

SÉBASTIEN COQUIN WWW.MANGERMIEUXBOUGERPLUS.FR

La prévention santé par l'alimentation et l'activité sportive



PPROPOSÉ PAR:

Mr COQUIN Sébastien
Diététicien nutritionniste, coach sportif
3x champion du monde de karaté

DÉJÀ TESTÉ ET APPROUVÉ PAR :

Holiday On ice®
Stage entertainment®
Accrosport®
Plus de 40 clients satisfaits!

INTRODUCTION

Ma mission

Une action de prévention santé via :

- Un véritable levier pédagogique pour vous accompagner et vous orienter dans les bons choix alimentaires et sportifs.
- Le développement d'attitudes préventives, et l'installation d'une meilleure hygiène de vie globale.
- L'assurance d'une prise en charge professionnelle, compétente et expérimentée.
- Un accompagnement innovant pour des résultats durables.



Un engagement:

Celui de vous transmettre mes connaissances et mon expérience afin que chacun puisse adopter des habitudes de vie saines et durables.

Une expertise

Mes compétences, mes formations et mes 13 années d'expériences, notamment comme sportif de haut niveau, vous permettront de démarrer une vie plus saine.

INTRODUCTION

Une méthode

Je vous fournis les clés, mêlant théorie et pratique, via des ateliers fédérateurs et appréciés. Ces animations sont la solution vers une pratique sportive saine et une alimentation équilibrée. Ils vous apporteront des informations capitales via une démarche d'éducation ludique et conviviale.



Une philosophie

Celle d'aborder l'alimentation et l'activité sportive de façon simple, ludique et efficace. Je souhaite vous apporter des conseils pratiques et faciles à mettre en place.

Je mets un point d'honneur à vous apporter des connaissances basées sur des faits scientifiques sourcés et à jour!

MES ENGAGEMENTS QUALITÉS

Je vous propose un programme de prévention santé via l'alimentation et l'activité sportive en suivant les recommandations de la haute autorité de santé et de l'organisation mondiale de la santé.

Je veille à rester à votre écoute afin de répondre à toutes vos questions.

Ma disponibilité est sans faille pendant et à l'issue des ateliers.

Mes interventions s'appuient sur une prise en charge expérimentée, compétente et professionnelle. Reconnu pour mon savoir-faire.

Je m'efforce de vous apporter un cadre convivial avec des supports pédagogiques de qualités.

Je m'engage à améliorer en permanence mes méthodes et mes outils pédagogiques en fonction de vos besoins.



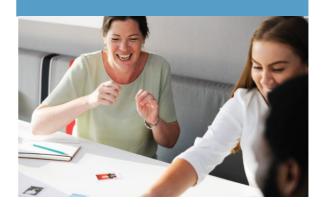
UNE PÉDAGOGIE INNOVANTE!

Mes 3 piliers

Des ateliers ludiques et appréciés!



De la convivialité et de la bonne humeur!



L'évaluation et la vérification de vos acquis!



UN TARIF ATTRACTIF!

Par atelier:

De 1 à 5 personnes

En groupe de 10 pers.

150€/atelier

200€/atelier

Pour les 6 ateliers :

De 1 à 5 personnes

En groupe de 10 pers.

750€

1.000€

Cholestérol et graisses



1H30



150€



200€ si groupe de 10 personnes.

Connaître les graisses.

- Dans quels aliments trouve t-on du gras?
- Rôles des graisses au sein de l'organisme.
- Pourquoi manger du gras?

Les graisses, notre partenaire minceur:

- Alimentation déséquilibrée en graisses.
- Identifier les facteurs de risques.
- Identifier leurs conséquences sur l'organisme.

Le bon et le mauvais cholestérol

- Quels aliments privilégier?
- Quels aliments limiter?
- L'utilisation des huiles végétales
- Quizz éducatif.



Sens et loto des senteurs



1H30



150€



200€ si groupe de 10 personnes.

La faim et la satiété

- Qu'est ce que la faim et la satiété?
- Influences des facteurs extérieurs.
- Comprendre les 5 sens.

Régulation de l'appétit

- Rôles des 5 sens sur notre alimentation.
- Rôle des aliments industriels.
- Le centre de la récompense.
- Rôle de l'odorat et de la voie olfactive.

Le loto des senteurs

- Jeu éducatif en équipe.
- Apprendre à stimuler son odorat.
- Savoir exprimer ses sensations.
- Comprendre le lien entre la mémoire et le goûts.



L'étiquetage alimentaire



1H30



150€



200€ si groupe de 10 personnes.

Conseils généraux

- Est-il nécessaire de lire les étiquettes?
- Savoir comparer des produits!

Coup de projecteur sur

- La liste des ingrédients
- Les valeurs nutritionnelles
- L'affichage obligatoire
- Les arnaques
- Les allégations nutritionnelles, à quoi servent-elles?

Exercices pédagogiques

- Informations importantes
- Fiche d'activité ludique 1
- Fiche d'activité ludique 2



Mastication et dégustation



1H30



150€



200€ si groupe de 10 personnes.

La mastication

- Rôles de la mastication et de la déglutition.
- Organes et mastications.
- Impact sur la faim et la satiété.
- Salive et saveurs.

Exercices de dégustation

- Apprendre à utiliser ses 5 sens.
- Apprendre à formuler ses ressentis.
- Apprendre à déguster.
- Exercice de rétro-olfaction.

Conseils pratiques

- Stimuler sa faim.
- Maîtriser sa satiété.
- Développer ses sens cognitifs.



Le sel



1H30



150€



200€ si groupe de 10 personnes.

Le se

- Rôle du sel dans l'organisme.
- Sel et sodium, quelles différences?
- Les effets d'une surconsommation.
- L'apport journalier recommandé.

Exercices pédagogiques

- Atelier participatif 1
- Atelier participatif 2
- Estimer son apport individuel en sel.
- Reconnaître les aliments contenant du sel.

Sel et alimentation

- Sel et produits industriels.
- Astuces pour réduire son apport!



Pourquoi je mange mes émotions?



1H30





200€ si groupe de 10 personnes.

L'alimentation pansement

- Le vrai rôle de l'alimentation.
- Alimentation et échappatoire.
- Pourquoi je "craque"?

Trouble du réconfort

- Alimentation liée aux émotions.
- Comprendre ses émotions.
- La restriction cognitive.
- 4 règles d'or.

Les solutions possibles

- Comprendre ses besoins individuels.
- Le rôle important de l'activité sportive.

