

PROGRAMME DE FORMATION

DIETETIQUE TRADITIONNELLE CHINOISE

OBJECTIFS

- Connaître les principes de la diététique traditionnelle chinoise.
- Faire le lien entre l'alimentation et les bienfaits sur le corps.
- Adapter son alimentation en fonction de la saison.

PUBLIC CONCERNE ET PRÉREQUIS

Chef d'entreprise (niveau minimum CAP esthétique-cosmétique)

Salariée en esthétique (niveau minimum CAP esthétique-cosmétique)

Professionnel du bien-être.

PROGRAMME

JOUR 1

- Accueil des stagiaires et présentation du formateur.
- Les bases de la tradition chinoise
 - ∞ Historique
 - ∞ Le ciel – La terre – L'homme
- La diététique :
 - ∞ Les organes : les trois foyers
 - ∞ Le Tan et autres déséquilibres
 - ∞ Règles et principes de bases.
- Les aliments :
 - ∞ Classification des aliments : nature, saveur, tropisme
 - ∞ Les saisons

JOUR 2

- Révision de la veille.
- Les repas ;
 - ∞ Le déjeuner
- Recettes et menus
- Bilan de formation.

MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Travail théorique sur manuel remis au stagiaire
- Apprentissage de la technique entre apprenant
- Matériel fourni pour la formation : tout le matériel nécessaire à la pratique de cette formation est fourni par le Comptoir Beauté Formation, sauf si vous avez reçu une liste de matériel dans votre dossier d'inscription indiquant ce que vous devez amener

MODALITÉS DE SUIVI ET APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Fiche de présence émarginée
- Contrôle des connaissances effectuées à l'issue de la formation
- Certificat de formation remis aux stagiaires après contrôle des connaissances

DURÉE DE LA FORMATION

2 Jours : 16 heures

Horaire : 9h00 - 12h30/ 13h30 – 18h00

TARIF DE LA FORMATION

550 € nets par stagiaire