



FORMATION DE PERFECTIONNEMENT - RNCPI5156BC10

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

10 jours de formation en présentiel répartis en 5 x 2 journées de 7h, entre novembre et février, dont 1/2 journée d'évaluation. Horaires fixes

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Partie théorique en salle. Démonstrations et applications pratiques au sein du verger conservatoire et des vergers de particuliers.

TARIFS & MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier

Tarif de la formation : 1960 €

Les frais de passage de la certification sont inclus dans les frais pédagogiques

FINANCEMENT CPF

Cette formation peut être financée dans le cadre du Compte Personnel de Formation si vous y êtes éligible : moncompteactivite.gouv.fr.

Il peut faire l'objet d'abondements en droits complémentaires à la demande du titulaire.

Maintien du salaire si formation à l'initiative conjointe du salarié et employeur.

RÉSULTATS ATTENDUS

Ce bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification du BPA Travaux d'Aménagements Paysagers. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir-faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.

POINTS FORTS

UCARE depuis 1993.

Verger conservatoire et autres vergers supports pour applications pratiques. Reconnaissance sur pied et échantillons. Espèces fruitières taillées en situation professionnelle.

Formateur expérimenté

RESTAURATION & HEBERGEMENT

Repas : au self ou au coin cuisine du CFP, mis à disposition des stagiaires

Hébergement : chambres à 3 lits avec SDB et meublées.

TRANSPORT

Un bus TER circule de Lunéville à Roville-aux-Chênes. Pour les horaires s'adresser à la SNCF.

Un bus LIVO circule d'Épinal à Roville-aux-Chênes (www.livo-vosges.com).



TAILLE & SOINS DES FRUITIERS

BLOC DE COMPÉTENCE 10
DU BPA TRAVAUX D'AMÉNAGEMENTS
PAYSAGERS

ADULTES

PUBLIC & PRÉREQUIS

- Être âgé(e) de plus de 18 ans à l'ouverture du stage.
- Justifier de douze mois au moins d'expérience professionnelle (quelque soit le secteur d'activité).
- Action accessible à toute personne en condition physique adaptée. Nous contacter pour analyser la faisabilité d'accéder et de suivre la formation en fonction du handicap.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquisition de l'UCARE 2 (Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale) "Effectuer la taille et l'entretien des espèces fruitières".

Être capable de

- identifier les principaux végétaux ligneux des pépinières fruitières, de connaître les principales variétés fruitières adaptées à la région Grand Est.
- identifier les principales formes fruitières.
- **effectuer la taille des espèces fruitières**

CONTENU

Un brin d'histoire : Historique des fruitiers à travers les siècles.

L'arbre fruitier : sa morphologie, son accroissement, ses grandes fonctions.

Le sol : support, réservoir d'eau et « magasin » de matières nutritives.

Le climat.

La multiplication des fruitiers. Les principales techniques : semis, bouturage, marcottage, greffage. Notion de porte-greffes francs et clonaux.

Connaissance de reconnaissance des différentes espèces fruitières : à pépins, à noyau, à petits fruits, à fruits secs.

Les nouvelles espèces : Camerisier, Amelanchier, Sureau, Aronia, Kiwai...

Connaissances des différentes formes fruitières :

- les formes libres (basse tige, demi tige, haute tige, quenouille, fuseau, gobelet, buisson)
- Les formes dirigées (palmettes à branches verticales, à branches horizontales et à branches obliques)

Principes généraux de taille : Les époques de taille, les outils de taille et leur entretien (sécateur à main, sécateur électrique, scie dentition japonaise...), les tailles de formation, les tailles d'entretien, les tailles de restauration, les opérations complémentaires : pincement, tailles en vert, éclaircissage, barrages de sève...

La taille des espèces à petits fruits et le palissage

Les principales pathologies des espèces fruitières.

NOUS CONTACTER

📍 Centre de Formation Professionnelle - Girondel
88700 SAINT-MAURICE-SUR-MORTAGNE

☎ 03 29 65 04 29

✉ cfp@ehproville.com

🌐 www.roville.fr