A1305
TECHNICIEN / TECHNICIENNE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

Autres emplois décrits

- Technicien / Technicienne vétérinaire

Définition

Le technicien des services vétérinaires, spécialisé dans le contrôle sanitaire et la protection des animaux, contribue à garantir la santé publique tout au long de la chaîne alimentaire.

- Effectue des missions d'inspection pour contrôler les conditions de vie et de bien-être des animaux dans les élevages, refuges, abattoirs, ...
- Vérifie le respect des normes d'hygiène et de sécurité des produits d'origine animale destinés à la consommation dans les abattoirs et les industries agroalimentaires
- S'assure du respect des normes et de la règlementation
- Prélève des échantillons pour analyses
- Rédige des rapports d'inspection
- Peut ouvrir une enquête sanitaire en cas de risques sanitaires ou de maladies contagieuses

Accès à l'emploi

Cet emploi de la fonction publique est accessible sur concours ouvert aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau Bac à Bac +2/3 de préférence en biologie ou en sciences. Une formation de niveau Bac +2 dispensée par l'Institut de formation du ministère de l'Agriculture (INFOMA), permettra l'obtention du diplôme obligatoire pour exercer cet emploi en France.

Certifications et diplômes :

- BTS analyses de biologie médicale
- BTS biologie médicale

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Appliquer les protocoles de sécurité sanitaire
- Etablir un rapport d'inspection et de contrôle
- Repérer et identifier des risques sanitaires et environnementaux Transition écologique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Notifier les irrégularités constatées
- Contrôler le confort des installations pour les animaux
- Inspecter les sites de production pour assurer la conformité réglementaire

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Agir rapidement en cas de découverte d'un risque majeur pour la santé publique
- Communiquer avec les propriétaires d'animaux

Savoir-faire secondaires

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Suivre les évolutions réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Préparer les dossiers pour les autorités sanitaires
- Communiquer un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires Transition écologique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Analyser la qualité des process
- Repérer une irrégularité dans un registre
- Effectuer des prélèvements pour des tests de qualité
- Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation
- Veiller à la mise en œuvre de solutions d'identification et de prévention des risques pour la santé publique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Analyser une situation et produire un diagnostic
- Mettre à jour un dossier, une base de données — Transition numérique
- Prélever des échantillons de matières ou de produits
- Mettre en place des enquêtes de satisfaction
- Réaliser un prélèvement biologique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Expliquer les procédures et répondre aux questions des propriétaires d'animaux
- Respecter les règles de confidentialité, de déontologie et d'impartialité
- Gérer des situations de crise ou d'urgence
- Relayer de l'information
- Communiquer avec les autorités sanitaires
- Collaborer avec des équipes multidisciplinaires

Management, Social, Soin

- Surveiller l'état de santé des animaux
- Sensibiliser au bien-être animal

Développement économique

- Proposer des améliorations des conditions sanitaires

Savoir-être professionnels

- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de curiosité, d'ouverture d'esprit

Savoirs

Domaines d'expertise

- Biologie
- Pathologies animales
- Physiologie animale
- **Méthodes d'élevage**
- Identification des signes de maltraitance

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Normes et procédés

- Documents administratifs relatifs à des obligations légales
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Traçabilité des produits
- Réglementation en santé publique
- Procédures de prévention des risques sanitaires
- **Process de production en industrie agroalimentaire**

Produits, outils et matières

- Chaîne d'abattage
- Propriétés des produits vétérinaires

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En laboratoire
- En zone frigorifique
- Port d'équipement d'hygiène
- Travail avec des animaux

Horaires et durée du travail

- Travail en journée

Statut d'emploi

- Fonctionnaire
- Salarié secteur public

Types de structures

- Entreprises et milieux professionnels

Secteurs d'activité

- Service public, défense et sécurité

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail