

## SCIENCES FONDAMENTALES : 431 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>ANATOMIE</b>	Etude des articulations, muscles, squelette, membres, crâne, anatomie palpatoire.
<b>PHYSIOLOGIE</b>	Etude des systèmes physiologiques du corps humain
<b>BIOLOGIE GENERALE</b>	Organisation biologique, notion de chimie, de biochimie, étude de la cellule, du métabolisme général, génétique.
<b>MICROBIOLOGIE</b>	Etude et analyse détaillée des bactéries, virus, parasites, levures.
<b>PATHOLOGIES</b>	Etude de 50 pathologies infectieuses et 110 pathologies non-infectieuses.
<b>ABREVIATIONS ET ETHYMOLOGIE MEDICALE</b>	Compréhension des nomenclatures et du vocabulaire médical
<b>DOULEUR ET LECTURE RADIO</b>	Compréhension de la douleur et initiation à la lecture des radiographies
<b>ANALYSE DES PLAQUETTES DE LABORATOIRE, ETUDE DES BILANS BIOLOGIQUES GENERAUX</b>	Savoir analyser les compléments alimentaires (qualité, prix, suivi). Etude des différentes analyses médicales (selles, urine, analyses de sang...)
<b>NOTIONS DE BASE EN INFIRMERIE</b>	Outils et soins de secours (bandages, pansements...)
<b>BREVET DE SECOURISME (en option)</b>	Obtention du brevet national de secourisme



## NUTRITION GENERALE / BROMATOLOGIE / DIETETIQUE : 204 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>EQUILIBRE ACIDO-BASIQUE EN NUTRITION,</b>	Etude de l'équilibre acido-basique du corps et correction possible par une alimentation adaptée.
<b>STRUCTURE BIOCHIMIQUE DES ALIMENTS</b>	Comprendre la composition de base des aliments
<b>PROCESSUS TECHNOLOGIQUES ET CONTROLES ALIMENTAIRES</b>	Etude des divers processus technologiques industriels et éventuels impacts sur le consommateur
<b>CURES DETOX ET CUISINE</b>	Etude <u>pratique</u> des différents « régimes » alimentaires (végétarisme, végétalisme, crétois, sans gluten, macrobiotique, jeûne, monodiètes...), Atelier de cuisine appliquée
<b>EFFETS THERAPEUTIQUES DES JUS DE LEGUMES ET DE FRUITS</b>	Préparation et dégustation de différents jus en atelier pratique, étude de leurs vertus thérapeutiques.
<b>VITAMINES ET OLIGOELEMENTS</b>	Comprendre le rôle des vitamines, des oligoéléments et des antioxydants dans l'organisme
<b>HYGIENE ALIMENTAIRE SPECIFIQUE</b>	Etude des besoins alimentaires du nourrisson, de la femme enceinte, de l'adolescent, du sportif, du sénior.
<b>PATHOLOGIES NUTRITIONNELLES</b>	Compréhension des phénomènes d'allergies et d'intolérances alimentaires, et des dysfonctions émergentes.
<b>ALIMENTATION ET NOS 5 SENS</b>	Comprendre le rôle de nos 5 sens dans le cadre alimentaire.
<b>ECOSYSTEME INTESTINAL ET DYSFONCTIONS</b>	Comprendre l'impact de l'alimentation sur les dysfonctions intestinales et étude de solutions naturelles.
<b>MICRONUTRITION ET TERRAINS</b>	Comment pratiquer un bilan alimentaire et déterminer un terrain bio-nutritionnel. Bases en nutrition cellulaire.



<b>EPICES ET VERTUS</b>	Reconnaissance visuelle, gustative, odorante des épices et étude de leurs vertus.
<b>ELIXIRS DE SANTE ET VINS MEDICINAUX</b>	Etude théorique des élixirs de santé et des vins médicinaux. Atelier pratique de fabrication et de dégustation.
<b>COMPLEMENTS ALIMENTAIRES</b>	Rôle des compléments alimentaires et intervention de quelques laboratoires.
<b>SECURITE ALIMENTAIRE</b>	Compréhension de la sécurité et des contrôles sanitaires effectués par les industriels de l'alimentation
<b>LECTURE DES ETIQUETTES ALIMENTAIRES ET NON-ALIMENTAIRES</b>	Savoir lire une étiquette, comprendre les allégations, les logos, les éléments marketing

### PHYTOLOGIE 142 heures

<b>MATIERES</b>	<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>
<b>PHYTOLOGIE GENERALE</b>	Notions de botanique, biochimie des plantes, galénique, étymologie, propriétés, mode de culture et de récolte.
<b>AROMATOLOGIE</b>	Stage comprenant l'étude théorique (fabrication, structure moléculaire, vertus et précautions d'utilisation des huiles essentielles) et un atelier pratique.
<b>PHYTEMBRYOLOGIE (GEMMOTHERAPIE)</b>	Etude des propriétés des bourgeons et des racines. Indications thérapeutiques.
<b>FLEURS DE BACH ET TEINTURES MERES</b>	Etude théorique des élixirs floraux, atelier pratique de fabrication.
<b>PHYTOCOSMETIQUE</b>	Atelier de fabrication de produits cosmétiques naturels.



<b>PLANTES ADAPTOGENES</b>	Compréhension de l'adaptation du corps aux différents stress grâce à certaines plantes.
<b>TISANES ET INFUSIONS</b>	Atelier de reconnaissance de plantes sèches, étude de leurs vertus.
<b>MYCOLOGIE</b>	Sortie en pleine nature, initiation à la reconnaissance des champignons avec un mycologue.
<b>RECONNAISSANCE DE PLANTES EN JARDIN BOTANIQUE</b>	Sortie dans un jardin botanique, initiation à la reconnaissance de plantes médicinales.
<b>JOURNEES NATURE</b>	Sortie en pleine nature à la recherche des plantes médicinales de nos régions. Atelier de cueillette de plantes sauvages comestibles, cuisine et dégustation.

### PSYCHOLOGIE 88 heures

<b>MATIERES</b>	<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>
<b>PSYCHOLOGIE GENERALE ET PSYCHOPATHOLOGIE</b>	Acquérir des notions de psychologie générale et des principales pathologies. Apprendre à gérer le stress par la relaxation.
<b>RELATION D'AIDE</b>	Comprendre l'impact d'une écoute active dans la relation thérapeute/consultant.
<b>PSYCHOTHERAPIE EMOTIVO/RATIONNELLE</b>	Complémentaire à la relation d'aide, cette approche apporte une compréhension de l'impact des croyances et attitudes sur les comportements
<b>ANALYSE DES REVES</b>	Cours dispensé par un psychanalyste spécialiste dans l'interprétation des rêves
<b>HYPNOSE</b>	Comprendre les mécanismes de l'hypnose et leurs influences sur la gestion des émotions.



## TECHNIQUES MANUELLES 110 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>PROTOCOLES MANUELS</b>	Apprendre les repères cliniques, la palpation, les mesures, la posture, observations naturopathiques.
<b>REFLEXOLOGIES</b>	Etude théorique des différentes réflexologies. Stage pratique en réflexologie plantaire et auriculaire.
<b>MASSAGE CALIFORNIEN</b>	Stage d'initiation au massage californien aux huiles essentielles
<b>MASSAGE AMMA</b>	Stage d'initiation au massage assis « Amma » sur chaise ergonomique
<b>MASSAGE DES VISCERES</b>	Stage d'initiation au massage du ventre pour le repositionnement physique et énergétique des organes.

## RESPIRATION (cours répartis sur l'année) : 28 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>COHERENCE CARDIAQUE ET BIORESPIRATION</b>	Comprendre l'influence de la respiration sur le fonctionnement du cœur, mise en place d'un protocole thérapeutique.
<b>PHYSIOLOGIE RESPIRATOIRE APPLICATION PRATIQUE</b>	Rééducation et apprentissage d'une respiration cohérente.
<b>RESPIRATION SPORTIVE</b>	Apprentissage pratique de la respiration sportive et des étirements
<b>BOL D'AIR JACQUIER</b>	Initiation pratique aux vertus du bol d'Air Jacquier
<b>TECHNIQUES RESPIRATOIRES</b>	Etude de la respiration et de son impact à travers la vision d'un ostéopathe, d'un yogi et d'un praticien en médecine chinoise.



## MEDECINES ENERGETIQUES 110 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>PHYSIQUE QUANTIQUE, NANO-MEDICINE ET BIOPHYSIQUE</b>	Initiation aux principes de la physique quantique, aux procédés de nano-médecine et à la biophysique.
<b>KINESIOLOGIE</b>	Stage d'initiation aux principes de bases en kinésiologie (principaux tests musculaires..)
<b>TECHNIQUES ENERGETIQUES</b>	Stage de découverte du magnétisme humain et environnemental
<b>REIKI</b>	Découverte du Reiki, son histoire, ses principes philosophiques, son évolution. En option stage d'initiation du 1 <sup>er</sup> au 4 <sup>ème</sup> degré (en fonction des participants)
<b>LITHOTHERAPIE/ CRISTALOTHERAPIE</b>	Stage d'initiation aux soins énergétiques par les cristaux, atelier pratique en centre spécialisé (nettoyage, vertus, utilisation...)
<b>RADIESTHESIE/GEOBIOLOGIE</b>	Stage radiesthésie, géobiologie, science de l'habitat, étude de la toxicité environnementale, Feng Shui
<b>MAGNETOLOGIE</b>	Apprendre les vertus des aimants sur le corps, ustensiles de cuisine, literie, epixen...

## RELAXATION 36 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>MEDITATION</b>	Apprendre différentes techniques de méditation. Stage pratique.
<b>SOPHROLOGIE</b>	Notions de base en sophrologie. Stage pratique
<b>ART THERAPIE</b>	Initiation à l'Art Thérapie par le dessin



## AUTRES TECHNIQUES NATURELLES 181 heures

MATIERES	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
<b>HYDROLOGIE</b>	Comprendre l'eau et ses possibilités thérapeutiques (internes et externes) avec une journée de thermalisme.
<b>IRIDOLOGIE</b>	Apprendre à lire les différentes informations de terrain dans l'iris à l'aide d'un iridoscope, de loupes...
<b>MORPHOPSYCHOLOGIE</b>	Comprendre les traits de caractères sur le visage et les liens avec nos comportements.
<b>BIOELECTRONIQUE DE VINCENT</b>	Initiation aux techniques physico-chimiques utilisant, à température donnée les mesures du pH, du rH2 et de la résistivité électrique (rô) des solutions aqueuses.
<b>HOMEOPATHIE</b>	Initiation aux principes de base de l'homéopathie
<b>MEDECINE TRADITIONNELLE CHINOISE ET A L'AYURVEDA</b>	Initiation aux principes de base de la médecine traditionnelle chinoise et de l'Ayurveda
<b>SYNERGOLOGIE</b>	Comprendre et interpréter les signes non-verbaux transmis par le corps.
<b>METOPOSCOPIE</b>	Etude de la révélation de la personnalité par les grains de beauté.
<b>VISAGISME</b>	Apprendre à améliorer son aspect physique pour aller vers une meilleure confiance en soi.
<b>EXERCICES CORPORELS</b>	Tout au long de l'année scolaire, pratique d'exercices corporels.



## Formation générale

**DEONTOLOGIE / HISTOIRE NATUROPAHIE**  
24 heures

**COMMUNICATION, AIDE A L'INSTALLATION, TECHNIQUES DE  
MARKETING : 28 heures**

**RENCONTRES SUR LE TERRAIN : 14 heures**

<b>MATIERES</b>	<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>
<b>JARDINAGE</b>	Apprendre comment élaborer un plan de jardin.
<b>TRI SELECTIF</b>	Visite d'un centre de tri
<b>EXPLOITATION AGRICOLE</b>	Visite d'une exploitation agricole, d'une fromagerie, connaissances des souches bactériennes utilisées dans l'alimentation et protocole de fabrication des produits laitiers
<b>ALIMENTATION ANIMALE</b>	Antibiotiques, vaccins, alimentation animale : que retrouve-t-on réellement dans nos assiettes ?

**CLINICAT Supervisé :**  
54 heures

**REVISIONS Supervisées et Examen:**  
45 heures

**TOTAL DES HEURES DU PROGRAMME : 1495**

