SIN
Scientific Institute for Intelligent Nutrition

Formation complète et diplômante en **Alimentation Santé Durable**

Année 2

2021-2022

Formation complète et diplômante en **Alimentation Santé Durable**

Année 2 : **ASDPP**

Alimentation Santé Durable **Perfectionnement Pratique** d'octobre 2021 à juin 2022

Domaine : Sciences, Santé

Type de formation : Diplôme institutionnel

Localisation : Paris, suivi de cours en distanciel : FOAD

Faculté, Ecole, Institut,... : Institut SiiN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition), Paris
Institut scientifique pour une nutrition raisonnée est un organisme officiel Français de formations professionnelles continues reconnu et référencé pour la qualité scientifique de son enseignement à la pointe des connaissances, son indépendance.

Reconnaissance : Organisme de DPC, Datadocké, Pôle emploi, FIFPL, Opco Ep...

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

PRÉSENTATION

Formation continue professionnelle en alimentation santé durable pour tous les professionnels désireux d'acquérir une compétence professionnelle et une reconnaissance en alimentation santé durable.

Cette formation de perfectionnement pratique fait partie d'un cursus complet sur 2 ans

Année 1 : **ASDF**

1ère année :
Alimentation Santé Durable Fondamentale

Année 2 : **ASDPP**

2ème année :
Alimentation Santé Durable Perfectionnement Pratique « ASDPP »

Cette **2ème année** de formation d'Alimentation Santé Durable Perfectionnement Pratique propose aux participants des synthèses transversales et l'étude de conseils et de recommandations adaptés en vue d'améliorer le capital santé de chacun, ainsi que la mise à disposition d'outils de conseils.

PUBLICS

Cette 2ème année de formation ASDPP est ouverte exclusivement aux professionnels ayant suivi

- La 1ère année de ASDF ou ASD des cursus des années antérieures

MODALITÉS D'ADMISSION

Pas de prérequis demandé

LES COMPÉTENCES ACQUISES

au cours de la formation

Le professionnel acquiert au cours de la formation différents modules de compétences qui vont enrichir son exercice professionnel et son efficacité en Alimentation Santé Durable :

A l'issue de la 2ème année : ASDPP

Vous aurez acquis un savoir-faire :

- Des compétences nouvelles pour identifier de façon individuelle les comportements et les modes d'alimentation des clients ou des patients.
- Des compétences pédagogiques pour informer, expliquer, motiver et accompagner les changements de façon globale et individuelle.
- Des compétences pour évaluer et ajuster les recommandations dans le suivi des clients/patients afin d'amplifier l'impact des conseils prodigués.

LES PLUS DE LA FORMATION

- **Formation Européenne théorique et pratique de plus de 200h de cours sur 2 ans** entièrement disponible en distanciel, e-learning et webinaire en direct avec les professeurs et les experts.
- Formation totalement indépendante traitant de l'ensemble des conseils en alimentation santé durable.
- Une approche pédagogique concrète et pratique associant une information rigoureuse et une éducation comportementale personnalisée orientée vers la promotion d'une alimentation favorable à la santé de l'homme et respectueuse de la planète et de l'environnement.
- **L'acquisition d'une compétence professionnelle en Alimentation Santé Durable**

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

2ème année :
Alimentation Santé Durable Perfectionnement Pratique.

45h e-learning
15h webinaire

du 1/10/2021
au 30/06/2022

24h/24h
7j/7j

FR

Forum

- Nombre d'heures : plus de **65h** comprenant 45 heures d'enseignement en e-learning et de cas de conseils et 15h de séances de webinaires en direct avec les enseignants et intervenants, prévoyez 5h supplémentaires de travail à domicile mensuel sur les cas conseils.
  Pour plus d'information, se référer au calendrier de la formation.
- Durée de la formation: 9 mois.
- Ouverture de la formation : le 1er octobre 2021.
- Fin de formation : 30 juin 2022.
- Modalités pédagogiques : Formation délivrée en distanciel: e-learning et séances de webinaires en direct avec les professeurs, vous offrant toutes les facilités des nouvelles technologies de formation en ligne de chez vous... 24h / 24, 7j /7, cours disponibles pendant 5 ans dans votre espace de formation.
- Langue de la formation : Français.
- Documents, supports de cours et outils pédagogiques téléchargeables et imprimables.
- Espace forum pour poser vos questions entre vous et pour les séances de webinaires.

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Dr Olivier COUDRON, Docteur en médecine, Directeur scientifique et pédagogique de l'Institut SiiN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition), Paris.

Zoom sur le **Dr Olivier Coudron** :

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

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 et Directeur scientifique de l'institut SiiN.
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 15 000 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, expert 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 » aux éditions de santé.

Il est le président-fondateur du collège international pour une nutrition raisonnée.

INTERVENANTS

durant les 2 années de cursus:

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 A. FARDET	Docteur en Nutrition Humaine et ingénieur agro-alimentaire, INRAE, Clermont-Ferrand.
Dr M. GUERRIAUD	Maître de conférences en pharmacie, Dijon.
Dr J.M. LECERF	Directeur du service de nutrition Institut Pasteur de Lille.
Dr G. MOREAU	Docteur en médecine, Co-Fondatrice et directrice de l'institut SiiN, Fellow Ashoka, Fellow Caring Entrepreneurship Fund, Belgique.
Pr M. NARCE	Pr Physiologie unité lipides biologie maladies métaboliques, Inserm Dijon.
Dr J. PINCEMAIL	Docteur en Sciences biomédicales expérimentales, CHU Liège, Belgique.
Dr E. ROCK	Directeur de recherche INRAE et vice-président de la Société Française des Vitamines et Bio facteurs (SFVB), Clermont-Ferrand.

Et bien d'autres intervenants invités selon les sujets:
Zoom sur le collège pédagogique et les enseignants

PROGRAMME

La formation complète des 2 années intègre plusieurs approches complémentaires :

- **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 étudiant les liens entre l'alimentation, les nutriments, la santé de l'homme et l'apparition des maladies. Elle propose des protocoles de prévention de certaines affections.
- **La micronutrition** : discipline 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.
- **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.
- **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 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...

LA FORMATION DE 2ÈME ANNÉE EST COMPOSÉE DE

Une séance d'introduction de début de cursus

Vendredi 1 oct. 2021 de 12h à 14h

- en webinaire en « distanciel »,
- rassemblant les étudiants de tous les cursus des perfectionnements pratiques,
- explication de la méthodologie d'enseignement, de l'organisation et des outils e-learning pour le perfectionnement pratique,
- retransmission de la séance disponible sur votre espace de formation.

Les cours d'Alimentation Santé Durable de Perfectionnement Pratique

Les méthodes pédagogiques de l'institut SiiN utilisées pour cette 2ème 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 Santé Durable : « votre fantastique recette »** que nous espérons réussie à la fin de ce grand cursus.

Nos ingrédients (méthodes) pédagogiques :

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.

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

  Boite 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.

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 entrainer. Le mode collaboratif est privilégié, avec une recherche et questionnement entre vous.

  L'institut SiiN met en lien les étudiants 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.

DIRE et FAIRE DIRE

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

Vos séances de webinaire d'ateliers interactifs questions-réponses autour des cas conseils que vous aurez travaillé en petit groupe. Le mode participatif est privilégié, avec des discussions et réflexions.

Séances de 2h organisées chaque mois pour synthétiser et répondre à toutes vos questions, ces séances sont organisées à distance avec un formateur-modérateur de l'institut SiiN qui vous aiguillera et vous aidera, en fin de séance le Dr Coudron répondra à toutes les questions qui ne sont pas résolues.

Vos cours mois par mois répartis en 9 chapitres thématiques de synthèses et cas cliniques de plus de 45h de cours en e-learning.

Chaque mois vous apprendrez à...

- Accompagner et à adapter les conseils alimentaires et de mode de vie et conseiller les compléments alimentaires adaptés...dans des situations particulières
- Aider vos clients à faire des achats sains et durables
- Cuisiner santé Durable, transformer des recettes en recettes santé

Chapitre	Mois	Nombre d'heures de cours	Situations particulières
1	**1er** mois	5h	• Apprendre à vos clients à décrypter les étiquettes des aliments • Végans, végétariens, végétaliens • Surpoids, Obésité • Dénutrition, la prise de poids
2	**2ème** mois	5h	• Excès de cholestérol, sous statine • Les troubles vasculaires veineux • Arrêter du tabac
3	**3ème** mois	5h	• Inconforts digestifs et intestinaux • Reflux gastro-œsophagien • Intolérance au lactose, au gluten • Maladie cœliaque • Allergie alimentaire • Dysbiose • Les troubles fonctionnels intestinaux douloureux
4	**4ème** mois	5h	• L'enfant enrhumé et fragile • Problèmes urinaires, cystites, candidoses • Rhinite allergique ou saisonnière • L'accompagnement des antibiotiques • Prévention des infections
5	**5ème** mois	5h	• Troubles cutanés • L'acné • L'eczéma, urticaire • L'asthme • Les aphtes • Les troubles oculaires

Chapitre	Mois	Nombre d'heures de cours	Situations particulières
6	**6ème** mois	5h	• Les troubles prémenstruels, les règles douloureuses • La fertilité • La femme enceinte et allaitante • La ménopause avec bouffées de chaleur
7	**7ème** mois	5h	• Le stress, surmenage, burnout, anxiété, dépression • Le sommeil • Migraine • Troubles de la mémoire, de l'attention • Troubles déficitaires de l'attention • La scolarité réussie
8	**8ème** mois	5h	• L'activité physique, le sportif • L'arthrose, les douleurs musculaires • La fibromyalgie • La crise de goutte • Les personnes âgées, fatiguées, la faiblesse musculaire, l'ostéoporose
9	**9ème** mois	5h	• Prévention des cancers

- **9 séminaires en ligne, une séance par mois en direct**

1 vendredi par mois — de 12h — à 14h

- Webinaires interactifs en direct avec les professeurs et les formateurs modérateurs, le Dr Coudron répond à vos questions !
- Retransmissions des séances disponibles sur votre espace de formation.
- **Les dates des webinaires de la 2ème année :**

2021

1 oct. — 22 oct. — 19 nov. — 10 déc.

2022

21 jan. — 18 fév. — 25 mar. — 29 avr. — 20 mai — 17 juin — 25 juin

- **Séance de clôture de la 2ème année de fin de cursus**

Samedi 25 juin 2022 — **de 14h** — **à 17h**

- Pour clôturer cette année de perfectionnement pratique nous vous proposons une après-midi de conférences d'orateurs experts sur des thématiques diverses.
- En webinaire en « distanciel »
- Rassemblant les étudiants de tous les perfectionnements pratiques
- Retransmission de la séance disponible sur votre espace de formation.

- **Votre temps de travail : prévoyez plus de 500h de travail à consacrer pour les 2 ans de formation.**

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA 2ÈME ANNÉE ALIMENTATION SANTÉ DURABLE FONDAMENTALE

- Cette 2ème évaluation compte pour 30% de la note finale, ils seront obtenus sur assiduité de participation à la 2ème année de perfectionnement pratique.
- 70% seront obtenus avec l'examen de la 1ème année.

Les examens sont disponibles à la fin de chaque année mais peuvent être passés quand vous le désirez. Les examens ne sont pas obligatoires pour ceux qui ne désirent pas le diplôme. Vous pouvez entrer en 2ème année sans avoir passé l'examen de 1ère **mais après avoir suivi le cours de la 1ère année.**

L'obtention du diplôme d'Alimentation Santé Durable de l'Institut SiiN après les 2 années est conditionnée à la réussite de l'examen et de l'assiduité en 2ème année : note requise de 60% au total.

La reconnaissance officielle de votre formation se fera par l'obtention du label IN®/ Intelligent-Nutrition® de l'institut SiiN.

L'acquisition d'une compétence professionnelle en Alimentation Santé Durable après obtention du diplôme.

COÛT DE LA FORMATION

2ÈME ANNÉE :
ALIMENTATION SANTÉ DURABLE PERFECTIONNEMENT PRATIQUE « ASDPP »

Tarif en paiement unique :	Membre de SiiN Academy :	Paiement par mensualités d'octobre 2021 à juin 2022 :	Des tarifs de prévente sont applicables d'avril à septembre 2021
1 625€	**1 462€**	**9 x 216€**	**voir lien sur le site**

Nos formations sont exonérées de tva. Les paiements s'effectuent en ligne sur le site du SiiN. 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 SiiN.

Les paiements par mensualités et les tarifs de prévente sont non cumulables avec la ristourne de 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 avez suivi un autre cursus complet des formations complètes : exemple : NN-NNPP ou NMF-NMC-NMPP, vous bénéficierez alors de 20% sur le prix de la formation hors prévente, hors tarif SiiN Academy et hors mensualité. Cela ne s'applique qu'au paiement unique de la formation. Vous aurez également 20% si vous désirez suivre par exemple le cursus de Neuro-Nutrition® ou de CNMO ensuite.

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

L'institut SiiN est référencé sur le DataDock : 0058382 et est Organisme DPC : 3031, si vous désirez une prise en charge financière pour votre formation par les organismes de prises en charge : ANDPC, Opco ep, Pôle emploi, FIFPL et bien d'autres... Téléchargez la convention et le devis et adressez-les à votre organisme de prise en charge.

Pour tout renseignement, merci de contacter le secrétariat :
Secretariat@siin-nutrition.com
Tél administratif : 0032 81 403 465

LES CONDITIONS GÉNÉRALES...

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

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

Les formations de l'institut SiiN sont des **formations unipersonnelles** et **protégées 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 conséquence 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 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 SiiN.

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

- Vous reconnaissez que les marques Intelligent-Nutrition® et Neuro-Nutrition® sont des marques appartenant à l'institut SiiN. Elles sont protégées juridiquement par le dépôt des marques, toute utilisation des marques doit avoir obtenu l'autorisation écrite au préalable de SiiN

L'INSTITUT SiiN

Institut scientifique pour une nutrition raisonnée est un organisme officiel Français de formations professionnelles continues reconnu et référencé pour la qualité scientifique de son enseignement à la pointe des connaissances, son indépendance.

SiiN France

Scientific Institute for Intelligent Nutrition -
Institut Scientifique pour une Nutrition Raisonnée
60, Avenue d'Iéna -75116 Paris-France

N° SIRET 518 857 594 00015
Numéro de déclaration d'activité 11754718475
TVA FR20518857594

IBAN FR FR76 1350 7001 0431 2777 9213 012 BIC: CCBPFRPPLIL

IBAN BE IBAN: BE61 0689 0207 9617 BIC: CKCCBEBB

Tél: +32 81 403 465
secretariat@siin-nutrition.com
www.siin-nutrition.com

Organisme DPC 3031

Organisme Datadocké 0058382

Organisme référencé Kairos de Pôle Emploi

NOTES

www.siin-nutrition.com
secretariat@siin-nutrition.com