



Permettre aux ouvriers en ESAT et en entreprise adaptée d'améliorer la qualité sanitaire de la vigne (prophylaxie) par la maîtrise de la technique d'épamprage.

PUBLIC & PRÉREQUIS

- ✓ Ouvrier en ESAT ou en EA
- ✓ Expérience significative de la taille de la vigne

PROFIL DES INTERVENANTS

- ✓ Moniteur d'atelier expérimenté dans les métiers de la vigne

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Formation avec alternance d'apports théoriques et pratiques
- ✓ Utilisation de supports imagés et photographiques
- ✓ Livret de formation illustré et adapté aux apprenants
- ✓ Mises en situations concrètes d'épamprage dans la vigne
- ✓ Remise d'un support pédagogique et questionnaire d'évaluation des acquis en fin de session

MODALITÉS DE VALIDATION

- ✓ Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.
- ✓ Un bilan pédagogique global et individuel sera remis à l'établissement.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Comprendre les atouts et la logique de l'épamprage
- ✓ Maîtriser la relation épamprage / taille de la vigne
- ✓ Être capable d'identifier les organes à conserver ou à supprimer
- ✓ Acquérir la technique d'épamprage dans le respect de la qualité et de la pérennité du cep

PROGRAMME DE FORMATION

- ✓ Présentation de l'organisation du cep de vigne et de la logique globale du mode de conduite de la vigne
- ✓ Reconnaissance des pampres fructifères
- ✓ Reconnaissance des pampres positionnés pour la taille de l'année suivante
- ✓ Le bourgeon principal et les bourgeons auxiliaires
- ✓ Réalisation de travaux d'épamprage

Coût	Dates - Durée	Participants	Lieu	Contact
850 €	1 jour	8 personnes	Intra établissement	bmformation@adapei33.com Tél. 05 56 02 31 73 Thierry Dumora - 06 12 23 47 82 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac