

# PRESENTATION FORMATION CONSEIL EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Document mis à jour le 07/02/2022

L'organisme de formation NP Conseil et Formation a pour objectif de proposer des formations en lien avec l'amélioration de l'hygiène de vie à travers différents outils comme le massage, la relaxation, l'alimentation, les pratiques énergétiques, les plantes, etc...

**Intitulé de la Formation :** formation en alimentation santé

**Objectif de la formation :** accompagner les stagiaires dans l'acquisition des connaissances de base sur l'alimentation naturelle.

**Compétences préparées :**

- Analyser les habitudes alimentaires d'un client,
- Évaluer les impacts sur sa santé (son équilibre de vie)

**Public visé :** tout public

**Accessibilité Personnes Handicapées :** toutes nos formations théoriques peuvent être accessibles aux personnes handicapées. Pour les formations pratiques (apprentissage massages), les possibilités sont à étudier en fonction du handicap. Personne référente à contacter : Nathalie Parayre, 09.70.82.12.12).

**Les connaissances préalables requises :** aucune

**L'organisation et le fonctionnement de la formation :**

**2 possibilités d'apprentissage adaptés à vos besoins, à partir de 540 € (hors frais dossier)**

**Par correspondance avec regroupement :**

- **Durée :** estimée 60H
- **Horaires :** à votre convenance
- **Rythme :** à votre convenance
- **Organisation pédagogique :**
  - o Envoi des supports de cours au format PDF ≈ **14 pages**
  - o Regroupements de **6H** avec professeur en présentiel ou visio
- **Procédure de validation des compétences\* :** examen, rapport d'expérience
- **Sanction :** attestation de formation à distance

**Frais de dossier :** 50 €

**Tarif :** 540€ (tarif individuel) 605 € (tarif entreprises, OPCO) (non compatible CPF)

**En groupe :**

- **Durée :** 60H (à confirmer en fonction du nombre de stagiaires)
- **Horaires :** 9 h / 16 h
- **Rythme :** en semaine, du lundi au vendredi
- **Organisation pédagogique :** formation en présentiel ou visio-conférence
- **Procédure de validation des compétences :** test de connaissances \*
- **Sanction :** attestation de formation

**Frais de dossier :** 100 €

**Tarif : 1575 €** (tarif individuel) 1764 € (tarif entreprises, OPCO) (non compatible CPF)

**Les moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre :**

- **Moyens pédagogiques :** cours théoriques, mises en situation, cas pratiques, méthode active et participative
- **Moyens techniques à disposition (selon matière enseignée) :** espace de formation, (sauf pour la correspondance), supports pédagogiques au format numérique, livret de suivi pédagogique
- **Moyens d'encadrement :** Nathalie PARAYRE, responsable de la formation et une équipe de formateurs expérimentés

**Le dispositif de suivi et d'évaluation de la formation :**

- **Le suivi :** tout au long de la formation et ce, quelle qu'en soit la durée, les formateurs valident la compréhension et l'acquisition des connaissances de l'apprenant
- **Les attestations de présence :** attestation de présence individuelle remise au stagiaire en début de formation à signer chaque jour de présence en visioconférence
- **Les appréciations des résultats :** feuille d'évaluation fournie au stagiaire en fin de formation pour l'évaluation des cours

\* **Procédure de validation des compétences pour la formation « Alimentation Santé »**

**Évaluation formelle :**

- Test de connaissances

Pour recevoir son attestation de formation, le stagiaire doit avoir suivi la totalité de la formation et obtenir une note supérieure à 10/20 au test.

En cas de non réussite, le stagiaire peut repasser les deux épreuves jusqu'à réussite, sur une durée d'un an. Le coût de ce rattrapage est de 100€ par passage (pratique et théorie).

A la suite de chaque formation, le stagiaire se verra remettre une Attestation de Formation.

\*Nos formations ne sont pas reconnues par l'état, nous attestons d'une formation au sein d'une école privée

## PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION ALIMENTATION SANTE :

**Accueil**

\* **L'alimentation santé « Que ton aliment soit ton premier remède » (Hippocrate)**

- Les différentes pratiques alimentaires
- Bilan nutrition et les principes de la digestion
- Les associations alimentaires
- L'équilibre acido-basique
- Les besoins de la cellule
- Les jeûnes et les diètes
- Macronutriments et micronutriments
- Nutrithérapie
- Les différents microbiotes et souches probiotiques

- Conséquences et ajustement alimentaire

Le programme peut varier légèrement en fonction de la disponibilité des formateurs, certains cours pouvant être remplacés aux profits d'autres, sans pour autant remettre en question les compétences demandées à l'élève à la fin de sa formation