

FORMATION PROFESSIONNELLE EN NUTRITION ET NUTRITHERAPIE

Formation professionnelle à la nutrition et à la nutrithérapie pour :

- Connaître avec précision la manière d'utiliser l'alimentation et les compléments alimentaires :
 - à titre préventif, pour favoriser la santé.
 - comme une solution thérapeutique, pour répondre à un problème de santé
 - pour avoir les outils pour engager un dialogue sérieux avec les médecins
- Devenir un professionnel dont la formation est accréditée par la fondation ASCA. La demande du label RME doit être faite directement par l'apprenant (l'école est déjà connue du RME)

En plus d'une formation à un outil, vous serez formés à un véritable raisonnement global sur la santé et la maladie sous un angle fonctionnel, pour choisir de manière éclairée les bons aliments, bons micro-nutriments, les plantes adaptées...

L'acquisition de compétences est une priorité ; le savoir-faire thérapeutique est partagé. L'accent est mis sur l'analyse de cas thérapeutiques concrets et les solutions efficaces

Des cours en souplesse

- A Yverdon-les-Bains, Espace Athanor, rue des Champs-Lovats 17 (Locaux Ernest Gabella)
- De nombreuses places de parc
- 210 heures sur 14 mois, modulables et rattrapables (session WE et cours blocs)
- Un support de cours détaillé (500 pages environ) servant de manuel de référence
- des exercices didactiques de validation et d'application des connaissances
- une possibilité de replay vidéo en cas d'absence
- une possibilité d'enregistrement audio par l'apprenant

Des cours présentiels et un travail personnel

Une dimension théorique et une approche pratique

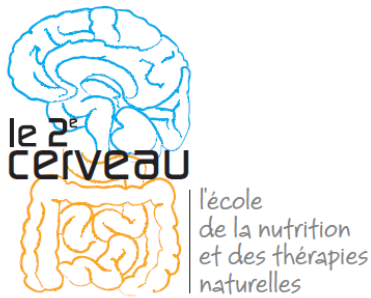
- 210 heures de formation présentielle incluant des exercices pratiques de validation
- 50 heures de travail personnel pour les rendus de diplôme (dont le travail de cas pratiques)

Des cours avec plusieurs niveaux de compréhension

- Un premier niveau, global mais suffisant, pour celui qui découvre la nutrithérapie
- Un autre niveau pour les praticiens confirmés (naturopathes, nutritionnistes, pharmaciens, kinésologues, assistantes médicales et autres professionnels de la santé) ...
- ... décrivant les mécanismes de manière approfondie.

Un formateur confirmé

- Diplôme fédéral de Naturopathe spécialisé en Médecine Naturelle (MTE), Nutrithérapeute
- **Formé ensuite par les leaders d'opinion dans le domaine :**
Dr O. Coudron, Dr V. Castro-Novo, Pr J. R. Rapin, Dr B. Donatini spécialiste de mycothérapie et des mesures de microbiote par gaz expirés, parmi de nombreux autres
- Diplômé de la Faculté de Pharmacie de Dijon, Université de Bourgogne (DU Nutraceutiques)
- Titulaire du certificat FSEA (module 1 du Brevet Fédéral de Formateur d'Adulte)



FORMATION PROFESSIONNELLE EN NUTRITION ET NUTRITHERAPIE

210 heures de formation (30 jours) à Yverdon-les-bains réparties en :

1 week-end les 03 et 04 novembre 2018 : 16h - Nutrition santé et Nutrition et Chronobiologie

Si vous ne pouvez pas suivre ce cours à cette date, il est tout à fait possible de commencer la formation pro au 15 et 16 décembre 2018. Il est alors possible de suivre ce cours les 23 et 24 février 2019.

La formation continue ensuite avec 7 week-ends ; 98h de formation

15 et 16 décembre 2018 ; il est possible de commencer la formation à cette date et refaire le premier WE les 23 et 24 février 2019.

26 et 27 janvier 2019

09 et 10 mars 2019 (à partir de cette date, les sessions "week-ends" et "cours blocs" se réunissent)

30 et 31 mars 2019

27 et 28 avril 2019

18 et 19 mai 2019

15 et 16 juin 2019

Un bloc de 4 jours d'affilée a lieu ensuite en été, la première semaine des vacances scolaire du lundi 8 juillet au jeudi 11 juillet 2019 ; **28h de formation**

5 week-ends terminent ensuite la formation d'ici à janvier 2018 ; **68h de formation**

07 et 08 septembre 2019

21 et 22 septembre 2019

05 et 06 octobre 2019

02 et 03 novembre 2019

07 et 08 décembre 2019

Pour ceux qui souhaitent commencer en février 2018, Formule "cours blocs" les 6 premiers jours

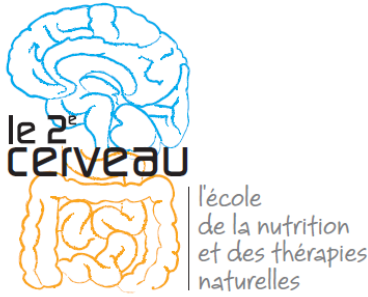
1 week-end les 23 et 24 février 2019: 16h - Nutrition santé et Nutrition et Chronobiologie

suivis de 3 jours de formation du lundi 25 au mercredi 27 février ; 21h

Une autre journée en mars 2019 poursuit la formation : samedi 02 mars 2019 ; 7h

A partir du 09 et 10 mars 2019, les sessions "week-ends" et "cours blocs" se réunissent jusqu'à la fin de la formation le week-end du 07 et 08 décembre 2019.

La réunions des deux sessions différentes enrichit la dynamique de formation et les relations entre les apprenants.



FORMATION PROFESSIONNELLE EN NUTRITION ET NUTRITHERAPIE

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, l'étudiant saura :

Globalement :

- Utiliser les aliments et les compléments alimentaires à des fins thérapeutiques et de prévention de la santé
- Identifier les principaux mécanismes de fonctionnement de l'organisme
- Relier ces objectifs entre eux
- Mettre en place une stratégie thérapeutique

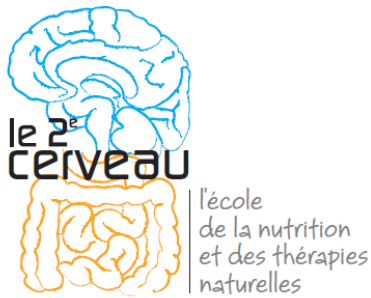
Des outils de validation de la connaissance sont proposés afin de mettre en pratique et d'intégrer au mieux les notions proposées.

Spécifiquement :

- Apprécier les impacts de l'industrie sur l'environnement, l'alimentation, la santé
- Identifier les avantages d'une bonne digestion pour la santé
- Identifier les spécificités des différents modèles alimentaires
- Identifier l'intérêt de certains modèles alimentaires pour aborder des problèmes de santé spécifiques
- Faire des relevés alimentaires
- Proposer une stratégie alimentaire sur des cas concrets
- Utiliser à bon escient les vitamines, minéraux, acides gras, acides aminés, enzymes, certaines plantes
- Appliquer les règles de la chronobiologie alimentaire à bon escient
- Interpréter des bilans biologiques de médecine fonctionnelle
- Prendre en charge les situations de stress et ses conséquences
- Prendre en charge les perturbations de la flore intestinale (dont la candidose)
- Prendre en charge les situations d'inflammation chronique
- Comment faire maigrir et stabiliser une personne en excès pondéral
- Comment accompagner une personne atteinte d'une maladie chronique
- Comment accompagner une personne qui présente des troubles hormonaux (homme et femme)
- Comment optimiser l'alimentation de la femme enceinte et du nourrisson

Programme des cours

- L'impact de l'industrie chimique et agroalimentaire sur l'environnement et la santé
- L'alimentation vivante et favorable à la santé
- Les différents modèles alimentaires et leurs intérêts respectifs
- La digestion et les enzymes digestives
- La flore et les muqueuses intestinales
- L'hyperperméabilité intestinale, la détoxification hépatique et l'immunité intestinale
- Les intolérances alimentaires enzymatiques et immunitaires
- La lecture des étiquettes et les aliments qui font débat (café, sucre, produits laitiers, sel, conservateurs, gluten, glutamate...)



FORMATION PROFESSIONNELLE EN NUTRITION ET NUTRITHERAPIE

- Le Magnésium
- Le Fer
- Autres substances en nutrithérapie (iode, potassium, calcium, CQ10, Bromélaïne, HSP...)
- Les vitamines
- Les acides gras
- Les acides aminés
- Introduction à l'énergie cellulaire et l'importance de l'iode
- Le stress oxydatif et les antioxydants
- Les métabolismes spécifiques du stress oxydatif
- Les neurotransmetteurs
- Le système nerveux autonome (sympathique et parasympathique)
- Le stress
- L'inflammation chronique dite « de bas grade »
- La candidose et les perturbations de la santé sur lesquelles il se développe (un Candida alb. n'est jamais seul)
- L'anamnèse en nutrithérapie. Théorie et applications pratiques (identification et interprétation biologique des signes cliniques exprimés par la personne qui consulte).
- Modification de l'apparence corporelle et la stabilisation du poids
- Les problèmes cardio-métaboliques (syndrome métabolique, maladies cardiovasculaires, diabète)
- Les problèmes hormonaux féminins et masculins
- La fatigue chronique (les pistes incontournables à investiguer et traiter)
- Les problématiques articulaires
- Les maladies auto-immunes et les maladies chroniques
- La nutrition et les besoins de la femme enceinte et du nourrisson
- Les bilans biologiques de médecine fonctionnelle (acides gras, métabolites organiques urinaires (état de la flore intestinale), stress oxydatif, cardio-vasculaire, neurotransmetteurs). Des bilans de cas réels sont analysés et interprétés. Les informations de plusieurs bilans pour une même personne sont croisés
- Etudes de cas pratiques (cas réels en présentiel et situations réelles de cabinet).

Pré-requis :

- Le cours de base en médecine académique (en cours, terminé ou équivalent).

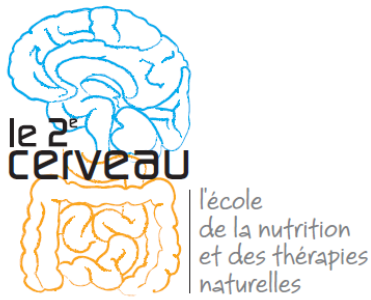
Il est possible toutefois de commencer la formation en nutrition et nutrithérapie en prévoyant la formation en médecine académique ultérieurement.

- Un fort intérêt dans le domaine sans formation officielle peut suffire pour suivre le premier niveau de lecture de la formation en nutrition et nutrithérapie.

Prix : 4970 frs.

Paiement avant le 25 octobre 2018. Il est possible d'échelonner les paiements.

Un surcoût d'environ 5% est alors demandé (le prix de la formation est alors de 5220 frs).



FORMATION PROFESSIONNELLE EN NUTRITION ET NUTRITHERAPIE

Validation de la formation

La formation est validée par :

- Une présence à 80% des cours.
- La remise d'un dossier de 20 pages environ sur un thème choisi par l'apprenant (20 heures de travail)
- La rédaction d'un dossier attestant de 30 heures de pratique, avec 3 dossiers thérapeutiques (3 à 6 séances de suivi pour chaque dossier)
- La remise d'une auto-évaluation de 3 pages sur le parcours de formation
- Une année après la fin du dernier cours est laissée pour valider le travail personnel et obtenir le diplôme. Idéalement, le dossier sur un thème sera remis d'ici la fin juin 2020.