

Prise de poste Chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments

CODE STAGE : NSVAL0017

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

voir catalogue ENSV-FVI
<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

DGAI – Paris

Public cible :

Chefs de service SSA ou adjoints
nouvellement affectés en service déconcentré

Taille du public :

15 stagiaires maximum
Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référénts techniques) :

Les bureaux de la sous-direction de la sécurité
sanitaire des aliments à la DGAL.

Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Mon Self Mobile

Pour tout renseignement :

ENSV-FVI
1, avenue Bourgelat
FR-69280 MARCY L'ETOILE
formco@vetagro-sup.fr
télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes
invalides

CONTEXTE

Cette formation est destinée aux chefs de service « Sécurité sanitaire des aliments » ou à leurs adjoints nouvellement affectés en service déconcentré. Elle a pour objectif de présenter les actualités techniques, réglementaires et organisationnelles mais aussi d'apporter des connaissances et retours d'expérience en matière de management et d'encadrement technique d'équipe dans un contexte où les questions sanitaires en service déconcentré peuvent être gérées par des cadres ayant des formations et des profils variés (vétérinaires ou non). Il s'agit également de présenter l'environnement de travail (y compris les outils mis à disposition des cadres et techniciens des DDecPP) et d'identifier les correspondants sectoriels avec lesquels les cadres nouvellement affectés seront amenés à collaborer. Des échanges de pratiques et retours d'expériences complètent cette formation qui est amenée à évoluer en fonction d'une part des outils et orientations pilotés par la DGAL et d'autre part de l'analyse des évaluations qui seront réalisées par les participants en fin de formation.

LA FORMATION

Objectif général :

Faciliter la prise de poste des Chefs de service "sécurité sanitaire des aliments" (ou adjoints) nouvellement affectés et améliorer l'encadrement technique des équipes dont ils ont la responsabilité.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre ce qui est attendu par l'administration centrale d'un chef de service en sécurité sanitaire des aliments ;
- Comprendre le fonctionnement de la DGAL et de ses services déconcentrés
- Comprendre les contextes et enjeux des domaines couverts par l'inspection en sécurité sanitaire des aliments ;
- Connaître les principaux outils mis à disposition et les sources d'informations mobilisables.

Contenu :

- Le pilotage stratégique d'un service SSA ;
- Le management de l'équipe ;
- Le rôle de référent technique et juridique ;
- La responsabilité de l'inspection et du contrôle.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, présentations, études de cas pratiques et échanges de pratiques sur la base d'une mallette pédagogique développée par les bureaux de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments.

Prérequis

Connaissance de la réglementation et des notes de service relatives à la sécurité sanitaire des aliments.