

Programme de formation

Formation "Le rôle du bouvier d'abattoir et ses conditions de travail"

Les objectifs

- Analyser le comportement des animaux
- Identifier le rôle du bouvier quant à la traçabilité, la propreté des animaux et la qualité de la viande
- Mettre en place des pratiques de travail pour améliorer la sécurité et le bien-être des opérateurs, le bien-être des animaux et la qualité des viandes

Public :

Opérateur d'abattoir

Pré-requis

Aucun

Programme

- "Dans la peau d'une vache" : expliquer les perceptions sensorielles de la vache pour mieux comprendre ses réactions et être plus efficace
- Le travail quotidien du bouvier
 - Rappel des points clés de la protection animale pendant le transport et à l'abattoir
 - La traçabilité des animaux
 - La propreté des animaux
- Faire évoluer ses pratiques de travail et son outil de travail pour améliorer sa sécurité, le bien-être des animaux et la qualité des viandes :
- Les viandes à pH élevé : facteurs de variation et moyens de prévention
 - Analyse commentée des pratiques des opérateurs à partir des situations filmées lors de la phase d'observation
identification des pratiques à risques et actions correctives
 - Analyse commentée de l'outil de travail à partir des situations filmées et d'une visite du site : identification des améliorations possibles en termes d'aménagement et d'équipements
 - Synthèse des recommandations

Une journée d'observation préalable à la formation, réalisée par le formateur, permettra de faire un diagnostic de l'outil de travail (équipements, matériels, organisation du travail...), de s'entretenir avec les opérateurs et d'observer leurs pratiques. Les vidéos réalisées seront utilisées comme support pédagogique, en complément d'autres supports de formation. En option : à l'issue de la formation, si l'entreprise le souhaite, le formateur formalise ses recommandations dans un rapport d'expertise

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Analyse de vidéos

Observation de l'outil de travail in situ

Evaluation des acquis

Questionnaire

Durée : 7 heures

Référence : BOUVI