

# Fiche de poste ODISSEE

Programme (215 -206 - 143) : 206

Service : SQSA

: pôle : PP

site : DDETSPP07

Fonction : Technicien.ne

(limité à 104 c Fonction + complément de fonction compris)

Complément de fonction : en abattoir

Catégorie : B

Classement parcours professionnel : Non renseigné

Corps 1 : Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire

Groupe RIFSEEP 1 : 2.1

Corps 2 : NA

Groupe RIFSEEP 2 : NA

Corps 3 : NA

Groupe RIFSEEP 3 : NA

Corps 4 : NA

Groupe RIFSEEP 4 : NA

Diplôme requis : Aucun diplôme vétérinaire exigé

Quotité du poste : 100

Nombre de personnes encadrées : 0

En-tête (500c)

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

DDETSPP de l'Ardèche  
7 Boulevard du Lycée - 07000 PRIVAS

Abattoir de Félines - ZI Le Flacher - 07340 FELINES

## Présentation de l'environnement professionnel (1500C)

La DDETSPP comprend 85 agents répartis en 2 pôles chargés des politiques sociales, de l'emploi, du travail et de la protection des populations : 17 agents en SQSA

Le service inspecte en permanence 2 abattoirs de boucherie multi-espèces : Aubenas (3500 t/an), Annonay (1500 t/an) et un abattoir de volailles à Félines (10 000 t/an) ; quelques 250 établissements agréés majoritairement en découpe et transformation de viande (salaisons) des producteurs fermiers et près de 60 cuisines centrales agréées

## Objectifs du poste (750C)

Inspection en abattoir de volailles et remplacement en abattoir de boucherie (Annonay)

## Description des missions (1500C)

Inspection ante-mortem (surveillance des contrôles réalisés par l'abattoir sur l'identification des animaux, les fiches ICA, contrôle de l'état sanitaire des animaux, contrôle protection animale notamment à réception et lors du logement en attente d'abattage)

Inspection post mortem : inspection des carcasses et abats, consigne ; contrôle de second niveau pour l'abattoir de volailles et de premier niveau pour l'abattoir de boucherie (remplacement)

Contrôle de l'hygiène du process d'abattage, contrôle protection animale lors de l'abattage, contrôle traçabilité, contrôle des sous-produits, contrôle du retrait des MRS, contrôles documentaires du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir

Formalisation des conclusions de l'inspection, saisie dans le logiciel métiers RESYTAL.

Réalisation des PSPC et divers prélèvements lors des inspections et en abattoirs.

### Contraintes du poste

Travail en horaires décalés : 6h pour l'abattoir de volailles et 4h pour les remplacements en abattoir de boucherie -possible travail le samedi en décembre (abattage de volailles festives)

éloignement du siège - voiture de service disponible

## Champ relationnel (750C)

Vétérinaire Officiel de l'abattoir – coordonateur abattoir - Équipes au siège en Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation et en Santé Protection Animales, inspecteurs en abattoir

Professionnels de l'agro-alimentaire :directeurs et salariés des abattoirs - éleveurs – responsables qualité des abattoirs

Possibilité de formation pour passer les concours pour entrer dans la fonction publique T1, T2,...

### Savoir (1500C)

Rigueur dans l'exécution des tâches,  
organisation  
Qualités relationnelles et rédactionnelles  
Capacité d'adaptation, autonomie et initiative  
Travail en équipe

### Savoir-faire (1500C)

Connaissances réglementaires et techniques dans  
le domaine de l'hygiène alimentaire (toutes filières  
sauf laitière)  
  
Maîtrise des outils bureautiques et des applications  
informatiques métier (SI2A, RESYTAL, SORA,  
SIGAL, CHORUS DT)

### Personnes à contacter (500C)

Anne-Catherine BOSSO : 04.75.66.53.41 [anne-catherine.bosso@ardeche.gouv.fr](mailto:anne-catherine.bosso@ardeche.gouv.fr)  
Stéphane BRUCHET : 04.75.66.53.42 [stephane.bruchet@ardeche.gouv.fr](mailto:stephane.bruchet@ardeche.gouv.fr)  
Courriel : [ddetspp-veto@ardeche.gouv.fr](mailto:ddetspp-veto@ardeche.gouv.fr)

Mentions légales (Oui=case cochée)

Télétravail possible :  Management :  Logé :

Ouvert aux agents en situation de handicap :

Ouvert aux titulaires \* :  Ouvert aux contractuels \* :

Fondement juridique du recrutement :  Durée du contrat :

Fourchette de rémunération pour les contractuels :

Expérience minimum souhaitée :  Niveau d'études :