

2

PROGRAMME DE VOTRE 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE ASDPP  
DU 30/09/2022 AU 30/06/2023



Formation complète et  
professionnalisante

**Alimentation  
Saine et Durable**

LE CURSUS COMPLET D'ALIMENTATION SAINE ET DURABLE EST UNE  
FORMATION PROFESSIONNALISANTE SUR 2 ANS ET FAIT PARTIE  
POUR LES MÉDECINS DE LA FORMATION MÉDICALE CONTINUE.

Leader dans le domaine de la Nutrition Santé Durable,  
de la Micronutrition et en Neuro-Nutrition®



## OFFRE DE FORMATION ASD

### CURSUS COMPLET

Formacode ou NSF

#### INTITULÉ DE LA FORMATION

Alimentation Saine et Durable.

#### DOMAINE DE FORMATION

Sciences, Santé, Cuisine, Restauration, Action sociale

##### 1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE

**ASDF: Alimentation Saine et Durable Fondamentale**

Formacode: 43070 Nutrition

NSF: 331 Santé

##### 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE

**ASDPP: Alimentation Saine et Durable Pratique Professionnelle**

Option à choisir pour la 2<sup>ème</sup> année, plusieurs options peuvent être suivies séparément.

**- Application Pratique en Promotion de la santé et Capital Santé**

Formacode: 43070 Nutrition - 43425: thérapie alternative

NSF: 331 Santé - 330 Spécialités plurivalentes sanitaires et sociales

**- Application Pratique en Cuisine familiale, commerciale et collective**

Formacode: 42752 Cuisine - 42746 Restauration - 12522 Développement durable

NSF: 331 Santé - 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

**- Application Pratique en Agroalimentaire impact santé durable**

Formacode: 21554 Agroalimentaire - 12522 Développement durable

NSF: 331 Santé - 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**- Application Pratique en Compléments alimentaires impact santé durable**

Formacode: 43070 Nutrition - 43006 Préparation pharmacie

34580 Visiteur médical - 43026 Pharmacie- 34502 Vente spécialisée

NSF: 331 Santé - 312 - Commerce, vente.

NSF  
Nomenclature  
des Spécialités  
de Formation

Objectifs  
stratégiques

Finalités  
professionnelles

#### PRÉSENTATION DU CURSUS COMPLET ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

L'évolution du mode de vie en Europe au cours des dernières décennies a été associée à une augmentation des maladies « de civilisation » ou pathologies non transmissibles telles que les maladies métaboliques, le diabète de type 2, le surpoids et l'obésité, les maladies cardiovasculaires, certains cancers, l'ostéoporose, et de nombreuses autres pathologies. L'impact en termes de santé publique et de qualité de vie individuelle est très lourd. Parmi les nombreux déterminants impliqués, l'alimentation moderne déséquilibrée est certainement le facteur de risque majeur.

En effet, l'offre alimentaire moderne d'une part et les choix et comportements alimentaires des individus d'autre part ont considérablement évolué.

L'offre alimentaire moderne est issue de process de production plus intensifs, les circuits de distribution et les processus de transformation industrielle proposent aujourd'hui massivement une alimentation moins « durable » pour l'environnement et moins saine pour le consommateur.

Les choix et comportements alimentaires se sont éloignés des modes de consommation traditionnelle de référence qui étaient protecteurs, laissant place à des nouvelles habitudes nutritionnelles contribuant fortement à l'apparition des maladies de civilisation.

On estime à près de 80% des motifs de consultation médicale courante les troubles et les maladies directement ou indirectement liées à la nutrition.

Les connaissances scientifiques et médicales et les prises de conscience politiques récentes ont permis la mise en place de recommandations consensuelles orientées vers une nutrition bonne pour la santé et durable pour la planète. C'est le concept de pédagogie de cette nutrition-santé-durable appliqué à la pratique médicale professionnelle qui est au cœur du cursus de l'**Institut Siin**.

Face à ce constat et en adéquation avec les besoins des acteurs en santé et indirectement des individus, les scientifiques de l'**Institut Siin** ont développé les démarches **Intelligent-Nutrition®** et **Neuro-Nutrition®**. L'Institut a conçu des parcours de formation pour les professionnels qui souhaitent répondre aux attentes et besoins de leurs patients, et plus largement, aux enjeux de santé publique.

Le cursus complet d' **Alimentation Saine et Durable** est une formation professionnalisante sur 2 ans (*2<sup>ème</sup> année de pratique professionnelle: option à choisir pour la 2<sup>ème</sup> année*) et fait partie pour les médecins de la formation médicale continue.

Le développement professionnel continu a pour objectifs le maintien et l'actualisation des connaissances et des compétences et l'amélioration des pratiques professionnelles.

Ce cursus est une formation complète sur 2 ans qui permet aux professionnels d'élargir ou renforcer leurs connaissances et savoir-faire dans le domaine de l'alimentation saine et protectrice de l'environnement et de montrer leur engagement **dans la démarche Intelligent-Nutrition®: promouvoir l'alimentation santé durable, participer à une meilleure santé publique mais également à la protection de notre environnement.**

LA FORMATION COMPLÈTE DES 2 ANNÉES INTÈGRE 9 APPROCHES COMPLÉMENTAIRES INDISPENSABLES POUR UNE VISION COMPLÈTE, THÉORIQUE ET PRATIQUE.

**SELON L'APPLICATION PRATIQUE CHOISIE EN 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE**

### 1 La Science des aliments:

C'est l'étude moderne de la **composition** nutritionnelle et micronutritionnelle des aliments et de leurs rôles biologiques et physiologiques **fonctionnels** (*nature des protéines, des glucides et fibres, des lipides et des acides gras, des micronutriments essentiels et non essentiels, des phytom micronutriments dont les polyphénols...*) et de leurs effets (*prébiotiques, probiotiques, modulateurs endocriniens, modulateurs épigénétiques...*).

Les modes de cuisson, transformation industrielle, conservation, fermentation... sont étudiés dans la science des aliments.



### 2 La Nutrition globale et holistique:

cette nouvelle approche scientifique de l'impact-santé de l'alimentation propose de tenir compte des modes de production des aliments, de leur biodiversité, de leur naturalité (*effet matrice*) ou degré de transformation industrielle, (*tenant compte des classifications NOVA ou SIGA*) de l'interaction avec le microbiote intestinal... ouvrant à une vision globale et holistique de la nutrition.

Cette partie est plus détaillée en **2<sup>ème</sup> année, Option: Application Pratique en Agroalimentaire impact santé durable.**

### 3 La Nutriécologie et la toxicologie alimentaire:

étude de l'impact des modes de production sur les écosystèmes environnementaux et le développement durable. Étude actualisée des additifs et process industriels sur la santé humaine (*toxicologie directe, tératogénèse, indirect sur le microbiote...*).

Cette partie est plus détaillée en **2<sup>ème</sup> année, Option: Application Pratique en Agroalimentaire impact santé durable.**

### 4 La Micronutrition:

vise l'optimisation des micronutriments, par les aliments ou l'utilisation rationnelle et pratique des compléments alimentaires et des ingrédients fonctionnels. Elle fait appel à une approche scientifique et clinique pour attester la pertinence et la validité des protocoles suggérés.

Cette partie complément alimentaire est plus détaillée en **2<sup>ème</sup> année, Option: Application Pratique en complément alimentaire impact santé durable.**

### 5 L'Alimentation des 4 P:

propose une vision préventive, prédictive, participative et personnalisée.





**6 L'Éducation nutritionnelle:**  
étude de la psychologie des comportements alimentaires et de la pédagogie motivationnelle du changement. Les comportements d'achat, les comportements alimentaires et les personnalités, les troubles du comportement alimentaire, l'éducation à l'alimentation-santé familiale à tous les âges et l'éducation à la cuisine-santé.

**7 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.

Cette partie est vue dans la **2<sup>ème</sup> année, option: Application Pratique en Cuisine familiale, commerciale et collective.**

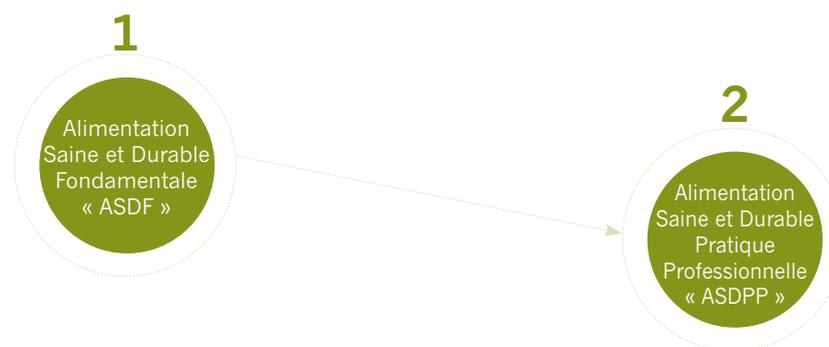
**8 La gestion du capital santé:**  
ensemble des approches permettant de mieux gérer son capital santé, orientées vers l'épanouissement de l'individu, de son bien-être et le maintien en bonne santé à tous les âges de la vie.

Cette partie est vue en **2<sup>ème</sup> année, option: Application Pratique en Promotion de la santé et Capital Santé.**

**9 Les disciplines de coaching de pédagogie et de communication-conseil en bien-être:**  
méthodes de psychologie moderne, de psychologie cognitive et comportementale, 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 compléments alimentaires adaptés, au sommeil, à l'activité physique, à la remise en mouvement, à la gestion des émotions et du stress...

Cette partie est vue en **2<sup>ème</sup> année, option: Application Pratique en Promotion de la santé et Capital Santé.**

Le responsable de formation est le **Dr Olivier Coudron:**  
Médecin, Professeur associé à l'université de Bourgogne,  
Responsable nutrition-santé à l'UMDPC de la faculté de médecine et  
pharmacie de Dijon, Co-fondateur de l'**Institut SiIN**,  
président du Collège International pour une Nutrition Raisonnée (C.I.N.R.).





## CONTENU DU CURSUS

### La 1<sup>ère</sup> année de formation, Alimentation Saine et Durable Fondamentale

visé à apporter aux participants les fondamentaux de la discipline, étape indispensable à votre bonne progression dans le parcours.

Elle vous permet d'accéder à toutes les connaissances fondamentales pour vous permettre **de découvrir une vision complexe** des liens entre l'alimentation et **la santé**, le développement durable, de **maîtriser les liens entre alimentation et santé** et être en mesure de **proposer des recommandations générales**.

### La 2<sup>ème</sup> année de formation, Alimentation Saine et Durable en Pratique Professionnelle

vous avez le choix entre 4 options différentes de pratiques professionnelles soit:

#### - Application Pratique en Promotion de la santé et Capital Santé:

propose aux participants des **synthèses transversales et l'étude de cas de conseils et de recommandations** adaptés détaillant l'éducation et la promotion de la santé, les préventions par l'alimentation saine et le mode de vie sain, pour différentes mises en situation concrètes.

Cette 2<sup>ème</sup> année vous permet **de guider, d'informer et d'accompagner toutes personnes vers un mode de vie plus sain pour une espérance de vie en bonne santé**.

#### - Application Pratique en Cuisine familiale, commerciale et collective

propose aux participants l'étude des **disciplines culinaires intégrant les bons choix alimentaires, la préparation, transformation, cuisson, conservation... des aliments**.  
Élaboration de menus, recettes en cuisine et gastronomie santé durable pour satisfaire les consommateurs et pour promouvoir les valeurs de l'alimentation responsable en cuisine au plus grand nombre.

#### - Application Pratique en Agroalimentaire impact santé durable

propose aux participants de **concilier l'impact santé et le respect de l'environnement et la transformation industrielle grâce à des connaissances dans l'étude des modes de production des aliments, de leur biodiversité, de leur naturalité (effet matrice) ou degré de transformation industrielle**.

Cela permet aux participants d'acquérir des compétences qui seront de puissants leviers pour développer, valoriser et faire la promotion de produits alimentaires sains et durables.

#### - Application Pratique en Compléments alimentaires impact santé durable

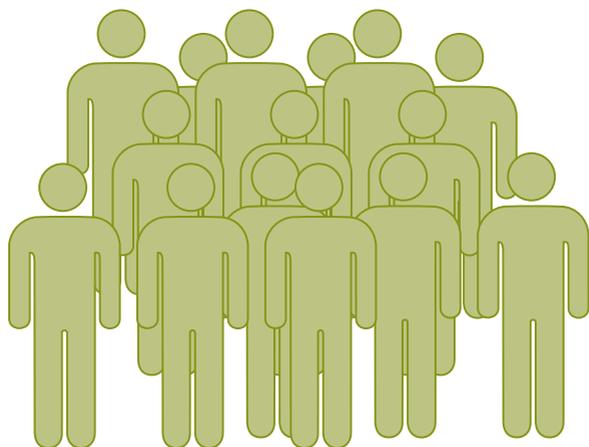
propose aux participants de concilier l'impact santé et le respect de l'environnement grâce à des connaissances dans l'étude des ingrédients des compléments alimentaires ou produits de soins naturels. Cela permet aux participants d'acquérir des compétences spécifiques sur la création et fabrication de préparations de produits non standards et sur le **développement de compléments alimentaires « propres » et « safe » pour la santé et l'environnement**.





## PUBLIC

Tout professionnel de santé, du secteur santé, professionnel non réglementé, et plus largement tout professionnel ou autres professionnels ayant besoin dans le cadre de son activité professionnelle de connaissances en **Alimentation Santé Durable** (*impact de l'alimentation sur la santé et impact sur l'environnement*).



## LES PLUS DE LA FORMATION

Cursus créé par le **Dr Olivier Coudron**, reconnu pour ses compétences pédagogiques et scientifiques dans les domaines de la Nutrition Santé Durable, la micronutrition, la chronobiologie alimentaire, la biologie nutritionnelle et créateur de la Neuro-Nutrition®.

- Formation **indépendante** en nutrition sans aucun lien d'intérêt avec les industries pharmaceutiques ou agro-alimentaires.
- Formation Européenne **théorique et pratique de plus de 250h** de cours sur 2 ans
- Formation **flexible 100% en distanciel** accessible 24/24 et 7/7
- Formation **interactive** avec les enseignants, professeurs.
- Approche  **systémique**: alimentation/santé/nutrition/développement durable/ mode de vie approche holistique et transversale.
- Apports **à la pointe de la recherche** en nutrition santé et enrichissement pratique pour l'exercice de votre métier.
- **Formation rigoureuse et scientifique**: l'ensemble des contenus pédagogiques repose sur des données scientifiques et médicales rigoureusement validées, référencées et régulièrement actualisées.



Valeur  
ajoutée

## NOS PRINCIPES D'ACTION

• **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 Nutrition Santé Durable, de la Micronutrition et en **Neuro-Nutrition**<sup>®</sup>.

• **Valeurs:**

Œuvre pour la promotion d'une Nutrition-Santé-Durable, respectueuse de la santé de l'homme et de la planète, soutient la démarche Intelligent-Nutrition<sup>®</sup>, IN<sup>®</sup>.

• **Ethique:**

Sans aucun lien d'intérêt avec des industries pharmaceutiques ou agro-alimentaires. Par ailleurs, la démarche Intelligent-Nutrition<sup>®</sup>, IN<sup>®</sup> 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**.

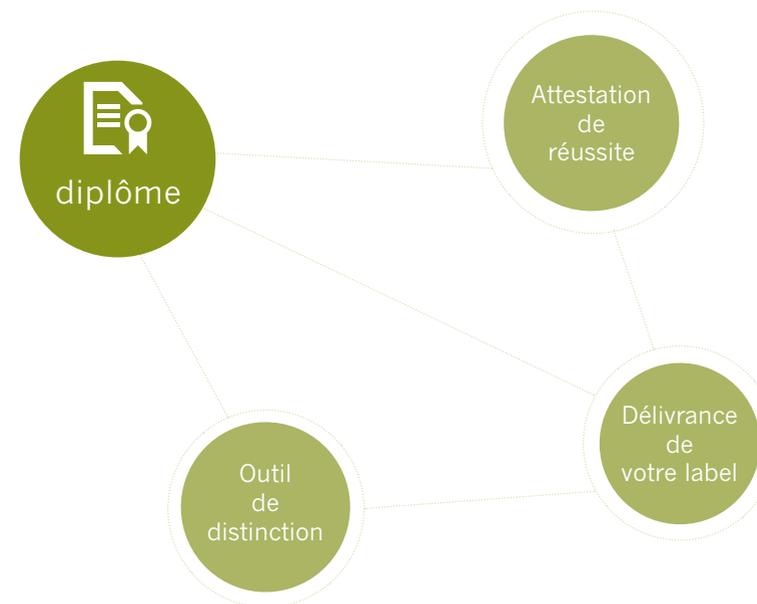


## FIN DE FORMATION

Sanction

Sanction de l'action de formation (à l'issue du cursus complet):

Attestation de réussite et délivrance du **label IN<sup>®</sup>/ Intelligent-Nutrition<sup>®</sup>**, de l'**Institut SiiN**, outil de distinction, de valorisation et de communication des acquis auprès des patients ou publics (sous conditions de réussite aux épreuves d'évaluations finales).



## OPTION CAPITAL SANTÉ

CAPITAL SANTÉ  
EDUCATION – PROMOTION SANTÉ  
MODE DE VIE SAIN  
ENVIRONNEMENT SAIN  
ESPÉRANCE DE VIE EN BONNE SANTÉ



Bienvenue à l'institut  
SiN

1

2<sup>ÈME</sup> ANNÉE DE FORMATION

ALIMENTATION SAINE ET DURABLE PRATIQUE PROFESSIONNELLE ASDPP

Application Pratique en Promotion de la santé et Capital Santé



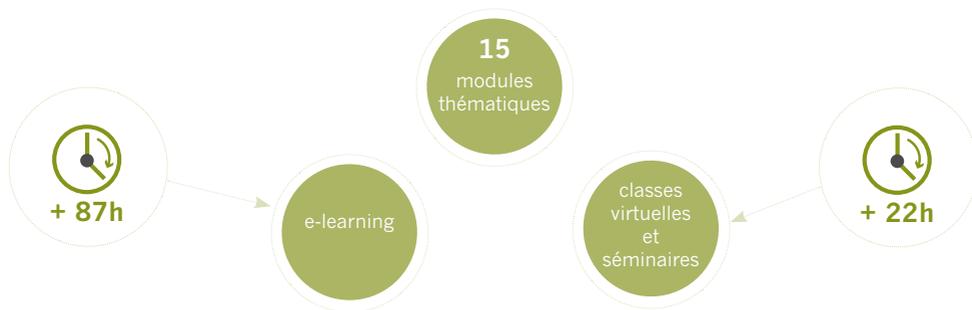
CONTENU DE LA 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE DE FORMATION

La 2<sup>ème</sup> de Pratique Professionnelle en Capital santé met les apprenants en capacité d'appliquer et de transférer, dans leur pratique quotidienne, tous les acquis de la formation. Grâce à des synthèses transversales, elle permet aux apprenants de faciliter un ancrage mémoriel.

De nombreuses études de cas de conseils leur permettent de se mettre virtuellement en situation en utilisant les méthodes apprises, en mobilisant leurs savoirs, en respectant les préconisations scientifiques et en mettant en œuvre tous les outils au service de la promotion de la santé.

Au moyen de nouveaux apports concrets et pratiques, de retours d'expériences, cette dernière année achève de fixer un cadre de référence et de rendre opérationnels les apprenants.

Elle est découpée en 15 modules thématiques de synthèses et cas conseils de plus de 109h de cours en e-learning et de classes virtuelles.



CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

- Formation ouverte aux professionnels ayant suivi :
  - la 1<sup>ère</sup> année de ASDF



Objectifs opérationnels



OBJECTIFS

À l'issue de cette 2<sup>ème</sup> année de formation, les apprenants seront des professionnels disposant de compétences avancées qui leur permettront de:

- **Délivrer** des recommandations d'éducation, de promotion et de prévention pour un mode de vie sain et environnement sain
- **Œuvrer** et de favoriser l'accès à un mode de vie favorable au maintien du capital santé pour tous et pour chacun
- **Définir** des objectifs pour optimiser l'état de santé de leurs patients et/ou clients par l'usage des nutriments et micronutriments, issus de l'alimentation ou de compléments alimentaires choisis et conseillés de façon éthique, rationnelle et éclairée
- **Initier** ou de participer à des actions de santé publique relevant du champ de l'alimentation santé, de l'alimentation durable
- **Impacter** bénéfiquement, plus largement, la santé publique, l'évolution sociétale et le développement durable, en étant un acteur efficace au service des changements de comportements
- **Évaluer** les effets de leurs pratiques sur les individus et d'ajuster leurs actions pour en amplifier les résultats, tout en concourant à l'amélioration continue des démarches en santé et hygiène de vie
- **Guider, d'informer et d'accompagner** toutes personnes vers un mode de vie plus sain pour une espérance de vie en bonne santé.



PROGRAMME

2 classes virtuelles d'introduction et de fin d'année pour présenter la formation, son organisation et ses modalités d'évaluation.

DATES DES CLASSES VIRTUELLES DE LA 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE



30-09-2022



12h - 14h

Clôture du cursus par un intervenant expert:

24-06-2023

12h - 14h

9 Classes virtuelles de 2h

les classes virtuelles avec votre expert le **Dr Olivier Coudron** sont des temps d'échanges privilégiés de votre formation: il répond à vos questions, synthétise le cours, suit les apprenants. Elles vous permettent de progresser. Retransmissions des séances disponibles sur votre espace de formation.



21-10-2022

27-01-2023

28-04-2023



08h30 - 10h30



25-11-2022

17-02-2023

26-05-2023



14h30 - 16h30



16-12-2022

24-03-2023

23-06-2023



11h30 - 13h30

## Cours en e-learning

S i t u a t i o n s  p a r t i c u l i è r e s	Mois	
	1 <sup>er</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprendre à vos clients à décrypter les étiquettes des aliments</li> <li>• Végans, végétariens, végétaliens</li> <li>• Surpoids, Obésité</li> <li>• Dénutrition, la prise de poids</li> </ul>
	2 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excès de cholestérol, sous statine</li> <li>• Les troubles vasculaires veineux</li> <li>• Arrêter du tabac</li> </ul>
	3 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inconforts digestifs et intestinaux</li> <li>• Reflux gastro-œsophagien</li> <li>• Intolérance au lactose, au gluten</li> <li>• Maladie cœliaque</li> <li>• Allergie alimentaire</li> <li>• Dysbiose</li> <li>• Les troubles fonctionnels intestinaux douloureux</li> </ul>
	4 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enfant enrhumé et fragile</li> <li>• Problèmes urinaires, cystites, candidoses</li> <li>• Rhinite allergique ou saisonnière</li> <li>• L'accompagnement des antibiotiques</li> <li>• Prévention des infections</li> </ul>
	5 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubles cutanés</li> <li>• L'acné</li> <li>• L'eczéma, urticaire</li> <li>• L'asthme</li> <li>• Les aphtes</li> <li>• Les troubles oculaires</li> </ul>



S i t u a t i o n s  p a r t i c u l i è r e s	Mois	
	6 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les troubles prémenstruels, les règles douloureuses</li> <li>• La fertilité</li> <li>• La femme enceinte et allaitante</li> <li>• La ménopause avec bouffées de chaleur</li> </ul>
	7 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le stress, surmenage, burnout, anxiété, dépression</li> <li>• Le sommeil</li> <li>• Migraine</li> <li>• Troubles de la mémoire, de l'attention</li> <li>• Troubles déficitaires de l'attention</li> <li>• La scolarité réussie</li> </ul>
	8 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'activité physique, le sportif</li> <li>• L'arthrose, les douleurs musculaires</li> <li>• La fibromyalgie</li> <li>• La crise de goutte</li> <li>• Les personnes âgées, fatiguées, la faiblesse musculaire, l'ostéoporose</li> </ul>
	9 <sup>ème</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévention des cancers</li> </ul>



## DURÉE ET TEMPS DE TRAVAIL ESTIMÉ

- **109 heures** sur 9 mois: **87 heures d'enseignement en e-learning et 22 heures de classes virtuelles et de séminaires en ligne** avec les enseignants et intervenants experts.
- Prévoyez plus de **327 heures** de travail à consacrer pour cette 2<sup>ème</sup> année de formation.



## FORMATEURS

- **Dr O. COUDRON**, Docteur en médecine, Directeur scientifique et pédagogique de l'**Institut SiiN** (*Scientific Institute for Intelligent Nutrition*), Paris
- **Dr P. DEZ**, Docteur en médecine, médecin en exercice Paris, chargé de cours aux diplômes universitaires à Dijon, expert à l'**Institut SiiN** sur les thématiques de l'obésité, le diabète, la cohérence cardiaque et l'impédancemétrie
- **Dr G. MOREAU**, Docteur en médecine, Co-Fondatrice et directrice de l'**Institut SiiN**, Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, Belgique.



Dr O. COUDRON



Dr P. DEZ



Dr G. MOREAU



## DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

### ACTIVATION

de la formation à la date du début de la formation pour les formations débutant à une date précise.





## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100%  
distanciel



Français



## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Notre  
recette

Nos  
ingrédients  
pédagogiques

Les méthodes pédagogiques de l'**Institut Siin** utilisées pour cette 2<sup>ème</sup> année sont « **nos ingrédients de votre réussite** » pour vous permettre d'optimiser votre apprentissage et atteindre votre objectif et votre nouvelle compétence professionnelle en **Alimentation Saine et Durable Application Pratique en Promotion de la santé et Capital Santé** « **notre fantastique recette** » que nous espérons réussie à la fin de ce grand cursus.



**DIRE**

**AFFIRMATIVE**

**Nous vous transmettons nos connaissances !**

Synthèses des protocoles d'amélioration du capital santé et protocoles de prévention nutritionnelle de certaines affections, cette synthèse transversale est enseignée en e-learning par le **Dr Olivier Coudron**.

1



**FAIRE et FAIRE-FAIRE**

**DÉMONSTRATIVE**

**Nous vous transférons notre savoir-faire et nos connaissances !**

Développement de cas conseils commentés et détaillés enseignés en e-learning par le **Dr Coudron**. Boîte à outils de conseils en alimentation santé et micronutrition avec des fiches de synthèse « **mémo par affections** » et des fiches « **conseils pour vos clients/patients** » et des questionnaires spécifiques.  MyNutriConsult by Siin

2



**FAIRE-FAIRE**

**ACTIVE**

**Vous êtes acteur de votre apprentissage !**

Brainstorming sur l'étude de cas conseils: votre espace « **devoirs cas conseils** » est à votre disposition pour vous entraîner. Le mode collaboratif, basé sur l'intelligence collective, est privilégié, avec une recherche et questionnement entre vous.

L'**Institut Siin** met en lien les apprenants pour « **brainstormer** » sur les « **devoirs-cas conseils** » : les différents étudiants s'organiseront par petit groupe d'affinité ou par région, soit en présentiel ou en distanciel, vos horaires et vos organisations seront de votre gestion.

3



**DIRE et FAIRE-DIRE**

**INTERROGATIVE**

**Vous construisez votre savoir, en nous et vous posant des questions !**

**Vos séances de classes virtuelles et d'ateliers interactifs questions-réponses** ces séances vous permettront de présenter les cas conseils que vous aurez travaillés en petit groupe. Le mode participatif est privilégié, avec des discussions et réflexions.

4



## MOYENS PÉDAGOGIQUES

100%

100% distanciel avec e-learning, classes virtuelles avec les professeurs, séminaires en ligne en direct avec plusieurs intervenants experts invités.

Pour connaître les experts  
CLIC SUR LE BOUTON



2 ANS

Cours disponibles pendant 2 ans dans votre espace de formation, accessibilité prolongée d'une année à chaque renouvellement de votre adhésion à la **SiIN** Academy.

Documents, supports de cours et outils téléchargeables et imprimables.



Apports théoriques et pratiques. Echanges d'expérience...

Assistance technique et pédagogique.



Activités pédagogiques: travaux de groupe, étude de cas pratiques, mises en situations virtuelles.

Communauté d'apprenants: espace d'échanges et d'entraide entre apprenants et pour poser vos questions aux formateurs; discussions lors des classes virtuelles.

Les classes virtuelles font partie des activités pédagogiques indispensables à la bonne progression des apprenants. A ce titre elles n'ont pas un caractère facultatif. En cas d'absence, une tolérance sera admise dans la limite de 3 absences.



## MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

**Auto-évaluation** des connaissances et entraînement par **quiz en ligne**.  
**Contrôle d'assiduité.**

Evaluation des acquis de fin de 1<sup>ère</sup> année de formation par QCM en ligne

Note comptant pour:

- **70%** dans la note finale du cursus complet
- **30%** peuvent être obtenus lors de **l'évaluation de la 2<sup>ème</sup> année avec les épreuves de mise en situation virtuelle**: étude de cas conseils tout au long de la 2<sup>ème</sup> année

Condition de réussite au cursus complet:  
- Obtenir la note minimale globale de **60%** de la note totale.



**Attestation de suivi de formation.**

**Questionnaires de recueil des besoins, de satisfaction, de retour sur attentes.**





SOIT

**Prise en charge individuelle**

1.800€

- Membre SiiN Academy

1.620€

- Règlement par mensualités d'octobre 2022 à juin 2023

9 x 240€

- Tarif de prévente applicable d'avril à mai 2022

1.530€

**Prise en charge par un organisme tiers (employeur ou organisme financeur)**

2.160€

Pour connaître ton **tarif** et t'**inscrire** CLIC SUR LE BOUTON



Nos formations sont exonérées de tva.



**ACCESSIBILITÉ**



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

Plus d'info en un clic.



**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**, nos actions de formation peuvent prétendre à des financements mutualisés ou publics.



**INDICATEURS DE RÉSULTATS**



Consultez nos indicateurs de résultats sur notre page dédiée sur notre site interne.



# 2

## SESSION DE FORMATION 2022-2023

### ALIMENTATION SAINE ET DURABLE PRATIQUE PROFESSIONNELLE ASDPP



#### DATES OU PÉRIODE

Ouverture de la formation



Fin de formation



#### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Je consulte les formations au catalogue 
  - Je vérifie dans le détail de la formation mon éligibilité à la formation
  - Je crée mon compte SiiN ou je m'identifie (si vous en possédez déjà un)
  - J'ajoute la formation souhaitée à mon panier
  - Je remplis le formulaire de recueil des besoins
  - J'indique si c'est une prise en charge individuelle ou par un organisme tiers
  - Je télécharge le devis et la convention de formation
  - Je valide et je règle ma formation, en partie ou en totalité.
- 





## CONTACT FORMATION

Notre secrétariat est ouvert par email tous les jours du lundi au vendredi

**Permanence téléphonique**  
lundi, mardi, jeudi et 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

CONTACTEZ-NOUS PAR EMAIL OU VIA NOTRE FORMULAIRE EN LIGNE



3

## ORGANISME DE FORMATION

**ALIMENTATION  
SAINE ET DURABLE  
PRATIQUE  
PROFESSIONNELLE  
ASDPP**



**N° DÉCLARATION ACTIVITÉ** 11754718475  
enregistré auprès de la préfecture de Paris



**N° SIRET** 518 857 594 00015



**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



### QUALIOPi

Le Siin est détenteur de la certification qualité Qualiopi pour la catégorie action de formation.



### CONDITIONS GÉNÉRALES (CGV)

Consultez nos conditions générales de ventes:



La certification a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION



Mise à jour le 04/04/2022 - Document non contractuel





SECRETARIAT@SIIN-NUTRITION.COM  
WWW.SIIN-NUTRITION.COM