



Institut SiN - Organisme de formation spécialisé en Santé Globale et Durable - Alimentation Saine et Durable - Nutri-Prévention
 Nutrition Fonctionnelle et Intégrative - Micronutrition - Intelligent-Nutrition® - Neuro-Nutrition®
 Formations qualifiantes proposées dans le cadre de la formation professionnelle continue
 D.I. - Diplôme Institutionnel délivré et certifié par l'Institut SiN

Vos compétences sont essentielles.

Optimisez votre expertise et spécialisez-vous en Santé Globale et Durable en suivant des formations efficaces, qualitatives et pertinentes.

Élaborez votre propre programme de développement de compétence.

Nous sommes là pour vous accompagner dans la création de votre plan de formation personnalisé.

Soyez acteur de votre propre développement professionnel.

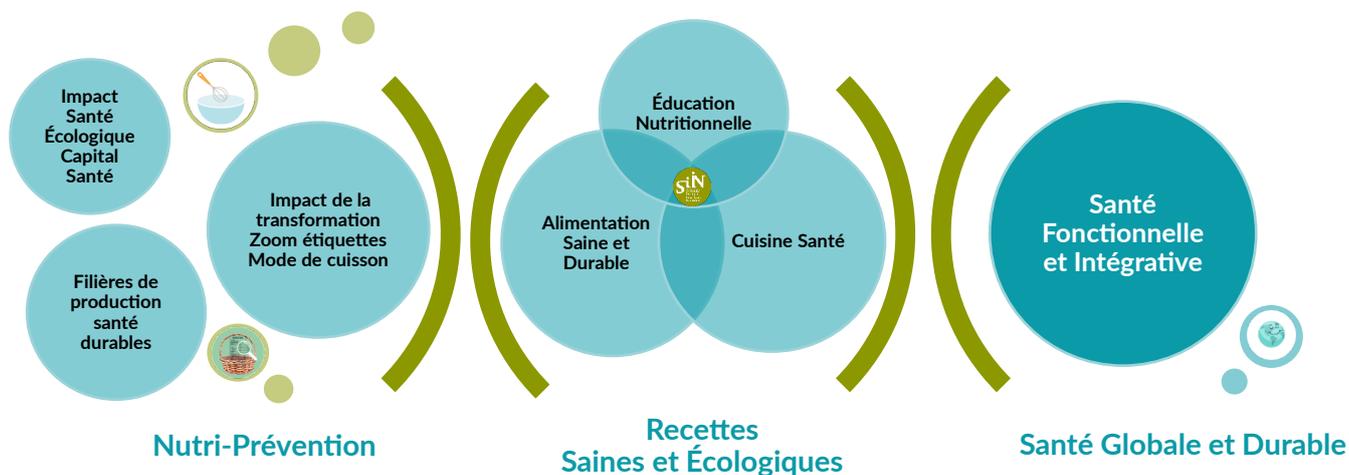
D.I. ALIMENTATION SAINE DURABLE - CUISINE SANTÉ « Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative »

☑ Formation de Spécialisation comprenant le Bloc de compétence 2 du Catalogue SiN



💡 CONTEXTE - ENJEUX - ATTENTES - PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le D.I. de spécialisation en Alimentation Saine Durable et Cuisine Santé vise l'obtention de compétences et d'expertises dans le conseil alimentaire au quotidien, intégrant des conseils de cuisine saine et durable, respectueuse de la santé de l'homme et de la planète.



Les études épidémiologiques démontrent que nos choix alimentaires sont impliqués dans plus de 60 % des maladies non transmissibles dont le diabète, le surpoids, les maladies cardiovasculaires et certains cancers ainsi que dans de nombreux troubles fonctionnels ayant un impact dans la qualité de vie au quotidien. De plus, dans ce contexte où l'alimentation joue un rôle déterminant tant pour notre santé que pour notre planète, savoir cuisiner sainement devient une compétence essentielle pour les praticiens de santé et de soin.

Cette formation propose un programme innovant et complet alliant connaissances théoriques et applications pratiques de cuisine santé au quotidien. Elle répond à une double urgence : préserver notre capital santé, permettre d'appliquer au quotidien des recommandations de Nutri-Prévention mais également la préservation et le respect de notre écosystème par des choix judicieux et responsables.

Cette formation unique vous permettra d'acquérir les connaissances et des compétences pour proposer des choix éclairés depuis la sélection des produits jusqu'à l'assiette. En se fondant sur des données scientifiques, rigoureuses et totalement indépendantes. Vous aurez accès aux clés pour mieux comprendre l'impact santé écologique des filières de production, de culture et d'élevage, ainsi que l'impact de la transformation artisanale ou industrielle des aliments.

Vous apprendrez à comprendre et repérer les labels de qualité nutritionnelle et de respect environnemental. L'accent sera mis sur le décryptage de la qualité des denrées alimentaires, la lecture attentive des étiquettes pour des achats à la fois nutritionnellement favorables mais également responsables et le repérage des aliments ultra-transformés défavorables.

Le choix des techniques optimales de conservation, modes de cuisson, température de cuisson permettront de mieux préserver les nutriments et micronutriments tout en valorisant les saveurs naturelles authentiques des aliments. Vous découvrirez comment les techniques culinaires traditionnelles ou modernes permettent d'optimiser et de valoriser la biodisponibilité des micronutriments, d'éviter la formation de produits potentiellement toxiques, éviter l'oxydation des aliments, d'amplifier les bénéfices santé de nombreux aliments...

Notre programme de formation aborde la création de recettes adaptées à tous les besoins spécifiques : régimes sans gluten, sans lactose, végétariens, végétaliens, ou conçus pour les personnes souffrant d'allergies ou d'hypersensibilités alimentaires. Vous apprendrez à élaborer des menus personnalisés selon les besoins physiologiques particuliers comme la grossesse, l'allaitement, la croissance et la scolarité de l'enfant ou la pratique sportive.

Ce programme unique associe rigueur scientifique et gastronomie-plaisir-culinaire, vous dotant de compétences pratiques pour valoriser le « fait maison » et pouvoir le transmettre dans votre pratique professionnelle, de façon collective ou individuelle dans une optique de Nutri-Prévention, de santé globale et de durabilité.

Découvrez l'importance du rôle de l'Alimentation Saine et Durable et de la Cuisine Santé en consultation de Nutri-Prévention !



SPÉCIALISATION

Alimentation Saine et Durable
Cuisine santé
Recettes Intelligent-Nutrition®
Calculs - Mesures et Indices
Questionnaires adaptés
Toxicologie alimentaire et
environnementale
Optimisation des Modes de vie
Recommandations sur mesure
Conseils alimentaires
Cas conseils commentés
Prévention Globale et Intégrative



COMPETENCES VISEES et OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation **Alimentation saine durable et cuisine santé** vous apporte toutes les **compétences** pour

- Promouvoir et participer à l'éducation du patient à adopter une **alimentation saine et durable**.
- Proposer des accompagnements **spécifiques individuels ou collectifs** pour l'apprentissage d'une **cuisine santé saine et durable**
- Comparer les **modèles alimentaires**, différents régimes, critères de choix et d'orientation
- Conseiller les **aliments et groupes d'aliments** en fonction de leur **composition nutritionnelle** (glucides-lipides-protides), **micronutritionnelle** (minéraux-vitamines-acides gras-polyphénols-fibres...) et de leurs **effets fonctionnels** (effet matrice-prébiotique-insulinique-anabolique-antioxydant...)
- Être expert en **alimentation durable** et plus spécifiquement en agro-alimentaire, produits ultra-transformés, études des additifs, lecture d'étiquettes alimentaires.
- Être expert en **cuisine saine et durable** pour conseiller les meilleures méthodes de cuisson et ustensiles de cuisine, conservation, recettes.
- Être expert en **prévention et gestion de l'exposition aux toxiques et contaminants alimentaires ou environnementaux**.
- Appliquer les innovations en **pédagogie du changement**



DOMAINE DE LA FORMATION

Sciences, Santé

Formacode : 44074 : Prévention éducation santé - NSF : 331 : Santé



PUBLIC

Pour tous les professionnels passionnés par l'**Alimentation Saine et durable** et la **cuisine santé**, la **Nutri-Prévention**.

Professionnels de **santé**, du **soin**, coach **sportif** ou professionnel de l'**éducation en santé**, ou tout professionnel exigeant qui désirent parfaire leur expertise, leurs activités et leurs compétences dans l'**Accompagnement en Alimentation Saine et durable et en cuisine santé**.

Que vous soyez **demandeurs d'emploi** ou **salariés** ou **indépendants** ou en **reconversion professionnelle**, ces formations renforceront vos qualifications, pour **améliorer vos compétences** ou pour en acquérir de nouvelles dans le domaine de la **Santé Globale et Durable** pour tous et pour chacun.



CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS



Il n'y a pas de prérequis pour cette formation

Ce **D.I. ALIMENTATION SAINE et DURABLE – CUISINE SANTÉ** comprend le Bloc de compétences 2 du catalogue Siin

Nous vous aiderons avec plaisir pour construire votre plan de formation et choisir des modules complémentaires selon vos besoins spécifiques de compétences.



Prérequis technique pour suivre les **formations enseignées 100% à distance**

- Disposer d'un ordinateur et d'une bonne connexion Internet ; pour un meilleur confort, il est conseillé d'être équipé d'un casque son.

FORMATEURS et COLLEGE PÉDAGOGIQUE et ENSEIGNANTS



Dr Olivier COUDRON, Docteur en **médecine**, Paris, Directeur scientifique et pédagogique de l'Institut Siin (Scientific Institute for Intelligent Nutrition), **Professeur** associé à l'Université de Bourgogne, **créateur et responsable** des deux D.U. ASM et CNO à l'UMDPC de Dijon de la faculté de médecine et pharmacie de l'**Université Bourgogne Europe**.



« Aujourd'hui j'ai formé plus de 25000 praticiens de santé et de soin dans plus de 10 pays, je vous remercie pour la confiance que vous me témoignez en suivant mes cursus de formation. Chaque jour, je m'engage à vous proposer en toute indépendance une formation de qualité, tournée vers l'excellence et une actualisation rigoureuse des connaissances. Puis-je vous demander de respecter la propriété intellectuelle des cours et enseignements que je vous transmets avec plaisir quotidiennement.

Je vous serais extrêmement reconnaissant de toujours mentionner la source de l'Institut Siin dans vos conférences, prises de parole, réseaux sociaux ou formations que vous pourriez dispenser, Bien confraternellement, Dr Olivier Coudron »



LES PLUS DE LA FORMATION



Formation de spécialisation structurée en **1 bloc de compétences** comprenant **5 modules** d'apprentissage avec des phases **théoriques, cliniques et pratiques** et des **outils indispensables pour vos accompagnements et consultations**. Formations à la pointe des connaissances **scientifiques**, de l'actualité et totalement **Indépendante**.



Format hybride : cours en e-learning et classes virtuelles en direct et disponibles en rediffusion.

Accès en ligne 24h/24, 7j/7

Votre temps est précieux, gagnez du temps et de l'argent dans les déplacements, suivez votre e-learning à distance à votre rythme et selon vos horaires



47H30 d'enseignement

- **38h de cours audio-vidéo** du Dr Coudron
- **6h30 de lectures et études de documents spécifiques**
- **1h30 de classe virtuelle** en Nutri-Team (groupe d'apprenants)
- **1h30 d'évaluations formatives et évaluation sommative qualifiante.**



Responsable pédagogique des formations : **Dr Olivier Coudron**



La Formation est enseignée entre le **01/10/2025** et le **30/06/2026**

Vos formations sont disponibles pendant 365 jours suivant votre inscription.

Débutez quand vous le souhaitez à partir du 1^{er} octobre et suivez vos cours en fonction de vos contraintes professionnelles.

Votre objectif est de compléter les cours en 9 mois. ➡ Prévoyez un emploi du temps de 5 heures d'étude par mois.



Tarif à partir de 20€/H (hors tarif de prévente)

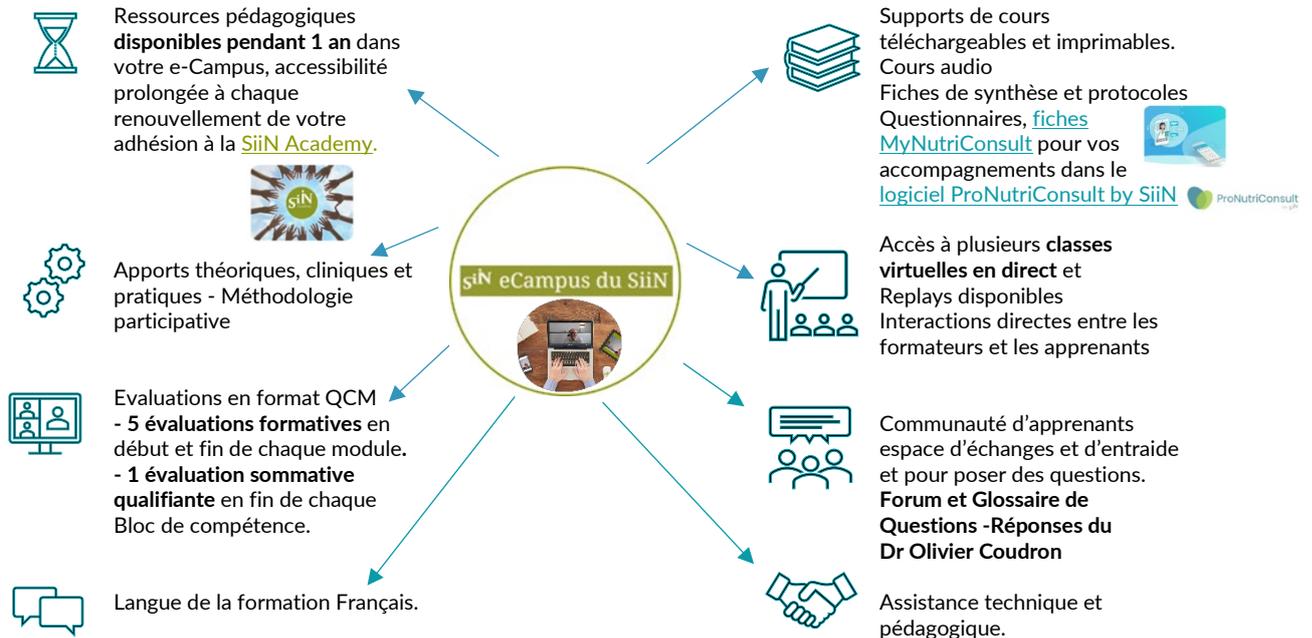


Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics : Employeurs-FIF PL-OPCO...



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours enseignés en e-learning et classes virtuelles en direct - Activités pédagogiques sur l'eCampus SiiN



CALENDRIER DES CLASSES VIRTUELLES EN DIRECT

- 1 classe virtuelle d'introduction : 1 octobre 2025 de 12h à 14h
- 1 classe virtuelle de fin de formation : 25 juin 2026 de 12h à 14h
- 5 classes de 2h avec des intervenants experts invités : *Dates et heures transmises en cours d'année académique*
- **1h30 de classes virtuelles en NUTRI-TEAM** spécifiques de votre formation.

	01/10/2025	15/01/2026 12h30 à 14h	25/06/2026
--	------------	---------------------------	------------

- **La classe virtuelle d'introduction**, de début de formation, permet aux apprenants de découvrir le parcours des formations, les infos ou dates importantes, les modalités techniques et règles de fonctionnement. Elles facilitent la prise en main des outils grâce à l'accompagnement et aux conseils des intervenants et équipes SiiN
- **La classe virtuelle de fin de parcours** est l'occasion pour l'équipe pédagogique de rappeler notamment les modalités et critères d'évaluation
- **Les classes virtuelles des intervenants experts invités** sont des classes optionnelles proposées comme complément d'information dans le domaine de la Micronutrition et Nutri-Prévention en santé globale et fonctionnelle, ces classes d'experts ne font pas partie de la matière de l'évaluation sommative.
- **La classe en NUTRI-TEAM spécifique à votre formation** permet d'approfondir la clinique et la pratique et de travailler sur des cas cliniques.

Ces classes font partie de vos activités pédagogiques indispensables à votre bonne progression.

A ce titre elles n'ont pas un caractère facultatif, si vous n'êtes pas disponible aux dates des classes, nous vous conseillons de suivre les séances en rediffusion.

Le saviez-vous ?

- Seule la classe virtuelle en NUTRI-TEAM spécifique à votre formation est facturée dans le tarif de la formation.
- L'adhésion à la SiiN Academy prolongera vos formations de 365 jours et vous permettra de participer aux classes virtuelles de l'année suivante.



PROGRAMME DE LA FORMATION

Ce D.I. comprend le Bloc de compétences 2 du catalogue Siin
Formation en e-learning et classes virtuelles en direct
Synthèse → Clinique → Pratique → Nutri-Toolbox → Nutri-Team → Evaluations



Bloc de compétences 2 ALIMENTATION SAINES DURABLE CUISINE SANTÉ - RÉGIMES ALIMENTAIRES

47H30

Comprenant les Modules de compétences 5 et 14 à 17

Accès le 1er octobre 2025

5 - TOXICOLOGIE-physio-physiopatho → Toxiques environnementaux et alimentaires, Perturbateurs endocriniens, Détoxification...

14 - SCIENCE des ALIMENTS → Besoins Alimentaires-Matrice alimentaire-Modèles-Alimentation saine

15 - ALIMENTATION DURABLE → Transformation-Filières-Agroalimentaire-Additifs-Etiquettes

16 - CUISINE SANTÉ → Méthodes de cuisson-Ustensiles de cuisine-Préparation artisanale et fait maison-Lactofermentation-Cuisine végétale-Conservation-Batch cooking-Transformation des recettes (sans lactose, sans gluten)

17 - RÉGIMES ALIMENTAIRES → Régime Méditerranéen, Végétarien, Végan, Cétogène, Jeûnes intermittents, Hypocalorique, Portfolio, Sans gluten, MIND, DASH, EAT-LANCET diet...



NUTRI-TOOLBOX Alimentation Saine et durable : Outils pratiques



Classe virtuelle en direct le 15 janvier 2026 de 12h30 à 14h
NUTRI-TEAM Alimentation Saine et Durable - Cuisine Santé Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas conseils



Catalogue des RECETTES MyNutriConsult OFFERT via le logiciel ProNutriConsult



MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION - Formation qualifiante proposée dans le cadre de la formation continue



Nous vous aidons à choisir la bonne formation, identifions ensemble vos besoins et vos attentes.

Quels sont vos objectifs professionnels, vos disponibilités, avez-vous des possibilités de financements ?

Nos équipes sont là pour vous accompagner pour personnaliser votre parcours de formation.

1. Nous analysons votre questionnaire de recueil des besoins et d'auto-positionnement avant votre inscription pour vous conseiller au mieux pour répondre à vos attentes.
2. Nous vous accompagnons et évaluons l'acquisition de vos compétences par QCM en ligne pendant votre formation et au terme de votre formation.
3. Nous recueillons en fin de formation, votre avis grâce à un questionnaire de satisfaction et de retour sur attentes.

Vos évaluations :

- a. **5 Evaluations formatives en cours de formations** : Auto-évaluations des compétences au début et en fin de chaque module de compétence.
- b. **1 Evaluation sommative qualifiante** : Evaluation des compétences acquises à la fin de votre Bloc de compétence, Condition de réussite : obtenir la note minimale de 60 %.
Vous passez votre évaluation sommative à votre rythme quand vous êtes prêt(e) et tant que votre formation est active dans votre eCampus (Renouvellement annuel avec l'adhésion à la Siin Academy)

En fin de votre formation, vous recevez votre **Attestation de suivi de formation** et le **Certificat de réalisation de l'action de formation**

Après réussite de l'évaluation sommative : Vous recevez :



 votre **Certificat de réussite de votre Bloc de Compétence**.

 votre **D.I. : Diplôme Institutionnel Intelligent-Nutrition® en ALIMENTATION SAINE et DURABLE - CUISINE SANTÉ « Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative »** D.I. certifié par l'Institut Siin.



Quels sont les BENEFICES d'acquérir de nouvelles compétences professionnelles ?

Ces nouvelles compétences novatrices dans le domaine de la Nutri-Prévention en Santé globale et durable donnent aux futurs qualifiés et certifiés Siin de nombreux bénéfices :

- La reconnaissance de nouvelles compétences professionnelles.
- Le maintien et l'amélioration de votre employabilité.
- Différenciation et plus-value dans votre domaine d'activité professionnelle.
- Une attractivité accrue vers une compétence favorisant l'accompagnement dans un système de soin et de santé global.
- La valorisation de votre nouveau savoir-faire dans vos consultations et/ou vos conseils.
- L'optimisation de votre activité professionnelle et sa rentabilité financière.

L'objectif d'une formation qualifiante est de permettre à tous d'apprendre, de se perfectionner et d'évoluer chacun dans son métier.

Devenez Expert en Cuisine Santé et Conseiller en Alimentation Saine et Durable



TARIFS

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tarif horaire officiel 25€/H • Tarif horaire Membre Siin Academy 20€/H (hors tarif de prévente et subrogation) • Tarif avec prise en charge par subrogation et règlement post-formation 30€/H |  | <ul style="list-style-type: none"> • Soit 1175 € • Soit 940 € • Soit 1410 € |
|---|--|--|

Nos formations sont exonérées de tva.

Découvrez les tarifs de prévente chaque mois sur le site. Ces tarifs de prévente sont annoncés sur le site en début de mois, ceux-ci ne sont applicables que pour un versement de la totalité du montant de la prévente pendant le mois mentionné de la prévente sur le site internet.

Nous vous offrons également 3 cadeaux d'une valeur de plus de 1527€ !

-  **5x2h de classes d'experts** en direct et en rediffusion + **4h de classes d'introduction et de clôture** offertes.
-  **Nutri-Toolbox Intelligent-Nutrition®** : Le Guide Intelligent-Nutrition® + 46 fiches aliments + 3h20 de vidéo de prérequis
-  **Accès au logiciel complet de consultation ProNutriConsult by Siin** offert du 1^{er} octobre au 30 juin 2026 !!!



Adhérez à la Siin Academy :



- Vous bénéficiez du tarif à 20€/H (hors tarif de prévente, hors mensualités et hors subrogation),
- Vous recevez 200€ de crédits cadeaux,
- Vous prolongez de 365j votre formation à chaque adhésion annuelle,
- Vous recevez les upgrades de votre formation et les nouvelles classes virtuelles annuelles de votre formation !

Prise en charge financière

L'Institut Siin, organisme de formation enregistré auprès de la préfecture de Paris sous le n° 11754718475, est détenteur de la certification qualité Qualiopi au titre de la catégorie "action de formation". Également agréé ANDPC et référencé sur Datadock, Dokelio... Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics - (DATE LIMITE DE DEPOT POUR LES DOSSIERS PAR SUBROGATION : Pour toute prise en charge par subrogation, votre dossier doit être accepté par votre organisme et transmis à l'Institut Siin avant l'entrée en formation)



MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Je choisis la formation dans le catalogue
- Je vérifie mon éligibilité à la formation et le prérequis éventuel
- Je crée mon compte MySiin ou je m'identifie (si j'ai déjà un compte MySiin)
- J'ajoute la formation souhaitée à mon panier
- Je remplis le questionnaire de recueil des besoins et d'auto-positionnement
- J'accepte les conditions générales de vente
- J'indique si je bénéficie d'une prise en charge par subrogation
- J'édite mon bon de commande, sans engagement
- Je reçois mon devis et la convention de formation dans mon compte MySiin, sous mon bon de commande
- Je valide et je règle ma formation
- Ma formation débute le 1er octobre 2025, je commence mes cours quand je le désire.



ACCESSIBILITÉ



Si vous êtes en situation de handicap merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité de votre projet de formation

Le handicap est une situation, pas un état, il n'exclut pas le talent et la compétence !



source : Comité Olympique 2024

→ Contactez Tanja, notre référente handicap, nous sommes à votre écoute !



L'ORGANISME DE FORMATION INSTITUT Siin

Expertise

L'Institut Siin (Scientific Institute for Intelligent Nutrition) est un organisme de formation français reconnu et référencé pour la qualité scientifique de son enseignement à la pointe des connaissances et son indépendance. L'Institut Siin est leader dans le domaine de la prévention en santé globale dans les spécialisations en Alimentation Santé et Durable, en Nutrition Fonctionnelle et Micronutrition et en Neuro-Nutrition®.

Valeurs

Cœuvre pour la promotion d'une Alimentation Saine et Durable, respectueuse de la santé de l'homme et de la planète, soutient la démarche Intelligent-Nutrition®, IN®.

Ethique

Sans aucun lien d'intérêt avec des industries pharmaceutiques ou agro-alimentaires. Par ailleurs, la démarche Intelligent-Nutrition®, IN® promeut la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et incite à une nutrition respectueuse de la santé de l'homme et de la planète.

Qualité

Le Siin est référencé Datadock et détenteur de la certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation. Il est enregistré auprès de l'Agence Nationale du Développement Professionnel Continu.



CONTACTEZ-NOUS

Contactez-nous via [votre espace personnel MySiiN](#) ou via notre [formulaire de contact](#) en ligne.
via « Mes Messages » et « Mes documents »



 Une équipe à votre écoute

- Pour votre choix de formation ou une aide sur votre eCampus : contactez Stéphanie : Assistante Pédagogique
 - Pour votre devis, convention, financement, prise en charge : contactez Tanja : Assistante de direction et Référente handicap
- Secrétariat ouvert tous les jours du lundi au vendredi. Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 13h.
- Pour la Belgique et les autres pays : +32 81 403 465
 - Pour la France : +33 1 89 16 85 60
 - Pour la Suisse : +41 21 519 09 80



N° DÉCLARATION ACTIVITÉ	Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le n° 11754718475 auprès du préfet de Paris, (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)
N° SIRET - RCS - APE	SIRET : 518 857 594 00015 - RCS Paris 518 857 594 - Code APE 8559A
NOM DE L'OF	Scientific Institute for Intelligent Nutrition – Institut Scientifique pour une Nutrition Raisonnée
RAISON SOCIALE	SiiN France Sas
COORDONNÉES DE L'OF	60, Avenue d'Iéna -75116 Paris - France
TVA	FR20518857594
COMPTE FR	IBAN : FR76 1350 7001 0431 2777 9213 012 - BIC : CCBPFRPLIL
COMPTE BE	IBAN : BE61 0689 0207 9617 - BIC : CKCCBEBB
CONTACT DE L'OF	 Cliquez ici
QUALIOPi	Certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation
DATADOCKE - ANDPC	Datadocké 0058382 – ANDPC 3031
CONDITIONS GÉNÉRALES CGV	 Cliquez ici



Mise à jour le 20/02/2025 – Document non contractuel