



Formations en Naturopathie, Phyto-Aromathérapie, Réflexologie
Fleurs de Bach et Médecines naturelles

www.plantasante.fr

L'enseignement est vivant, interactif, avec le double appui des connaissances médicales et scientifiques actualisées régulièrement et des connaissances traditionnelles qui ont fait leurs preuves depuis des années et parfois des siècles. Les cours ont lieu en salle.

Dans notre monde en mutation rapide, où l'homme cherche à la fois le sens de sa vie et de ses racines dans une nature qui est à la source de la vie, les méthodes de Naturopathie nous aident à maintenir notre santé, et à comprendre les fondements de notre potentiel de vitalité, en particulier sur la base de l'alimentation, du mouvement, de la gestion des émotions et de la connaissance et utilisation à bon escient des compléments alimentaires et autres produits naturels.

Toutes ces formations sont faites dans un sens holistique parce que la personne est considérée dans son ensemble, englobant ainsi les aspects physiques, émotionnels et psychologiques.

Programme pédagogique 2019 détaillé de la formation et coût de la formation : « CUISINE AUX EPICES ET PLANTES AROMATIQUES » et/ou « CUISINE AUX HERBES SAUVAGES » et/ou « CUISINER AVEC LES HUILES ESSENTIELLES ».

Aspects pratiques et dates 2019.

Horaires journaliers : 9h à 17h soit 8 heures.

Pour un total de 3 jours, soit 24 heures.

- ❑ Lieu de la formation : Ecole Plantasanté 31 route de Grendelbruch 67560 ROSHEIM.
Le plan détaillé sera envoyé 8 jours avant la formation.
- ❑ Formateur : Elisabeth BUSSE (intervenant permanent), docteur en pharmacie.
- ❑ **CUISINE AUX EPICES ET AUX HERBES AROMATIQUES**
Le Lundi 3 juin 2019 *cocher ou barrer*
- ❑ **CUISINE AUX HERBES SAUVAGES**
Le Mardi 4 juin 2019 *cocher ou barrer*
- ❑ **CUISINE AUX HUILES ESSENTIELLES**
Le Mercredi 5 juin 2019 *cocher ou barrer*.

Niveau requis pour participer à cette formation :

Aucun.

ECOLE PLANTASANTE SARL au capital de 22000 Euros

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 42 67 04246 67 auprès du Préfet de la Région Alsace

Siège social : 2A, rue du Maréchal Koenig 67210-Obernai

RCS STRASBOURG : 51131066600017 NAF : 8559A

Mail : planta@plantasante.fr

Tél répondeur : 06.45.33.75.04

Les objectifs :

Découvrir la cuisine aux épices et herbes aromatiques, et/ou aux herbes sauvages de notre région, et/ou aux huiles essentielles.

La progression pédagogique :

Progression méthodique : théorie, puis pratique par préparation de repas qui sera partagé.

Les moyens pédagogiques et techniques :

Supports diaporama, support papier, matériel de cuisine. Cueillette dans la Nature.

L'encadrement :

Il est exercé par Christian BUSSER (intervenant permanent), directeur de l'Ecole, docteur en pharmacie et en ethnologie, ancien directeur de recherche, de laboratoire et producteur de plantes médicinales, ancien pharmacien d'officine, et formateur en facultés de pharmacie, de médecine et d'ethnologie, et dans diverses écoles privées en phyto-aromathérapie, et par Elisabeth BUSSER (intervenant permanent), docteur en pharmacie, formatrice en phyto-aromathérapie, homéopathie, et techniques de préparations, ancien pharmacien d'officine, chargée de cours à la faculté de pharmacie de Strasbourg, animatrice dans les écoles et jardin botanique.

Le suivi de l'exécution du programme :

Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et les formateurs, les évaluations effectuées.

Appréciation des résultats :

Bilan de satisfaction en fin de formation.

Attestation :

Cette formation donne lieu à une attestation de participation aux cours concernés.

Programme pédagogique :

Contenu général de la formation.

CUISINER les EPICES et HERBES AROMATIQUES :

Recommandations.

Histoire et voyage des épices.

Les herbes aromatiques de nos régions, celles venant d'ailleurs.

La conservation, les parties de plantes utilisées.

Recettes et dégustation d'herbes aromatiques, d'épices.

Préparation du repas.

Repas pris en commun.

Suite de la partie théorique.

Bilan de la journée.

CUISINER LES HERBES SAUVAGES :

Recommandations.

Pourquoi utiliser les plantes sauvages.

Les plantes sauvages de notre région, idées de recettes par plante étudiée : visualisation par le diaporama, habitat, partie de plante utilisée, goût et saveur, recette(s), explications de réalisation.

Cueillette pour le repas du jour.
Préparation du repas.
Repas pris en commun.
Suite de la partie théorique.
Bilan de la journée.

CUISINER AVEC LES HUILES ESSENTIELLES :

Qu'est-ce qu'une huile essentielle ?
Précautions d'emploi et recommandations.
Pourquoi utiliser des huiles essentielles ?
Les HE les plus fréquemment utilisées en cuisine.
Découverte olfactive de l'aromathèque.
Préparation du repas.
Repas pris en commun.
Suite de la partie théorique.
Bilan de la journée.

COÛT de la formation repas et boissons inclus :

Pour les trois journées :

187.50€ HT, 37.50€ TVA 20% soit **225.00 € TTC**

Pour les deux journées :

133.33€ HT, 26.67€ TVA 20% soit **160 € TTC**

Pour une seule journée :

70.83€ HT, 14.17€ TVA 20% soit **85 € TTC**