



Utilisation et réglage du pulvérisateur en viticulture

Formation courte

- > Connaître les techniques de pulvérisation et étudier les éléments du pulvérisateur
- > Régler et contrôler le débit du pulvérisateur et en apprécier la qualité
- > Entretien du pulvérisateur
- > Connaître la réglementation liée à son utilisation

Contenu de la formation

- ☑ Connaître les techniques de pulvérisation : technologies de pulvérisation (jet projeté, jet porté et pneumatique).
- ☑ Etudier les organes du pulvérisateur : étude des organes du pulvérisateur (pompe, filtration, régulation)
- ☑ Régler et contrôler le débit
- ☑ Apprécier la qualité de la pulvérisation : contrôle de la qualité de la pulvérisation (papier hydrosensible et pulvérisation avec une eau colorée).
- ☑ Entretien et réaliser l'hivernage du pulvérisateur
- ☑ Connaître la réglementation : contrôle technique du pulvérisateur, ZNT, Certiphyto, gestion du local phyto, gestion des effluents, EPI)

Moyens et modalités pédagogiques

☑ Moyens pédagogiques

- Table de dessin en entreprise
- Supports écrits
- Equipement informatique
- Une exploitation viticole, un chai et un point de vente
- Une équipe pédagogique avec un formateur référent, formateurs, assistant de formation et accompagnatrice socio-professionnelle

☑ Modalités pédagogiques

- Des mises en situation pratiques
- Démonstrations
- Echanges

La réussite se cultive ici.

Dates :
Les 18 et 19 octobre
2022

Durée :
2 jours - 14 h

Financement :
À déterminer selon
votre statut

Intervenant :
Jean-Philippe FINES

4 participants
maximum



Modalités pratique et d'inscription

- Compléter et retourner la fiche d'inscription à télécharger sur le site internet
- Une fois les pré-requis validés, le stagiaire reçoit une convention de formation (un document obligatoire, contractuel et nominatif)
- Valider l'inscription en complétant (signature et cachet d'entreprise) et retournant la convention * adressée par le CFPPA

Après acceptation, le candidat reçoit un mail de confirmation d'inscription. Une convocation de formation précisant notamment le lieu, la date, les horaires et le programme d'action est envoyée au stagiaire environ 10 jours avant le stage.

** Sans réception d'une convention de formation valide par le stagiaire, la place en formation ne sera pas maintenue et les conditions générales seront appliquées.*

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.



Modalités d'évaluation/validation

Bilan de formation et attestation de formation.

Public concerné - Pré-requis

- Formation ouverte aux salariés viticoles et chefs exploitants



Contact : Raphaël HAMZA - T. +33 (0)2 41 40 21 30
raphael.hamza@educagri.fr

Assistante formation : Corinne RESCHE - T. +33 (0)2 41 40 21 30
corinne.resche@educagri.fr

→ pisani49.fr