

Formation Ébourgeonnage

*Optimisez la qualité de vos vignes
grâce à des salariés formés aux
bons gestes !*

DU 4 AU 7 MAI

Horaires : 9h–12h / 13h–17h

Durée : 28 heures (4 jours)



**10 participants
maximum**



Un lieu pour tous,
des projets pour chacun



Inscription

 pamenyhart@leap-boissay.fr

 02.54.20.26.54



Un lieu pour tous,
des projets pour chacun

Formation Ébourgeonnage

DU 4 AU 7 MAI

OBJECTIF DE LA FORMATION

Permettre à vos salariés de maîtriser les techniques d'ébourgeonnage.

PUBLIC CONCERNÉ

- Salariés de domaines viticoles
- Débutants ou avec premières connaissances de la vigne

Prérequis :

- Comprendre et parler français
- Avoir des bases en viticulture

PROGRAMME (PRATIQUE + TERRAIN)

- Fonctionnement de la vigne
- Techniques d'ébourgeonnage
- Identification des bourgeons
- Mise en pratique sur le terrain
- Gestes ergonomiques pour prévenir la fatigue

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Comprendre le fonctionnement de la vigne
- Identifier les bourgeons à conserver
- Réaliser un ébourgeonnage efficace
- Adopter des gestes ergonomiques
- Gagner en précision et en rapidité



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques simples
- Exercices pratiques en conditions réelles
- Démonstrations techniques
- Échanges d'expérience

ÉVALUATION

- QCM de validation
- Évaluation pratique (début et fin de formation)
- Suivi de progression

INTERVENANT

Formation animée par un professionnel du secteur viticole

COÛT DE LA FORMATION

Le coût s'élève à 280 € par apprenant.
Une demande de prise en charge par OCAPIAT peut être faite par les employeurs.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

INSCRIPTION / CONTACT

Paul André MENYHART



pamenyhart@leap-boissay.fr



02.54.20.26.54



5 route de Boissay
Fougères-sur-Bièvre
41120 Le Controis-en-Sologne