

Formation complète en **Alimentation-Santé-Durable** Cursus Année académique 2019-2020

L'institut SiiN, Institut scientifique pour une nutrition raisonnée est un organisme officiel agréé de **formation professionnelle continue** reconnu et référencé DPC, Datadocké, Pôle emploi etc...

Il est le **leader dans le domaine de la formation continue en Nutrition Santé Durable et en Neuro-Nutrition®**.

Sa particularité est de vous permettre l'**acquisition de nouvelles compétences professionnelles**.

L'institut SiiN est reconnu en Europe pour **la qualité scientifique** de son enseignement à la pointe des connaissances scientifiques, **son indépendance** et **sa performance** dans les **toutes dernières technologies numériques**.

Il est agréé pour ses formations continues, ses **parcours de formation extrêmement flexibles et disponibles à la carte** ainsi que ses **formations complètes, diplômantes et labellisées**.

La formation complète en Alimentation-Santé-Durable :

Formation unique en Europe, théorique et pratique de **137h de cours**, scientifiquement validée en Alimentation et son impact sur la santé et l'environnement. Cette formation est totalement indépendante de toutes firmes agro-alimentaires, pharmaceutiques, compléments alimentaires et biologiques...

Cette formation innovante rentre dans le cadre des formations continues vous permettant de **vous perfectionner dans un domaine important et primordial** pour l'avenir de la santé humaine et la protection de l'environnement.

Formation diplômante : diplôme de Consultant, Coach, Conseiller ou Assistant en Alimentation Santé Durable de l'Institut SiiN.

Qu'est-ce que l'Alimentation-Santé-Durable ?

C'est une approche globale qui met l'accent sur **la place de l'alimentation, des choix alimentaires et des conseils pratiques pour la santé de l'homme et le respect de la planète**.

Elle intègre différentes disciplines toutes complémentaires permettant d'avoir une vision complète et holistique :

- ❁ **L'alimentation** : l'étude des aliments et de leurs transformations agroalimentaires. L'étude des filières à vocation santé : ensemble des « savoir-faire » respectueux de l'aliment, du consommateur et de la planète... depuis le champ jusqu'à l'assiette.
- ❁ **La nutrition** : discipline médicale étudiant les liens entre l'alimentation, les nutriments, la santé de l'homme et l'apparition des maladies. Elle propose des protocoles de prévention ou de traitement de certaines affections.
- ❁ **La Micronutrition** : discipline médicale mettant en lumière le rôle des micronutriments dans la santé et leur optimisation par l'alimentation ou par l'utilisation de compléments alimentaires pertinents, validés et conseillés à bon escient.
- ❁ **La cuisine santé durable** : étude des disciplines culinaires intégrant les bons choix alimentaires, la préparation, transformation, cuisson, conservation... des aliments. Élaboration de menus, recettes et gastronomie-santé durable.
- ❁ **Les disciplines et la médecine de santé** : ensemble des approches permettant de mieux gérer son capital santé, orientées vers l'épanouissement de l'individu, de son bien-être et le maintien en bonne santé à tous les âges de la vie.
- ❁ **Les disciplines de coaching de pédagogie et de communication-conseil en bien-être** : méthodes de psychologie moderne, de psychologie cognitive et comportementale, de neurosciences, de communication... permettant la délivrance de conseils de vie efficaces liés aux choix alimentaires, aux comportements alimentaires, à l'adaptation des modèles et des régimes alimentaires, aux conseils de complémentations alimentaires adaptés, à la cuisine santé, au sommeil, à l'activité physique, à la remise en mouvement, à la gestion des émotions et du stress...

Ce que vous aurez acquis au terme de cette formation

Les objectifs principaux de la formation...

- ❁ Devenir un consultant ou un conseiller reconnu pour sa compétence dans le domaine de l'alimentation favorable à la santé et à l'environnement
- ❁ Développer un savoir-faire pour accompagner individuellement ou collectivement toutes personnes désireuses de prendre soin de leur capital santé.
- ❁ Savoir mettre en application de façon pratique, concrète et efficace les recommandations ou ordonnances nutritionnelles des professionnels de la santé.
- ❁ Savoir coacher en alimentation santé durable le patient d'un thérapeute, d'un médecin...

- ❁ Relayer et diffuser les informations d'alimentation santé durable par des conférences, ateliers...pour des publics cibles (dans les centres sportifs, les écoles, les crèches, les maisons de retraite...)
- ❁ Eduquer, encourager, soutenir et accompagner ses clients par un suivi régulier en consultation personnelle.

Sur un plan théorique :

- ❁ De meilleures connaissances sur les notions de santé, d'alimentation et de prévention ou de restauration du capital santé.
- ❁ Des informations claires, précises, fiables en totale indépendance à la pointe des connaissances scientifiques et de la recherche actuelle.
- ❁ Une compréhension globale de la santé et de tous les processus de maladies et de leur prise en charge.
- ❁ Une vision cohérente, qui a du sens, respectueuse des aliments, de la santé et de la planète.

Sur un plan pratique :

- ❁ **Un savoir-faire** pour orienter les choix des aliments, savoir cuisiner santé, choisir et conseiller des compléments alimentaires adaptés à toutes situations, conseiller un mode alimentaire et un mode de vie
- ❁ **Des outils pratiques incroyables !** Des dizaines de listes, des fiches pratiques, de modèles de régimes adaptés et de protocoles de compléments alimentaires, d'outils pédagogiques très complets... pour vous aider au quotidien personnellement ou pour mieux conseiller autour de vous l'alimentation santé durable.
- ❁ **L'accès unique à un perfectionnement permanent** : grâce à la mise à disposition de votre plateforme de formation en ligne, vous accédez à un vaste réseau de collègues, confrère, relation... mais également à des actualités, des informations de mises à jour pour être toujours à la pointe des connaissances et de leurs applications au quotidien.

Sur un plan professionnel :

- ❁ **Un « plus » dans vos métiers respectifs** : que vous soyez professionnels de la santé, enseignant, coach sportif... l'accès à cette formation vous apportera un plus théorique et pratique inégalable
- ❁ **Un nouveau métier ?** L'accès à une formation complète et diplômante vous permet demain d'exercer une activité professionnelle dans le conseil, le bien-être et la gestion du capital santé par l'alimentation-santé-durable
- ❁ **La présence sur un annuaire européen** : au terme de votre formation et après validation de votre examen, vous pourrez être référencés dans l'annuaire en ligne des professionnels formés et diplômés pour répondre aux très nombreuses attentes de particuliers, de consommateurs, d'associations, d'écoles, de réseaux de soins... conscients du rôle majeur de l'alimentation santé durable et en attente de conseil/coaching que vous pourrez leur apporter.

A qui s'adresse la formation

Formation proposée pour les personnes suivantes...

- ❁ Destinée à toutes personnes désireuses d'acquérir une compétence professionnelle et une reconnaissance en alimentation santé durable, que vous soyez professionnels de la santé, de la restauration ou de toutes autres métiers.
- ❁ Dans le cadre d'un perfectionnement personnel ou professionnel pour compléter vos formations antérieures.
- ❁ Dans le cadre d'un projet de reconversion professionnelle débouchant sur un métier d'avenir.
- ❁ Dans le cadre de votre métier actuel pour proposer un accompagnement en alimentation santé durable.

Le Collège enseignant

Le cursus de formation est enseigné par le **Professeur Olivier Coudron** ceci permettant d'avoir une vision globale, précise et cohérente de l'ensemble de la matière.

Le Docteur Olivier Coudron est lauréat de la faculté de médecine de Paris et diplômé en chronobiologie, professeur à l'université de Bourgogne, responsable des formations en nutrition-santé. Directeur scientifique de l'institut SiN.

Après 20 ans d'exercice de la médecine et de la nutrition à Paris, il s'est orienté vers la formation continue des médecins, pharmaciens, diététiciens... en nutrition santé. Plus de 10 000 professionnels formés dans plusieurs pays, la Belgique, le Luxembourg, la France, les DOM-TOM, la Suisse...

Il est le créateur et directeur du premier diplôme universitaire « alimentation santé et micronutrition » en France pour les médecins, pharmaciens... Formateur et conférencier, Experts pour l'INAF (Québec), membre du conseil scientifique de VITAGORA jusqu'en 2011 et directeur médical de la revue « Nafas » (Nutraceutiques, aliments fonctionnelles aliments santé). Auteur de nombreux livres sur la nutrition santé dont le « guide des ordonnances de nutrition paru en Mai 2014 aux éditions de santé.

Il est le Co-fondateur de l'institut scientifique pour une nutrition raisonnée (SiN - Scientific Institute for intelligent nutrition) dont il est le directeur du département recherche et expertise.) et président-fondateur du collège international pour une nutrition raisonnée.

Le cursus de formation est réalisé en étroite collaboration avec le Collège international de nutrition raisonnée : CINR

Le programme du cursus de formation

Découvrez la première formation en Alimentation Santé Durable, vous offrant **toutes les facilités des nouvelles technologies de formation en ligne**.

Formez-vous de chez vous et restez continuellement en lien avec les autres élèves du cursus, posez vos questions en direct au professeur Coudron sans vous déplacer...

Le cursus d'Alimentation Santé Durable comprend **137h de cours**, disponible en présentiel, en e-learning, en séances de webinaires **en direct de chez vous... 24h / 24, 7j / 7**, disponible pendant 5 ans dans votre espace personnel.

La formation s'organise sur **1 année académique de septembre 2019 à juin 2020** comprenant ...

1^{er} étape : Les journées de cours en présentiel De 9h à 13h et de 14h à 17h

➤ **Le premier Séminaire inaugural en « présentiel » d'une journée**

✿ **Avec le Docteur Olivier Coudron**

Lieu et date : le 14 septembre 2019 à Paris en France (faculté de Médecine, Paris 7 Denis Diderot, Site Villemin, 10 avenue de Verdun 750010 Paris)

Objectifs : Faire connaissance avec vos professeurs et les autres élèves, acquisition des outils du cursus et cours d'introduction au cursus, les fondements et principes de la formation

✿ **En cas d'absence**, le cours est enregistré et est disponible sur votre plateforme de cursus

➤ **Le second séminaire de clôture en « présentiel » d'une journée**

✿ Ce deuxième séminaire est orienté vers **la révision sous forme de questions-réponses** et sur l'étude de conseils, de coaching en alimentation santé durable, rédaction de protocoles.

Lieu et date : Le 20 juin 2020 à Paris en France (faculté de Médecine, Paris 7 Denis Diderot, Site Villemin, 10 avenue de Verdun 750010 Paris)

✿ **La présence à la journée de clôture est obligatoire pour celles et ceux qui désirent obtenir le diplôme en Alimentation -Santé**

2^e étape : « Se former à son rythme »

➤ **La formation en E Learning à distance de chez vous**

- ❁ **Un enseignement mensuel** sous forme de **modules de cours en E Learning**. Chaque mois vous recevez vos nouveaux cours en ligne dans votre espace personnel sur le site du S.I.I.N. vous permettant ainsi de suivre à votre rythme les différents modules.
- ❁ **Documents** et outils pédagogiques **téléchargeables et imprimables**, tous les supports de vos cours en PDF et des documents annexes, fiches de conseils...
- ❁ **Espace forum** : « dialoguer entre vous » Un forum de discussion entièrement dédié à votre formation, vous permettant d'échanger entre vous et également de poser vos questions pour les webinaires mensuels.
- ❁ **Matériel nécessaire** : ordinateur et connexion internet

3^e étape : « **Votre suivi mensuel** »

➤ **Quizz d'entraînement en ligne**

- ❁ Disponible à la fin de chaque module pour vous aider dans votre apprentissage de la matière

4^e étape : « **Poser toutes vos questions** »

➤ **Le coaching tous les mois en direct** :

Chaque mois, le contenu de l'enseignement E-Learning sera discuté, échangé de façon **interactive au cours de webinaires : Séminaire en ligne**, vous pourrez **poser toutes vos questions en direct au Dr Coudron** et approfondir certains aspects de l'enseignement.

- ❁ **10 Séminaires en ligne en direct** : Un **mardi par mois de 12h30 à 13h30** de septembre à juin
- ❁ **En cas d'absence**, les enregistrements des échanges des webinaires restent disponibles sur votre plateforme de cursus.

❁ **Les dates des webinaires** :

24-09-19	21-01-20
22-10-19	18-02-20
19-11-19	24-03-20
17-12-19	21-04-20
	26-05-20
	23-06-20

5^e étape : « **Examen diplômant de fin de formation** »

➤ **Diplôme Intelligent-Nutrition® en Alimentation Santé Durable de l'Institut SiiN**

- ❁ **Examen final « en ligne » portant sur l'ensemble du programme**

- ✿ Passez votre examen au jour et à la date de votre choix, durée d'une heure environ, vous passez votre examen quand vous êtes prêt, l'examen est disponible pendant 5 ans dans votre espace personnel. (L'examen n'est pas obligatoire pour ceux qui ne désirent pas le diplôme)
- ✿ En cas d'échec, un examen de rattrapage vous sera proposé après 6 mois pour vous laisser le soin de revoir la matière.

6^e étape : La reconnaissance

➤ **Recevez Le label Intelligent-Nutrition® de l'institut SiiN**

- ✿ Vous recevrez le label à la fin de votre formation **et après réussite de l'examen final**
- ✿ **Le label Intelligent -Nutrition® est une marque déposée par l'institut SiiN, seules les personnes ayant validés cette formation par la réussite de l'examen final ont le droit d'utiliser le label dans leur pratique professionnelle.**
- ✿ Vous aurez également la possibilité de vous inscrire dans **l'annuaire du SiiN comme professionnel formé et Diplômé en Alimentation – Santé – Durable**

Votre formation complète mois par mois et votre plateforme

Tout comprendre sur les liens entre alimentation, santé et développement durable

Présentiel de début de cursus de 9h à 13h et de 14h à 17h	14 Septembre 2019
Histoire de l'homme et de son alimentation	Septembre 2019
L'évolution	Septembre 2019
Les différents modèles alimentaires	Septembre 2019
Les différents courants de pensée	Septembre 2019
Que mangerons-nous demain ?	Septembre 2019

Alimentation santé durable ou raisonnée	Septembre 2019
Les 5 piliers et les 10 principes fondamentaux	Septembre 2019
Choix alimentaires, santé et respects de notre planète	Septembre 2019
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	24 septembre 2019

Comment prendre soin de notre capital santé

Définition de la santé et du capital santé	Octobre 2019
Les principaux mécanismes de maintien et d'optimisation	Octobre 2019
Fonctionnement du corps humain en bonne santé	Octobre 2019
Prévention et préservation du capital santé	Octobre 2019
Les principales causes de déséquilibre	Octobre 2019
Retrouver l'état de bonne santé	Octobre 2019
La place de l'alimentation santé durable	Octobre 2019
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	22 octobre 2019

Mieux manger : tout savoir sur les aliments

Les différents groupes d'aliments	Novembre 2019
Les familles d'aliments	Novembre 2019

Nutriments et aliments	Novembre 2019
Micronutriments et aliments	Novembre 2019
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	19 novembre 2019
Ingrédients et aliments particuliers	Décembre 2019
Additifs et aliments	Décembre 2019
Contaminants alimentaires et toxicologie nutritionnelle	Décembre 2019
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	17 décembre 2019

L'offre alimentaire moderne : mythes et réalités

Les filières de production	Janvier 2020
Les filières de transformation	Janvier 2020
Les filières de distribution	Janvier 2020
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	21 janvier 2020

Tout savoir sur les achats des aliments

Les indicateurs d'alimentation santé	Février 2020
Étiquettes, logos et label de qualité	Février 2020
Comparer et choisir des aliments	Février 2020

Books des aliments comparés	Février 2020
Zoom sur les aliments vedettes	Février 2020
Les fiches des aliments vedettes	Février 2020
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	18 février 2020

Cuisiner en respectant sa santé et l'environnement

La préparation des aliments	Mars 2020
Les ustensiles de cuisson	Mars 2020
Cuisson et température	Mars 2020
L'alimentation cuisinée, différée et la conservation	Mars 2020

Les recommandations pour tous !

Les programmes d'alimentation santé	Mars 2020
Le développement durable	Mars 2020
Les recommandations pour tous en pratique, mangez !	Mars 2020
Les recommandations dans toutes les situations	Mars 2020
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	24 mars 2020

Les recommandations pour chacun !

Risque ou maladie cardiovasculaire	Avril 2020
Surpoids et obésité	Avril 2020
Intolérances alimentaires	Avril 2020
Troubles digestifs	Avril 2020
Maladies inflammatoires	Avril 2020
Prévention des cancers	Avril 2020
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	21 avril 2020
Equilibre neuropsychique et psychiatrique	Mai 2020
Sevrage tabagique	Mai 2020
La grossesse	Mai 2020
Pratique sportive	Mai 2020
Différents âges de la vie	Mai 2020
Autres situations individuelles	Mai 2020
Coaching en Webinaire de 12h30 à 13h30	26 mai 2020

Devenir consultant ou coach en alimentation santé durable au quotidien

Psychologie du changement	Juin 2020
Conseil en alimentation santé durable	Juin 2020
Conseil en complément alimentaire	Juin 2020
Conseil en qualité de vie	Juin 2020
Pratiques professionnelles et déontologie	Juin 2020
Cas Clinique	Juin 2020
Outils de coaching	Juin 2020
Fiches pour vos coaching	Juin 2020
Présentiel de fin de cursus de 9h à 13h et de 14h à 17h	20 juin 2020

Le Tarif

La formation complète comprend :

Les 2 journées en présentiel

Les 10 mois de formation en e-learning de plus de 100 heures de cours

Le forum de discussion, les quizz et évaluations d'entraînement

Les 9 séances de webinaires de 1h

L'examen final

Au total 137h de cours au tarif de 2500€

Les prises en charge...

Pour les Pharmaciens Français Libéraux et les Médecins Généralistes Français Libéraux : L'Agence nationale DPC (ANDPC) prend en charge un cours de votre cursus :

- ✿ **Pour les pharmaciens**, le cours : Accompagnement et prise en charge du sevrage tabagique par le pharmacien **d'un montant de 799.96€**, vous recevrez directement à l'inscription, la formation **tabacologie** dans votre espace personnel.
- ✿ **Pour les médecins**, le cours : surpoids, obésité et diabète, prise en charge nutritionnelle par le Médecin **d'un montant de 950€**, vous recevrez directement à l'inscription, la formation **diabétologie** dans votre espace personnel.

Le restant de la formation, non prise en charge par l'agence DPC, suivra le déroulement normal du cursus sur l'année à savoir de septembre 2019 à juin 2020

Le Versement du solde de la formation (Partie non prise en charge par le DPC) se fait à l'inscription selon votre choix de paiement. Attention prise en charge DPC hors paiement par mensualités. Ces montants, à régler, sont calculés en fonction d'une disponibilité du budget total sur 2019, si vous avez déjà utilisé la prise en charge DPC pour une autre formation, votre quote-part sera alors modifiée au moment de votre inscription.

Pour les autres professionnels, téléchargez la convention et le devis et adressez-les à votre organisme de prise en charge : Employeur, OPCA, Fifpl, Actalians, Pôle emploi, Fongecif, chèques formations...

Les modalités de paiements...

Je règle ma FORMATION COMPLETE En Septembre 2019	Nombre de versements	Au PRIX de	Pour les pharmaciens pris en charge par l'ANDPC	Pour les médecins généralistes pris en charge par l'ANDPC
En 1x	1	2500 €	1700,04 €	1550 €
Par mensualités : je règle chaque mois en début de mois de septembre 2019 à juin 2020.	10 mensualités	280€/mois	Non disponible	Non disponible
Je règle ma FORMATION COMPLETE En cours de formation	Nombre de versements	Au PRIX de		
En 1x : La totalité à l'inscription	1	2500€		
Par mensualités : je règle les 280€ des mois déjà écoulés et je reçois les cours déjà en cours depuis septembre 2019.	10 mensualités		280€/mois avec arriéré pour le 1 ^{er} versement	

Nos formations sont exonérées de tva. Les paiements s'effectuent en ligne sur le site du S.I.I.N. par carte bancaire par paiement sécurisé INGENICO ou par virement bancaire dans les 5 jours de l'inscription, le RIB étant disponible au moment de l'inscription sur le site.

Les factures sont disponibles immédiatement dans votre espace personnel sur le site du S.I.I.N.

Les cours, les modules et les webinaires sont consultables dans votre espace personnel sur le site 7j/7 et 24h /24, **date de fin d'accès après 5 ans, renouvelable ensuite en tant que membre de la SiiN Academy.**

Si vous choisissez la méthode de paiement par mensualités et si vous ne réglez pas vos mensualités attention que vous n'avez plus accès à votre formation en attendant que vous soyez de nouveau en ordre de paiement, vous devrez alors payer vos mensualités de retard pour avoir de nouveau accès à votre plateforme.

Si vous désirez suivre également la formation complète en Nutrition Santé pour compléter votre cursus, **vous bénéficierez alors de 20%** sur le prix de la formation en Nutrition Santé. Cela ne s'applique qu'au paiement unique.

Si vous désirez suivre également la formation complète en Neuro-Nutrition® pour compléter votre cursus, **vous bénéficierez alors de 25%** sur le prix de la formation en Neuro-Nutrition® Cela ne s'applique qu'au paiement unique.

Les conditions générales...

En vous inscrivant à la formation vous acceptez les conditions générales et spécifiques d'utilisation du site et E-learning de S.I.I.N

Les conditions sont disponibles sur le site SIIN :
<https://www.siin-nutrition.com>

La formation complète en Alimentation Santé Durable de l'institut SiIN est une **formation unipersonnelle et protégée par les droits de propriété intellectuelle.**

- A votre première connexion, divers renseignements publiques sont repris et stockés à des fins de localisation et d'identification et sera par conséquent la référence d'utilisation pour vos connexions suivantes, vous ne pourrez pas suivre les cours si les références suivantes sont différentes de l'attribution de la première connexion, exemple si vous désirez suivre votre formation d'une autre ville vous devrez nous fournir un document officiel attestant que cette seconde adresse est bien la vôtre (cabinet, bureau...).

En cas de découverte de formation pluripersonnelle, les sanctions des conditions générales seront appliquées sans sommation.

- Vous reconnaissez que le contenu de cette formation est protégé par des droits de propriété intellectuelle.
Il vous est interdit de modifier, publier, transmettre, enseigner, distribuer, représenter, transférer ou vendre, créer des versions dérivées ou exploiter de quelque façon que ce soit une quelconque partie du contenu de cette formation, en tout ou en partie.
Le fait de télécharger le contenu de ce site ne vous donne aucun droit de propriété sur ce contenu. Il vous est strictement interdit de modifier le contenu ou de l'utiliser à d'autres fins, notamment sous forme imprimée. Il est interdit d'utiliser le contenu sur tout autre site ou sur tout autre réseau informatique, ou dans toutes autres formations, sans avoir obtenu l'autorisation écrite au préalable de S.I.I.N.

En cas de découverte d'utilisation du contenu sans autorisation préalable, les sanctions des conditions générales seront appliquées sans sommation.

- Vous reconnaissez que la marque Intelligent-Nutrition® est une marque appartenant à l'institut S.I.I.N. et est protégée juridiquement par le dépôt des marques, toute utilisation de la marque doit avoir obtenu l'autorisation écrite au préalable de S.I.I.N

L'Institut SIIN

S.I.I.N. France Sarl

Scientific Institute for Intelligent Nutrition - Institut Scientifique pour une Nutrition Raisonnée

60, Avenue d'Iéna -75116 Paris-France

Numéro de déclaration d'activité 11754718475

IBAN: FR76 1350 7001 0431 2777 9213 012

IBAN: BE61 0689 0207 9617

Tél: +32 81 403 465

secretariat@siin-nutrition.com

N° SIRET 518 857 594 00015

TVA FR20518857594

BIC: CCBPFRPPLIL

BIC: CKCCBEBB

www.siin-nutrition.com

Organisme DPC 3031, Organisme Datadocké, Organisme référencé Kairos de Pôle Emploi

