

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les bons usages de l'aromathérapie
- Nommer les indications courantes en aromathérapie

### Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- AROMATHERAPIE
  - Définitions
  - Critères de choix des huiles essentielles
- LES MODES D'UTILISATION
  - Diffusion atmosphérique
  - Inhalation
  - Voie cutanée et voie orale
- LES GESTES D'URGENCE EN AROMATHERAPIE
  - Stress, brûlure, hématome, coupure et nausée...
- L'UTILISATION DE L'AROMATHERAPIE EN DIETETIQUE
  - Par exemple dans le cadre de douleurs intestinales...

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Diététicien-nutritionniste titulaire d'un DU de phytothérapie et aromathérapie

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p><b>Durée</b> 7.00 heures (1.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Ressources techniques et pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables</li> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@sshha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>