

INTITULE DE LA FORMATION		Réalisation du travail du sol	
DOMAINE		Techniques viticoles	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
Réaliser les différentes opérations de travail du sol de la vigne en organisant son chantier sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement.	Salariés agricoles Exploitants viticoles	Savoir conduire un tracteur	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rôles du travail du sol et saisonnalité <ul style="list-style-type: none"> - Travail d'automne - Fin d'hiver - Printemps, été ▪ Présentation sur le terrain et en salle des techniques et des outils de travail du sol en viticulture (objectif poursuivi, effets favorables, limites) <ul style="list-style-type: none"> - Chaussage et déchaussage, charrue vigneronne - Travail sous le rang, décavaillonneuse, inter-ceps - Pseudo labours et façons superficielles, outils à dents, à disques ▪ Réalisation pratique de labours viticoles. <ul style="list-style-type: none"> - Chaussage, déchaussage, décavaillonnage, pseudo labours et façons superficielles - Attelage et dételage - Réglage et entretien des charrues vigneronnes, des décavaillonneuses, des inter-ceps - Réglage et entretien des outils à dents, à disques, outils rotatifs, - Anomalies et dysfonctionnements ▪ Consignes de sécurité. 			
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
Apports de connaissances Pratique sur le terrain. Travail sur parcelles : autonomie, rapidité d'exécution Formation en présentiel		Mises en situation Attestation de formation	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
21 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 525 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			