

Parcours qualifiant VOCP – Module 4 Management

CODE STAGE : NSVAL0006

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Étoile

Public cible :

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

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

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

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

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.

LA FORMATION

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.

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.

Avoir réalisé la FOAD sur les TMS ([NINSSTFoo1](#))