

ALIMENTATION INTEGRATIVE

Séminaires Alimentation Intégrative© – une formation innovante pour changer de regard sur l'accompagnement alimentaire : enrichissez votre pratique en adoptant un regard transversal et global lors de vos accompagnements.

PUBLIC VISE

Coaches, thérapeutes, naturopathes, infirmières, diététiciens ou autres professionnels déjà formés qui souhaitent individualiser l'alimentation de leurs clients. Le programme est accessible par simple candidature. Une formation de base (professions médicales, coaches, naturopathe, etc.) est requise pour l'utilisation de l'approche du profilage avec des clients. Peuvent également être acceptées des personnes qui ne sont pas des praticiens de santé : dans ce cas elles suivront le cursus dans un cadre de développement personnel et ne seront en aucune manière habilitées à exercer dans un cadre professionnel.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Module 1

- Etre en mesure de proposer un accompagnement global pour le client, en s'attachant à tous les domaines qui influencent l'alimentation.
- Etre en mesure d'identifier l'outil ou la voie les plus appropriés pour un client à un moment donné
- Savoir conseiller une personne suivant son profil et/ou état organique pour ajuster son alimentation par rapport à ses besoins
- Etre en capacité d'accompagner dans le changement une personne à son rythme, suivant sa demande et ses ressources.

Module 2

- Etre en mesure de poser un cadre sécuritaire à la fois pour le client et le thérapeute et le faire respecter avec bienveillance
- Etre en mesure de se positionner au plus juste en tant qu'accompagnateur
- Savoir transmettre les bases de la pleine conscience à son client
- Savoir utiliser des outils Manger en Pleine Conscience en accompagnement individuel

Module 3

- Etre en mesure de définir des objectifs positifs, précis, atteignables et accompagner les éventuels changements d'objectifs en cours de suivi.
- Etre en capacité de proposer des démarches en vue de se rapprocher des objectifs posés dans les domaines alimentaire, émotionnel, environnemental, sociétal etc.
- Savoir évaluer l'utilité de la démarche proposée.
- Etre en mesure de rendre le client autonome à terme.

CE QUE VOUS RECEVREZ

- Liste de lecture/bibliographie
- Support de cours
- Mises en situation, jeux de rôles
- Cartes mentales
- Exercices pour les clients
- Méditations

DUREE, TARIF ET CONSTITUTION DU GROUPE

- 2 journées consécutives (soit 12h) par module :
- 6 journées (soit 36h) au total pour les 3 modules, chaque module doit être suivi dans sa totalité et est indépendant des autres
- Tarif : 360 € / module, ou 960 € les 3 modules si l'inscription est enregistrée en même temps pour les trois modules
- Groupe constitué à partir de 6 personnes.

ATTESTATION DE SUIVI

Chaque participant signe une feuille d'émargement par demi-journée. Lorsque les 3 modules ont été suivis une attestation de fin de formation est attribuée. En cas d'absence supérieure à une journée (ou deux demi-journées) sur les six journées, elle n'est pas fournie.

PROGRAMME

2 JOURNEES EN PRESENTIEL PAR MODULE

CONTENU

Module 1

Journée 1 : L'approche de l'Alimentation Intégrative©, son cadre et sa posture

Journée 2 : Les questions de la sagesse apprise : outils et leurs exploitations

Module 2

Journée 1 : Le cadre et son importance dans la réussite de l'accompagnement

Journée 2 : La sagesse innée et les outils Manger en Pleine Conscience

Module 3

Journée 1 : Travail sur l'objectif et le déroulement de l'accompagnement vers l'autonomie

Journée 2 : L'histoire, les croyances, l'éducation et les émotions dans l'alimentation

MODALITES PRATIQUES

Angers, 75 Bd Saint Michel – tramway direct depuis la Gare SNCF (10')

Horaires : 10h-12h30 et 13h30-17h

Hébergement et déjeuner non compris. Possibilité d'apporter son pique-nique ou restaurants à proximité. Possibilités d'hébergement à 2 pas :

<http://www.appartcity.com/fr/appart-hotel/angers-a-angers.html>

Hôtel Ibis Angers Centre (1' à pied) ou Hôtel Ibis Angers Gare (15' à pied) :

<http://www.ibis.com/fr/booking/hotels-list.shtml>

BULLETIN D'INSCRIPTION

NOM.....

PRENOM.....

ADRESSE.....

Téléphone portable

MAIL.....

DATE DE NAISSANCE

Votre activité professionnelle - Votre niveau de formation et vos diplômes acquis :**Votre expérience professionnelle :****Votre motivation ou Votre projet professionnel :****Module(s) choisi(s) :** Module 1 Module 2 Module 3

Je m'inscris aux séminaires Alimentation Intégrative organisé par Gabriella Tamas. Je m'engage à suivre le(s) module(s) choisi(s) et à respecter le règlement intérieur. J'ai pris connaissance des conditions décrites dans les CGV*. Je joins un chèque 360 € (ou 2 chèques de 180 €) par module, ou bien un ou plusieurs chèques d'une somme égale à 960 € pour les 3 modules.

Fait à :le

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »

* Conditions Générales de Vente

CONTACT**Fiche à renvoyer avec le règlement à l'adresse suivante :**

Gabriella Robineau-Tamas

17 rue de la prairie

49610 MURS ERIGNE