment de restitution.

- Documents : autorisés (diaporama et autres documents utiles à l'exposé oral).

#### ■ **Évaluation :**

- l'évaluation du mémoire technique est réalisée de la manière suivante:
  - La hiérarchie de la structure d'accueil donne un avis qualitatif sur l'implication et la motivation du stagiaire, ainsi que sur l'atteinte des objectifs assignés par le mémoire technique demandé.
  - Le jury d'évaluation, constitué d'experts et d'un représentant de l'INFOMA valide ou non le mémoire technique sur la base de l'évaluation faite de la qualité technique et rédactionnelle du mémoire et de la présentation orale, en prenant en compte l'avis qualitatif de la structure.
- La validation du mémoire technique par le jury peut faire l'objet d'une demande de compléments à apporter par écrit : corrections des fautes d'orthographe ou d'une partie du mémoire, précisions à apporter, etc. Dans ce cas, les modifications demandées sont mineures et le délai de réponse est bref (2 à 3 semaines environ). Si le document complété ou corrigé est transmis par écrit aux membres du jury, pour relecture, il ne modifie pas le calendrier de validation du stage de pré-affectation et n'a donc pas d'impact sur la titularisation.

#### ■ **Rattrapage :**

- En cas de non validation du mémoire par le jury, les modalités de rattrapage sont les suivantes:

☒ la non validation du mémoire technique est accompagnée d'une demande de ré-écriture importante ou totale du mémoire technique (avec ou non changement de sujet), qui fait l'objet d'une nouvelle évaluation en présentiel. Cette non validation impactant la durée du stage entraîne sa prolongation et donc un report de la date de titularisation.

☒ Ce point est examiné par le Conseil de la formation.