



VetAgro Sup

École Nationale des
Services Vétérinaires



Catalogue ENSV

Semaine pressentie / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format-ion-continue>

Durée : 4 jours

Lieu : ENSV

Public :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspections au sein d'un abattoir de boucherie
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs

Organismes pressentis pour intervenir :

- Consultants,
- Inspecteurs hygiène et sécurité,
- Référent national

Responsable pédagogique :

Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV

Inscriptions :

ENSV

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 800 €

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

Parcours qualifiant VOCP – Module 4 : Management

Contexte :

Le service vétérinaire d'inspections situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demande sociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et des Hommes complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendre leur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long de l'année.

Le quatrième et dernier module de ce parcours est consacré au management de l'équipe d'inspection.

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels cadres de proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie.

Objectif du module :

Acquérir les connaissances et les techniques permettant de jouer le rôle de manager de proximité dans le cadre d'un abattoir de boucherie

Objectifs pédagogiques :

- Connaître l'environnement socio-économique des abattoirs,
- Connaître les principes généraux de la gestion d'une équipe d'inspection,
- Pouvoir manager une équipe au sein d'un abattoir,
- Savoir reconnaître des problèmes de santé liés au travail en abattoir.

Contenu :

- Généralités sur l'organisation économique de la filière viande d'animaux de boucherie ;
- Analyse des caractéristiques du management en abattoir ;
- TMS, RPS et santé au travail : la politique de prévention du MAA ;
- Manager l'équipe sanitaire : entre conditions de travail et activités de contrôle.

Méthodes pédagogiques : exposés, études de cas, mises en situation, retours d'expérience.

Pré-requis :

Être depuis quelques mois en abattoir.

NB : ce parcours ne concerne que les abattoirs d'animaux de boucherie, il ne concerne pas les abattoirs de volailles/lagomorphes ni le gibier.