

<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>	<b>Sol et travail du sol</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>		
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		
<b>CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaissance et appréciation d'un sol <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques géologiques, pédologiques, relief</li> <li>- Données climatiques</li> <li>- Notion de texture et de structure</li> <li>- Portance, humidité</li> </ul> </li> <li>▪ Modalités d'adaptation du travail du sol en fonction du climat, du sol, du matériel disponible <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation pratique de labours</li> <li>- Principes, critères de décision</li> <li>- Études de cas concrets</li> </ul> </li> <li>▪ Elaboration d'une fiche de travail et compte rendu</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>Etude de cas</b> <b>Attestation de formation</b>			
<b>DURÉE</b>	<b>DATES</b>	<b>LIEU DE LA FORMATION</b>			
<b>28 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 : 26 €/heure stagiaire en centre</b> <b>Parcours complet : 728 €</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					