



Institut SiIN - 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 SiIN

Vos compétences sont essentielles.

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

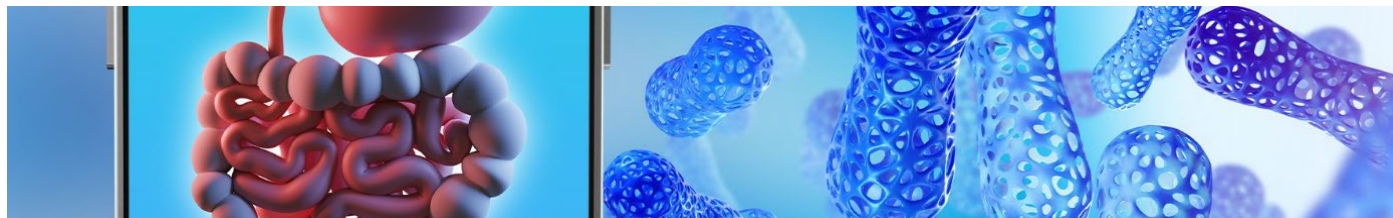
Élaborez votre propre programme de développement de compétence.

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

Soyez acteur de votre propre développement professionnel.

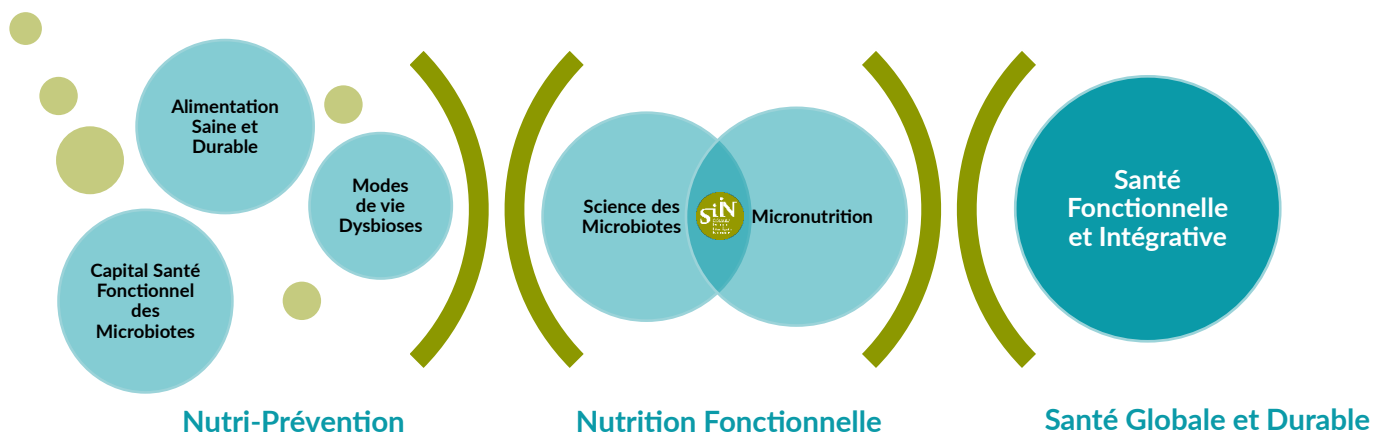
D.I. SCIENCE DES MICROBIOTES « Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative »

Formation de Spécialisation comprenant le Bloc de compétence 6 du Catalogue SiIN



CONTEXTE - ENJEUX - ATTENTES - PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le D.I. de spécialisation de la Science des Microbiotes vise l'obtention de compétences et d'expertises dans les domaines suivants :



La recherche scientifique et médicale sur les microbiotes connaît une croissance fulgurante. La prise en compte des microbiotes dans une approche de santé et de prévention et un **enjeu de santé publique** et rejoint les attentes de nombreux patients. Dans ce contexte, le professionnel de soins de santé se doit d'intégrer cette révolution conceptuelle dans sa réflexion et sa pratique par une **actualisation de ses connaissances**.

En effet, marquée par des avancées innovantes, la compréhension et la maîtrise des différents microbiotes représentent aujourd'hui un enjeu majeur pour le thérapeute dans la **prévention et le maintien d'une santé optimale**.

Le **microbiote intestinal**, mais aussi les **microbiotes buccal, parodontal, pulmonaire, cutané, vaginal, urinaire et d'autres**, sont au cœur des préoccupations actuelles en raison de leur rôle fondamental dans l'équilibre de la santé globale.

Pourtant, de **nombreux facteurs perturbateurs** tels que les déséquilibres alimentaires, la désorganisation des rythmes des repas ou des rythmes de sommeil, le stress, certains médicaments (antibiotiques, anti-inflammatoires), la sédentarité et l'environnement altèrent la diversité et la qualité des microbiotes. Ces perturbations provoquent l'émergence de troubles fonctionnels (digestifs, immunitaires, hormonaux - thyroïdiens, œstrogènes... neuropsychiques, baisse des performances sportives) et **contribuent au développement de maladies chroniques** (surpoids et obésité, maladies métaboliques, stéatose hépatique).

Ce programme de formation mettra en lumière des solutions complexes et intégratives reposant sur les connaissances les plus récentes et validées par des essais cliniques.

Il vise l'acquisition de compétences pour une expertise clinique, fondée sur des preuves, vous permettant l'utilisation judicieuse et personnalisée des probiotiques, prébiotiques et autres approches nutritionnelles adaptées à la **restauration de la symbiose microbienne**. L'interrelation entre les différents microbiotes et les **grands systèmes de santé**, tels que l'axe intestin-cerveau, intestin-foie, intestin-poumon, sera explorée en profondeur pour fournir des outils pratiques et efficaces aux professionnels de santé et de soin engagés dans une approche préventive et globale.

**Découvrez l'importance du rôle de la « Science des Microbiotes »
en consultation de Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative !**



SPÉCIALISATION

Alimentation Saine et Durable
Nutrition Fonctionnelle
Micronutrition Personnalisée
Questionnaires adaptés
Biologie Fonctionnelle NutriPréventive
Toxicologie alimentaire et environnementale
Optimisation des Modes de vie
Recommandations sur mesure
Conseils alimentaires
Compléments Alimentaires
Intégration de la Phyto-Aromathérapie
Cas cliniques commentés
Apport d'outils de Neuro-Nutrition®
Prévention Globale et Intégrative



COMPÉTENCES VISEES et OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation de **Spécialisation en Science des Microbiotes** vous apporte toutes les **compétences** pour

- **Comprendre et expliquer le rôle des microbiotes dans la prévention des troubles fonctionnels et des pathologies de civilisation**
- **Expliquer les facteurs de risques et les mécanismes physiopathologiques** impliqués dans l'apparition des dysbioses (déséquilibre alimentaire, exposition à des toxiques environnementaux ou prises médicamenteuses, stress chronique, additifs alimentaires, perturbateurs endocriniens, sédentarité, dette en sommeil...) et leur impact sur les différents écosystèmes (écosystème intestinal, écosystème endocrinien et neurotransmetteurs, régulation métabolique...).
- **Promouvoir et participer à l'éducation du patient** à adopter un **mode de vie** et une **alimentation saine et durable** favorable à l'équilibre, la diversité et la **santé des microbiotes**
- **Optimiser la prévention des troubles de microbiotes et dysbioses** par un mode de vie optimal et une alimentation santé
- Intégrer une **vision globale des fonctions et interconnexions des microbiotes** en s'appuyant sur les dernières recherches scientifiques
- **Structurer vos accompagnements par des questionnaires cliniques** permettant un accompagnement plus précis, rapide et une approche personnalisée.
- **Proposer des marqueurs de biologie NutriPréventive** les plus adaptés au repérage, diagnostic, évaluation et suivi d'impact des recommandations dans le domaine de la **médecine des microbiotes** (de la métagénomique... à la métabolomique)
- **Conseiller de façon pertinente** les **modèles alimentaires ou éventuels régimes adaptés** à chaque situation particulière.
- **Maîtriser les indications, les contre-indications**, la mise en place et le suivi des **régimes d'exclusion** (régime sans gluten régime sans lactose régime sans Fodmaps...)
- **Être expert en micronutrition des microbiotes et des écosystèmes en lien avec les microbiotes** : connaissance approfondie des principes actifs, compléments alimentaires, nutraceutiques utiles et efficaces, maîtriser les indications, contre-indications, intérêts et limites, posologie, biodisponibilité et stratégie, (microbiotiques, prébiotiques, probiotiques, post biotiques, polyphénols, micronutriments essentiels, glutamine, phyto aromathérapie...) en se basant sur les plus récentes données scientifiques et leurs applications pratiques en clinique quotidienne.
- **Accompagner de façon optimale** la personne prenant des **traitements médicamenteux** (notamment IPP, inhibiteurs de la pompe à protons, antibiotiques) en **maîtrisant les interactions aliments-micronutriments-médicaments** (synergie, antagonisme, potentialisation, contre-indications, alternative ou complémentarité...)
- **Proposer des recommandations pratiques** adaptées aux situations les plus fréquentes, permettant une application professionnelle immédiate.



DOMAINE DE LA FORMATION

Sciences, Santé

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



PUBLIC

- Pour tous les professionnels passionnés par la [Science des Microbiotes](#), la [Micronutrition](#), la [Nutrition fonctionnelle](#), la [Santé Fonctionnelle et Intégrative](#), 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 micronutritionnel des microbiotes](#).
- 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

Cette formation fait partie des formations de spécialisation

Ce **D.I. SCIENCE DES MICROBIOTES** comprend le Bloc de compétence 6 du catalogue Siin

Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

Nous vous **conseillons néanmoins vivement** d'avoir **suivi préalablement** :

- Soit le D.U. ASMF ou CNO de Dijon
- Soit le D.I. NMF ou ASDF by Siin
- ou de suivre en parallèle le nouveau [D.I. de 1ère année de Micronutrition, Nutrition fonctionnelle et Nutri-Prévention](#) regroupant les Blocs de compétence 1 à 4 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.

 **Vous êtes Pharmacien(ne) :**

- Nous vous conseillons de choisir en supplément le [module de compétence 27 Conseil Nutritionnel et Micronutritionnel à l'Officine comprenant des classes virtuelles spécifiques « La Micronutrition Officinale »](#) dans les modules à la carte dans le catalogue Siin



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, [Auteur de nombreux livres](#)
- Cofondateur et Directeur scientifique et pédagogique de l'Institut Siin (Scientific Institute for Intelligent Nutrition)
- Professeur associé à l'Université de Bourgogne UMDPC Pôle nutrition,
- 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 **9 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



27H d'enseignement

- **14h45** de cours audio-vidéo du Dr Coudron
- **8h15** de lectures et études de documents spécifiques
- **1h** de classe virtuelle en Nutri-Team (groupe d'apprenants)
- **3h** 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 et prolongeable chaque année avec l'adhésion à la SiiN Academy.

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 45 minutes d'étude par semaine.



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

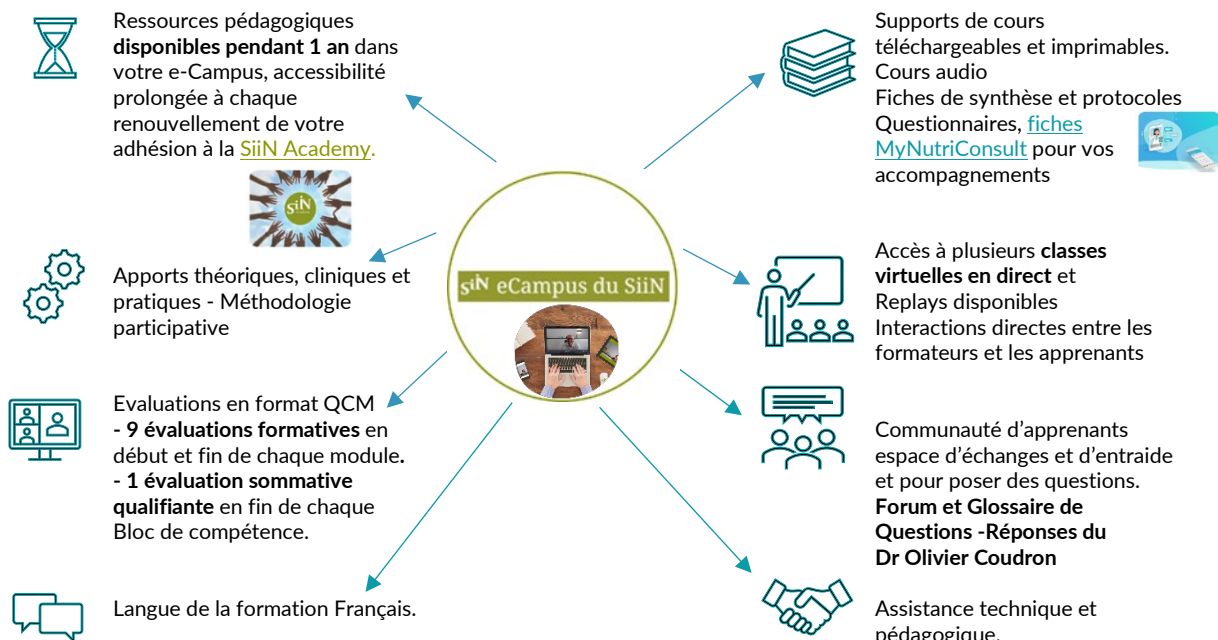


Les actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics : Employeurs-FIF PL-OPCO...



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 d'introduction pour l'explication des cas cliniques pour la partie Pratique Professionnelle : 3 octobre de 13h 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*
- **1h de classe virtuelle en NUTRI-TEAM** spécifique de votre formation.

	01/10/2025 03/10/2025	27/11/2025 12h30 à 14h	08/01/2026 12h à 13h	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 vos formations 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 6 du catalogue SiIN
Formation en e-learning et classes virtuelles en direct
Synthèse → Clinique → Pratique → Nutri-Toolbox → Nutri-Team → Evaluations



Bloc de compétences 6 Science des MICROBIOTES MICRONUTRITION et NUTRI-PREVENTION 27H

Comprenant les Modules de compétences 2, 29 à 37

Accès le 1er octobre 2025

2 - GASTROENTÉRO-physio-physiopatho → Digestion, Assimilation, Microbiotes



 **Classe virtuelle en direct le 27 novembre 2025 de 12h30 à 14h**
NUTRI-TEAM Nutri-Physio-Physiopath Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique

29 - MICROBIOTES et Ecosysteme intestinal → Barrière et hyperperméabilité intestinale → Dysbioses → Interventions microbiotiques → Connexion et interactions avec le microbiote → Toxique et détoxication

30 -GASTRO-ENTÉRO-HÉPATO-INTOLÉRANCES-MICROBIOTES: Rôle dans → Reflux gastro-oesophagien et dyspepsie → SIBO → Intestin irritable → MICI → Allergies et intolérances alimentaires → Pathologies hépatiques

31 - NEUROPSY-MICROBIOTES: Rôle dans → Troubles psychiatriques et neurologiques et neuro développementaux

32 - MÉTABOLO-MICROBIOTES: Rôle dans → Syndrome métabolique - surpoids - obésité

33 - GYNÉCO-MICROBIOTES: Rôle dans → Vaginoses , Candidoses → Fertilité, Ménopause

34 - DERMOMICROBIOTES: Rôle dans → Acné → Dermatite atopique → Inflammation cutanée

35 - BUCCO-MICROBIOTES: Rôle dans → Parodontite → Dysbioses buccales et pathologies cardio-métaboliques

36 - BRONCHO-MICROBIOTES: Rôle dans → Asthme → BPCO

37 - CARDIO-MICROBIOTES: Rôle dans → Microbiote endothélial → MicroARN circulants, TMAO → Dysbioses intestinales AGCC et maladies cardiovasculaires



 **Classe virtuelle en direct le 8 janvier 2026 de 12h à 13h**
NUTRI-TEAM Microbiotes : Apprentissage collaboratif : échanges de pratiques sur l'étude de cas clinique



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. **9 Evaluations formatives en cours de formation** : 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 SCIENCE DES MICROBIOTES**
« Micronutrition et Nutri-Prévention en Santé Fonctionnelle et Intégrative » D.I. certifié Siin.

Le diplôme décerné ne vaut pas agrément de l'état et ne donne pas droit à un titre professionnel officiel de la santé (médecin, pharmacien, diététicien, kiné etc...)



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

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

1. de nombreux bénéfices :

- La reconnaissance de nouvelles compétences professionnelles.
- Le maintien et l'amélioration de **vos employabilités**.
- **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**.

2. de nombreux débouchés professionnels dans les secteurs suivants :

- de l'alimentation et de l'agroalimentaire
- de la prévention et de l'accompagnement dans de nombreux secteurs de la santé (pour celles et ceux qui ont un diplôme d'état de professionnel de santé)
- du soin et des pratiques de soins non conventionnelles
- de l'éducation en santé et de l'enseignement, conférences
- de **l'écriture de livre** ou influenceur sur les réseaux sociaux
- de la nutraceutique, du secteur pharmaceutique, délégué(e)
- de la biologie nutritionnelle et fonctionnelle axée sur la Science des Microbiotes
- dans l'accompagnement RH dans les entreprises pour la prévention et l'optimisation de la performance au travail grâce à l'alimentation et au mode de vie ...
- et bien d'autres secteurs de Nutri-Prévention et éducation pour une santé durable pour tous

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

Devenez Micronutritionniste spécialisé(e) en Science des Microbiotes



TARIFS

- 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
- 
- Soit 675 €
 - Soit 540 €
 - Soit 810 €

Nos formations sont exonérées de tva.

Nous vous offrons également 2 cadeaux d'une valeur de plus de 539€ !

- 📺 5x2h de classes d'experts en direct et en replay + 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.

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 le 1^{er} août)



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 Saine et Durable, en Nutrition Fonctionnelle et Micronutrition et en Neuro-Nutrition®.



Valeurs

Œuvre 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 - DRIETS (Direction Régionale Interdépartementale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités) 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 : CCBPFRPPLIL
COMPTE BE	IBAN : BE61 0689 0207 9617 - BIC : CKCCBEBB
CONTACT DE L'OF	 Cliquez ici
QUALIOP	Certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation
DATADOCKE - ANDPC	Datadocké 0058382  – ANDPC 3031 
CONDITIONS GÉNÉRALES CGV	 Cliquez ici