



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

**AVIS DE RECRUTEMENT « Contrat PrAB¹ » POUR L'ACCÈS AU CORPS
DES TECHNICIENS SUPÉRIEURS DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE
Spécialité vétérinaire et alimentaire**

En application de la loi n° 2017-86 du 27 janvier 2017 relative à l'égalité et à la citoyenneté et du décret n° 2017-1471 du 12 octobre 2017, est ouvert un recrutement PrAB visant à pourvoir **dix postes d'inspecteurs en abattoir**, emplois de niveau de technicien supérieur du ministère chargé de l'agriculture (TSMA) – spécialité vétérinaire et alimentaire (VA).

Ce dispositif permet aux agents recrutés d'occuper un emploi de catégorie B de la fonction publique (diplôme de niveau IV - baccalauréat) par un contrat de droit public et de bénéficier d'une formation de préparation au concours d'accès au corps des TSMA.

La localisation des postes offerts est la suivante :

Localisation des postes	Structures administratives d'affectation
Abattoir de Sisteron 8 allée des romarins - 04200 SISTERON	DDCSPP des Alpes-de-Haute-Provence
Abattoir de Houdan Zone industrielle Saint-Mathieu – rue du Moulin des Arts – 78550 HOUDAN	DDPP des Yvelines
Abattoir SOCOPA Viandes route de la Crousille - 53600 EVRON	DDCSPP de la Mayenne
Abattoir du Neubourg Cours Saint-Paul - 27110 LE NEUBOURG	DDPP de l'Eure
Abattoir communautaire du Puy-en-Velay Zone artisanale Bleu - 43000 POLIGNAC	DDCSPP de la Haute-Loire
Abattoir Bigard ZA la Charbonnière - 71480 CUISEAUX	DDPP de Saône-et-Loire
Abattoir de COOPERL ARC-ATLANTIQUE ZI de Verdeil, - 79400 SAINT-MAIXENT-L'ECOLE	DDCSPP des Deux-Sèvres
Abattoir FIPSO route de Bellocq - 64270 LAHONTAN	DDPP des Pyrénées-Atlantiques
Abattoir BIGARD Rue du Bois Guillaume - 51 300 VITRY-LE-FRANCOIS	DDCSPP de la Marne
Abattoir Bigard de Feignies ZI Grevaux les Guides - 59750 FEIGNIES	DDPP du Nord

¹ PrAB : Dispositif d'accompagnement des agents publics recrutés sur contrat à durée déterminée et en suivant en alternance une préparation aux concours de catégorie A ou B

Les fiches décrivant les missions de chacun des postes sont annexées au présent avis de recrutement.

Ce recrutement est ouvert :

- **aux jeunes gens sans emploi âgés de 28 ans au plus**, soit nés au plus tard le 29 juin 1990 ;
- **aux personnes âgées de 45 ans et plus en situation de chômage de longue durée***, soit nées avant le 29 juin 1973, bénéficiaires du revenu de solidarité active, de l'allocation de solidarité spécifique ou de l'allocation aux adultes handicapés, ou du revenu minimum d'insertion ou de l'allocation de parent isolé dans les départements d'outre-mer et les collectivités de Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon.

*Les personnes considérées comme étant en situation de chômage de longue durée sont celles dont la durée d'inscription à Pôle emploi est d'au moins 12 mois dans les 18 derniers mois.

Les personnes ayant la qualité d'agent public au moment du recrutement ne peuvent bénéficier de ce dispositif. La date à prendre en compte est la date limite de dépôt du dossier de candidature.

Les candidats doivent également satisfaire aux conditions de recrutement en qualité d'agent contractuel de droit public, à savoir :

- ils doivent jouir de leurs droits civiques,
- les mentions éventuellement portées au bulletin n° 2 de leur casier judiciaire doivent être compatibles avec l'exercice des fonctions ;
- ils ne doivent pas faire l'objet ni avoir subi, en France ou dans un autre État, de condamnation incompatible avec l'exercice de leurs fonctions ;
- ils doivent être en position régulière au regard du code du service national.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que l'exercice de certaines missions en qualité d'agent public n'est ouvert qu'aux personnes de nationalité française (exercice de prérogatives de puissance publique). Cette condition sera appréciée dès le recrutement au regard des missions définies sur le contrat PrAB.

Les candidats présentent un dossier de candidature devant une commission locale de sélection. Le dossier de candidature est envoyé **au plus tard le 29 juin 2018** (le cachet de La Poste faisant foi) au service de recrutement de la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations – DD(CS)PP dont dépend le poste offert à l'adresse figurant sur la fiche de poste correspondante et annexée au présent avis.

Le dossier comprend :

- **un curriculum vitae** (descriptif du parcours antérieur de formation et, le cas échéant, de l'expérience professionnelle du candidat) ;
- **une copie des diplômes détenus** ;
- **une lettre de motivation à rejoindre le service public** et à occuper le poste proposé et tous éléments supplémentaires permettant à la commission de sélection de vérifier si le candidat présente les aptitudes pour occuper l'emploi à pourvoir et de s'assurer qu'il est en mesure de remplir les conditions exigées pour présenter le concours de TSMA ;
- **un certificat médical d'aptitude** à l'exercice de l'emploi sur lequel le candidat postule ;
- **une copie des justificatifs de situation permettant de bénéficier du dispositif PrAB** (inscription de longue durée à Pôle emploi, attestation de la CAF de perception des minima sociaux) ;
- **une copie d'une pièce d'identité valide** ;
- **une attestation d'affiliation à l'assurance maladie.**

Les commissions locales de sélection étudieront les dossiers de candidatures du 9 au 13 juillet 2018. **Seuls seront convoqués à un entretien les candidats dont les dossiers auront été retenus par les commissions.**

L'audition des candidats sélectionnés se déroulera du 20 au 24 août 2018 et sera organisée par la DD(CS)PP dont dépend le poste offert.

La sélection définitive sera opérée par chaque commission locale à l'issue des entretiens le **24 août 2018.**

Les candidats retenus seront recrutés dans des emplois permanents de niveau du 1^{er} grade des TSMA par un **contrat de 12 mois prenant effet au 1^{er} octobre 2018 assorti d'un parcours de formation adapté pour se présenter aux épreuves du concours correspondant au niveau du poste occupé.** Pour réaliser ce parcours, les agents rejoignent la classe préparatoire intégrée de l'Institut national de formation des personnels du ministère de l'agriculture (INFOMA) et bénéficie d'une formation adaptée et personnalisée, ainsi que du tutorat sur poste et d'un accompagnement pédagogique personnalisé. La préparation aux épreuves écrites aura lieu de début octobre 2018 à fin février 2019. La préparation aux épreuves orales se déroulera sur une semaine de présentiel en avril 2019, entre le résultat de l'épreuve écrite et l'oral du concours.

La participation au concours correspondant au niveau du poste occupé est obligatoire.

Les agents recrutés bénéficient, pendant la durée du contrat, d'une rémunération (traitement) d'un montant équivalent au traitement indiciaire qui est servi aux TSMA stagiaires issus du concours externe de recrutement au premier grade. A titre indicatif, le traitement brut mensuel s'élève à 1588,50 euros pour un agent recruté au 1^{er} échelon du 1^{er} grade (indice brut 366 au 1^{er} janvier 2017) ; cette rémunération évolue dans les mêmes conditions que celle des fonctionnaires stagiaires.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Direction départementale de la protection des populations de l'Eure

Abattoir du NEUBOURG (27)
Cours Saint-Paul
27110 Le Neubourg

Inspecteur en abattoir

Poste contrat PraB (contractuel niveau B)			
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste est basé au service de l'inspection de l'abattoir du Neubourg. Le service d'inspection est composé de 8 agents et d'un vétérinaire officiel. Il est rattaché à la Direction départementale de la protection des populations de l'Eure comprenant 48 agents.		
Description des tâches à exécuter sur les postes offerts au contrat Prab	- contrôle des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles selon programmation, réalisation de prélèvements - réalisation des inspections ponctuelles de l'abattoir		
Champ relationnel du poste	Hiérarchie (vétérinaire officiel, vétérinaire coordonnateur en abattoir, chef de service) Professionnels de la filière viandes, éleveurs.		
Compétences liées au poste et sujétions	Savoirs	Savoir-faire	sujétions
	<i>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l'abattoir et lors de regroupements de formation à l'Infoma (69 – Corbas)</i> Connaissance de la filière viande Connaissance des techniques d'inspection Connaissance de la réglementation Droit administratif et pénal	Aptitude à travailler en équipe Capacité organisationnelle Réactivité	Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 32h00 hebdomadaires Travail sur chaîne d'abattage
Personnes à contacter	Monsieur Alain GERVAIS, Secrétaire Général : 02 32 37 79 79		

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Direction de la Cohésion Sociale et
de la Protection des populations de la Haute Loire

Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments

Abattoir communautaire du Puy en Velay
Zone artisanale Bleu
43000 POLIGNAC

N° du poste : Catégorie : B	
Classement du parcours professionnel postes catégorie A : non concerné	Groupe RIFSEEP : non concerné
Poste vacant	
Présentation de l'environnement professionnel	En résidence administrative à Polignac, l'agent sera formé prioritairement dans l'abattoir le plus récent et effectuant le tonnage le plus important de la Haute-Loire. Le service d'inspection est composé de deux techniciens et d'un vétérinaire officiel. Au terme de sa formation, il pourra être amené à effectuer des remplacements à l'abattoir d'Yssingeaux.
Objectifs du poste	Réalisation des inspections ante mortem et post mortem et des inspections hors chaîne de l'abattoir.
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	Dans un premier temps en tutorat puis en autonomie : 1/ <u>Inspection « produits » permanente</u> : Inspection ante mortem en tant qu'auxiliaire officiel (premier niveau : surveillance des contrôles réalisés par l'abattoir, contrôle de l'état sanitaire des animaux, contrôle d'identification, vérification documentaire, contrôle de la protection animale, etc.), Inspection post mortem : inspection des carcasses et abats, mise en consigne, contrôle traçabilité, réalisation de prélèvements, Traitement administratif des inspections et renseignement des bases de données informatiques 2/ <u>Inspection « hors chaîne »</u> Réalisation des inspections thématiques programmées en appui du vétérinaire officiel. Utilisation des fiches de non-conformités.
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité de la chef du service Sécurité sanitaire des aliments et du vétérinaire inspecteur contractuel. Travail en équipe avec les techniciens en poste à l'abattoir et relations avec les agents du siège. Relations avec le responsable, les opérateurs et les usagers de l'abattoir.

Compétences liées au poste	SAVOIRS	SAVOIR-FAIRE
	<i>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l'abattoir et lors de regroupements de formation à l'Infoma (69 à Corbas) :</i> Un programme de formation visant à faciliter l'acquisition de compétences par l'agent sera proposé : - au cours du tutorat à l'abattoir réglementation, référentiels métiers, techniques d'inspection des produits en abattoir (animaux vivants et carcasses), - en participant à des sessions de formations internes organisées par le chef de service (suites données aux inspections, sous-produits animaux à l'abattoir, contrôles du respect de la protection animale, PISU appliqué aux abattoirs, etc) - en assistant à des formations spécifiques (outil Resytal/Si2a, « Adaptation à l'emploi des préposés sanitaires en abattoir » (INFOMA) et en formation à distance : microbiologie alimentaire, paquet hygiène, anatomo-pathologie générale).	Aptitude à travailler en équipe, Capacité d'adaptation et réactivité, Capacités organisationnelles, Savoir rédiger, Faire preuve de qualités relationnelles.
Sujétions	Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 32h/hebdomadaires Travail sur chaîne d'abattage	
Personnes à contacter	Mme Marie-Claire MARGUIER ñ directrice départementale M. Pierre-Yves HOULIER ñ directeur départemental adjoint Mme Cécilia MOURGUES ñ chef du service Sécurité sanitaire des aliments Tel : 04 71 05 32 36 Mél : ddcspp-directeur@haute-loire.gouv.fr ou cecilia.mourgues@haute-loire.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Direction départementale de la protection des populations de la Marne

Abattoir BIGARD

Rue du Bois Guillaume 51 300 VITRY-LE-FRANCOIS

Inspecteur en abattoir

Poste contrat PraB (contractuel niveau B)			
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste est basé au service de l'inspection de l'abattoir de VITRY-LE-FRANCOIS Le service d'inspection est composé de 8 agents et de 1 vétérinaire officiel . Il est rattaché à la Direction départementale de la protection des populations de la Marne d'environ 80 personnes.		
Description des tâches à exécuter sur les postes offerts au contrat Prab	- contrôle des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles selon programmation, réalisation de prélèvements - réalisation des inspections ponctuelles de l'abattoir		
Champ relationnel du poste	Hiérarchie (vétérinaire officiel, chef de service) Professionnels de la filière viandes		
Compétences liées au poste et sujétions	Savoirs	Savoir-faire	sujétions
	<i>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l'abattoir et lors de regroupements de formation à l'Infoma (69 – Corbas)</i> Connaissance de la filière viande Connaissance des techniques d'inspection Connaissance de la réglementation Connaissance de l'outil métier SI2A Droit administratif et pénal	Aptitude à travailler en équipe Capacité organisationnelle Réactivité	Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 32h40/hebdomadaires sur 4 jours Travail sur chaîne d'abattage
Personnes à contacter	Dr Philippe RODILHAT, chef du service SQSA tél : 03 26 68 62 73 // courriel : philippe.rodilhat@marne.gouv.fr Dr Danielle SABATIER, directrice adjointe tél : 03 26 68 62 13 // courriel : danielle.sabatier@marne.gouv.fr		

Abattoir SOCOPA Viandes
route de la Crousille
53600 EVRON

Inspecteur en abattoir

Poste contrat PraB (contractuel niveau B)			
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste est basé au service de l'inspection de l'abattoir SOCOPA Viandes à Evron Le service d'inspection est composé de 13 agents et de 2 vétérinaires officiels. Il est rattaché à la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de la Mayenne composée de 113 personnes.		
Description des tâches à exécuter sur les postes offerts au contrat Prab	- contrôle des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles selon programmation, réalisation de prélèvements - réalisation des inspections ponctuelles de l'abattoir - missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale, réalisation des PSPC, évaluation du PMS - Inspection ateliers IAA et entrepôts.		
Champ relationnel du poste	- Vétérinaire officiel - Chef du service Qualité et sécurité de l'alimentation de la DDCSPP - Equipe de techniciens en poste au service vétérinaire de l'abattoir SOCOPA - Relation avec les opérateurs et les responsables de production et qualité de l'abattoir		
Compétences liées au poste et sujétions	Savoirs	Savoir-faire	sujétions
	<i>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l'abattoir et lors de regroupements de formation à l'Infoma (69 – Corbas)</i> Connaissance de la filière viande Connaissance des techniques d'inspection Connaissance de la réglementation Droit administratif et pénal	Aptitude à travailler en équipe Capacité organisationnelle Réactivité	Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 2h/hebdomadaires Travail sur chaîne d'abattage
Personnes à contacter	Monsieur Vincent HERAU inspecteur de la santé publique vétérinaire – chef du service qualité et sécurité de l'alimentation DDCSPP 53 tél : 02 43 49 55 71 mail : vincent.herau@mayenne.gouv.fr		

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Direction départementale de la protection des populations de du Nord

Abattoir de Feignies (groupe Bigard)
ZI Grevaux les Guides Feignies 59750

Inspecteur en abattoir

Poste contrat PraB (contractuel niveau B)			
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste est basé au service de l'inspection de l'abattoir de Feignies. Le service d'inspection est composé de 11 agents et de 2 vétérinaires officiels. Il est rattaché à la Direction départementale de la protection des populations du Nord (Lille) de 145 personnes.		
Description des tâches à exécuter sur les postes offerts au contrat Prab	- contrôle des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles selon programmation, réalisation de prélèvements - réalisation des inspections ponctuelles de l'abattoir		
Champ relationnel du poste	Hiérarchie (vétérinaire officiel, vétérinaire coordonnateur en abattoir, chef de service) Professionnels de la filière viandes		
Compétences liées au poste et sujétions	Savoirs	Savoir-faire	sujétions
	<i>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l'abattoir et lors de regroupements de formation à l'Infoma (69 – Corbas)</i> Connaissance de la filière viande Connaissance des techniques d'inspection Connaissance de la réglementation Droit administratif et pénal	Aptitude à travailler en équipe Capacité organisationnelle Réactivité	Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 32h/hebdomadaires Travail sur chaîne d'abattage
Personnes à contacter	Mr Boulezaz ou Mme Szarek, Secrétariat Général, ressources humaines 03 28 07 22 63/22 48 Ddpp-rh@nord.gouv.fr		

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations des Pyrénées-Atlantiques
Abattoir de LAHONTAN
Route de Bellocq
64270 LAHONTAN
Inspecteur en abattoir

N° du poste :		
Catégorie : B		
Classement parcours professionnel postes catégorie A : /		Groupe RIFSEEP: / Cotation IPF pour IPEF : /
Poste susceptible d'être vacant		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP des Pyrénées-Atlantiques emploie 102 agents, dont 26 dépendent du service Abattoirs et Sous-produits. Le site de LAHONTAN est constitué d'un abattoir industriel de porcs de taille moyenne (41000 tonnes annuelles) et d'ateliers annexés (découpe et produits transformés). L'équipe d'inspection vétérinaire est constituée de 8 agents et d'un vétérinaire inspecteur affecté à temps plein sur le site.	
Objectifs du poste	Assurer l'ensemble des tâches d'inspection et le suivi de l'établissement Assurer des remplacements hors site	
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	Inspection des carcasses sur chaîne Participation au suivi de l'établissement par la réalisation de contrôles hors chaîne, à l'abattoir et en ateliers annexés Participation aux tâches d'inspection dans le cadre de la certification à l'exportation vers les Etats-Unis	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service Abattoirs et Sous-Produits et du vétérinaire inspecteur Relations avec les agents du service Abattoirs et Sous-Produits	
Compétences liées au poste	Savoirs	Savoir-faire
	Maîtrise des techniques de contrôle en abattoir	Autonomie, capacité d'adaptation Maîtrise des outils informatiques
Personnes à contacter	Philippe BARRET Chef de service Abattoirs et Sous-produits Tel : 05 47 41 34 10 Mél : philippe.barret@pyrenees-atlantiques.gouv.fr Nicolas BRISSE Secrétaire général Tel : 05 47 41 33 79 Mel : nicolas.brisse@pyrenees-atlantiques.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection de population de SAONE-ET-LOIRE
Abattoir Bigard – ZA la Charbonnière - 71 480 CUISEAUX
Inspecteur en abattoir

N° du poste : P206D7101		
Catégorie : B		
Cotation parcours professionnel postes catégorie A : /		Groupe RIFSEEP : /
Poste vacant		
Présentation de l'environnement professionnel	Abattoir Bigard / Cuiseaux Unité d'abattage de gros bovins agréé pour 48000T à laquelle sont annexés un atelier de désossage, un atelier de production de viandes hachées et un entrepôt.	
Objectifs du poste	Contrôler les conditions d'abattage des animaux.	
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	Assurer toutes les missions d'inspection sur chaîne et hors chaîne, ainsi que dans les ateliers annexés, impliquant de la polyvalence.	
Champ relationnel du poste	Intégration dans une équipe d'inspection de 15 inspecteurs dont 2 vétérinaires officiels. Poste par nature relativement polyvalent compte tenu des missions à assurer. Aptitude au dialogue avec le personnel des entreprises et les usagers.	
Compétences liées au poste	Savoirs Expérience dans le domaine	Savoir-faire Travail en équipe, rigueur et disponibilité.
Personnes à contacter	M. André KLEIN - Directeur Mme Valérie KROELY-GARIN, – cheffe du service Qualité de l'Alimentation Tel : 03 85 22 57 00 courriel : ddpp@saone-et-loire.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations des Yvelines
Abattoir de HOUDAN - Rue du moulin des arts - 78550 HOUDAN
Inspecteur (trice) en abattoir

N° du poste :		
Catégorie : B		
Classement parcours professionnel postes catégorie A : sans objet		Groupe RIFSEEP : sans objet
Poste vacant		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDPP des Yvelines (80 agents), l'inspecteur fera partie de l'équipe d'inspection de l'abattoir HARANG à HOUDAN (abattoir de porcs de 12000 t/an) composé d'un vétérinaire cadre de proximité et de 4 inspecteurs relevant du service des produits alimentaires (PA).	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections ante-mortem et post-mortem Participation aux inspections de l'abattoir	
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	- Inspection ante-mortem (contrôle de l'état sanitaire des animaux et de l'identification, vérification documentaire, contrôle en protection animale) - Inspection post-mortem : inspection des carcasses et abats, mise en consigne, contrôle traçabilité, réalisation de prélèvements, - Inspection de la chaîne d'abattage, - Traitement administratif des inspections, renseignement des bases de données et tableaux, traitement et transmission de données, - Participation à la préparation de la certification export.	
Champ relationnel du poste	L'agent est sous l'autorité du vétérinaire responsable de l'équipe d'inspection de l'abattoir, du chef du service PA et de son adjointe. Travail en équipe, 4 jours/semaine en horaires décalés (tôt le matin) Relations avec les personnels de l'abattoir et l'exploitant. Relations avec les agents du service PA, du secrétariat général et ponctuellement des autres services de la DDPP.	
Compétences liées au poste	Savoirs Maîtrise des réglementations spécifiques (communautaires et nationales), Maîtrise des techniques de contrôle en abattoir, Connaissances juridiques générales, Maîtrise des outils informatiques	Savoir-faire Savoir travailler en équipe, Capacité d'adaptation et réactivité, Rigueur et méthode Ponctualité
Personnes à contacter	Gilles RUAUD, directeur de la DDPP 78 Tél. : 01 30 84 10 40 mail : gilles.ruaud@yvelines.gouv.fr Pierre LECOULS, directeur adjoint Tel : 06 08 96 97 28 // pierre.lecouls@yvelines.gouv.fr	

Direction départementale de la protection des populations des **DEUX-SEVRES**

Abattoir de COOPERL ARC-ATLANTIQUE
ZI de Verdeil, Saint-Maixent-l'Ecole

Inspecteur en abattoir

Poste contrat PraB (contractuel niveau B)			
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste est basé au service de l'inspection de l'abattoir de COOPERL ARC-ATLANTIQUE, Saint-Maixent-l'Ecole Le service d'inspection est composé de 18 agents et de 3 vétérinaires officiels. Il est rattaché à la Direction départementale de la protection des populations des Deux-Sèvres de 150 personnes.		
Description des tâches à exécuter sur les postes offerts au contrat Prab	- contrôle des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles selon programmation, réalisation de prélèvements - réalisation des inspections ponctuelles de l'abattoir		
Champ relationnel du poste	Hiérarchie (vétérinaire officiel, vétérinaire coordonnateur en abattoir, chef de service) Professionnels de la filière viandes		
Compétences liées au poste et sujétions	Savoirs	Savoir-faire	sujétions
	<i>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l'abattoir et lors de regroupements de formation à l'Infoma (69 – Corbas)</i> Connaissance de la filière viande Connaissance des techniques d'inspection Connaissance de la réglementation Droit administratif et pénal	Aptitude à travailler en équipe Capacité organisationnelle Réactivité	Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 32h/hebdomadaires Travail sur chaîne d'abattage
Personnes à contacter	Agnès POILANE Chef du service en charge des abattoirs 05 49 17 27 47 Claire VILLEDARY Chef Pôle PP 05 49 17 27 45		

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la cohésion sociale
et de la protection des populations des Alpes de Haute Provence
Abattoir de Sisteron – 8 allée des romarins -04200 SISTERON
Inspecteur en abattoir

poste : contrat PraB – PRAB-01-DDCSPP04		
Catégorie : B, contractuel niveau B		
Cotation parcours professionnel postes catégorie A : sans objet		Groupe RIFSEEP : sans objet
Poste susceptible d'être vacant		
Présentation de l'environnement professionnel	Réalisation à l'abattoir de l'inspection des animaux (inspection ante-mortem), des produits (inspection post-mortem, prélèvements) et de l'établissement (inspections thématiques)	
Objectifs du poste	L'agent viendra renforcer l'équipe d'inspection des abattoirs des Alpes de Haute Provence actuellement constituée de 7 personnes, et notamment sur l'abattoir de Sisteron (premier abattoir ovin français abattant 500 000 têtes par an). Il sera amené à effectuer des remplacements sur les abattoirs multi-espèces de Digne les Bains et Seynes les Alpes.	
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	Réalisation des inspections sur site (établissement, animaux , produits) selon la programmation ou instruction spécifique ou événement le nécessitant Rédaction et signature de rapports d'inspection selon les instructions de la méthode d'inspection Rédaction des projets de courriers avec relevés de décision et actions correctives demandées aux administrés Traitement administratif des inspections et responsabilité du renseignement des bases de données SIGAL et RESYTAL Réalisation, conservation et transmission de prélèvements	
Champ relationnel du poste	Placé sous l'autorité hiérarchique de la vétérinaire responsable des abattoirs, travail en équipe, relations avec les professionnels (personnel de l'abattoir, négociants, éleveurs)	
Compétences liées au poste	Savoirs Maîtrise des réglementations spécifiques (communautaires et nationales), Maîtrise des techniques d'inspection en abattoir, Connaissances juridiques générales, Maîtrise des outils informatiques (bureautiques, SIGAL et RESYTAL).	Savoir-faire Savoir travailler en équipe, capacité d'adaptation et réactivité, disponibilité Savoir rédiger (procédures, rapports d'inspection), Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de diplomatie. Confidentialité et indépendance
Personnes à contacter	Mme Mireille DERAY– Directrice de la DDCSPP 04 – tel 04 92 30 37 01 mireille.deray@alpes-de-haute-provence.gouv.fr	
délai d'envoi du dossier : 29 juin 2018	Mme Hélène RENAULT–cheffe du service Santé Protection Animale Abattoirs Environnement _ tel 04 92 30 37 41 helene.renault@alpes-de-haute-provence.gouv.fr DDCSPP Centre administratif Romieu 9 rue Pasteur BP 9028 04990 Digne-les-Bains	