

<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>		<b>Entretenir la plante</b>	
<b>DOMAINE</b>		<b>Techniques agricoles</b>	
<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION</b>	<b>PUBLIC</b>	<b>PRÉREQUIS</b>	<b>Modalités et délais d'accès</b>
Acquérir des connaissances et développer des savoir-faire afin de réaliser les travaux d'entretien de la culture : taille, tuteurage  Savoir observer la plante et détecter d'éventuelles anomalies	Chefs d'exploitation Salariés	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
<b>CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases de biologie et de physiologie végétale en lien avec la compréhension de l'impact des opérations culturales</li> <li>Itinéraire technique de la culture-modèle et besoins associés à chaque cycle</li> <li>Découverte des différentes opérations culturales et des modes de conduite sur une espèce modèle (tomate) : taille, palissage, effeuillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconnaissance des principaux bioagresseurs d'une espèce-modèle (tomate) : insectes, maladies, virus</li> <li>Principes généraux de la Protection Biologique Intégrée et découverte des principaux auxiliaires utilisés</li> </ul>		
<b>MODALITES PÉDAGOGIQUES</b>			
Pédagogie participative Apports théoriques et pratiques Echanges expériences ; Cas concrets Formation en présentiel		<b>Attestation de formation</b>	
<b>DURÉE</b>	<b>DATES</b>	<b>LIEU DE LA FORMATION</b>	
<b>14 heures</b>	Nous consulter	<b>Centre de formation Beauséjour</b> 33190 Gironde-sur-Dropt Ou <b>En entreprise</b>	
<b>CONTACTS</b>		<b>FINANCEMENT</b>	
Centre de formation BEAUSEJOUR - <b>05 56 71 10 01</b> <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> <b>Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD</b>		<b>Prix : 25 €/heure</b> stagiaire en centre <b>Parcours complet : 350 €</b> <b>Financement</b> : formation éligible au financement selon statut	
<b>INTERVENANT(S)</b>		<b>PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES</b>	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
<b>CONDITIONS D'ACCUEIL</b>			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			