

<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>	<b>Connaître les relations entre l'épamprage et la taille</b>				
<b>DOMAINE</b>	<b>Techniques viticoles</b>				
<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION</b>	<b>PUBLIC</b>	<b>PRÉREQUIS</b>	<b>Modalités et délais d'accès</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les différents systèmes de taille</li> <li>Différencier les organes à conserver ou à supprimer</li> <li>Citer les effets de la taille en vert sur la souche</li> <li>Observer le cep pour effectuer les tâches en les ajustant</li> <li>Réaliser les travaux d'épamprage.</li> </ul>	Salariés agricoles Exploitants viticoles	Connaître les bases de la taille	Accès : Sous heures Selon financement 48		
<b>CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôle de l'épamprage et suppression des contre-bourgeons</li> <li>Les effets de l'épamprage sur la souche</li> <li>La suppression des contre-bourgeons</li> <li>Définition des critères du maintien de la surface foliaire</li> <li>Date et conditions de mise en œuvre</li> <li>Travail sur parcelles : autonomie et rapidité d'exécution.</li> </ul>					
<b>MODALITES PÉDAGOGIQUES</b>					
<b>Apports de connaissances</b> <b>Pratique sur le terrain. Travail sur parcelles : autonomie, rapidité d'exécution</b> <b>Formation en présentiel</b>		<b>Mises en situation</b> <b>Attestation de formation</b>			
<b>DURÉE</b>	<b>DATES</b>	<b>LIEU DE LA FORMATION</b>			
14 heures	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 : 26 €/heure stagiaire en centre</b> <b>Parcours complet : 364 €</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					