

Ma formation

- > Master II professionnel
« nutrition - alimentation - sécurité alimentaire »
- > Ingénieur Maître Agronome
IUP « produit de consommation alimentaire »
- > BTS diététique
- > BTS Industries Agroalimentaires

Ils me font confiance

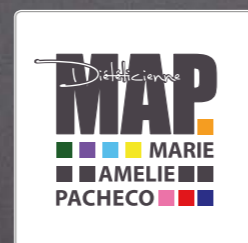


Contactez-moi,
je me ferai un plaisir
d'étudier votre projet

04 67 51 50 49 | 06 60 06 56 67
contact@mapdiietetique.com

2 adresses de consultation :
■ 32 avenue de Montpellier à Mèze
■ 5 ter quai Louis pasteur à Sète

www.mapdiietetique.com



Création GVB | 06 07 58 67 27 | gvbtouch.fr

Diététique

Santé

Méthode MAP[®]

Formations

Résultats





Santé, coaching minceur & bien-être au rendez-vous

Que vous soyez :

- > Hôpital / clinique
- > Professionnel de santé : médecin généraliste et spécialiste
- > Maison de retraite
- > Centre médical spécialisé...

Je vous apporte :

- des **bilans diététiques**, des **régimes** & des **programmes alimentaires adaptés**
- la **réalisation de vos guides minceur**, fiches pratiques et plaquettes d'informations alimentation / santé
- une **éducation nutritionnelle** pour vos patients
- des **menus équilibrés et adaptés**
- l'**animation d'ateliers** à thèmes : « Alimentation et diabète », « Alimentation de la femme enceinte », « Alimentation et désordres intestinaux » ...

Des formations nutrition sur-mesure

Que vous soyez :

- > Centre de formation : paramédical, santé...
- > Ecole privée : esthétique, diététique...

Je vous propose des **interventions de qualité** :

biotechnologies, chimie, biochimie, biologie, diététique, nutrition..

Que vous soyez :

- > Laboratoire ou distributeur en phytothérapie
- > Centre de thalassothérapie, pharmacie
- > Restaurateur traditionnel, traiteur
- > Mairie, collectivité, médiathèque, centre sportif
- > Entreprise privée...

Je vous apporte :

- un **service diététique** pour vos clients :
 - > Consultation et suivi diététique (à distance ou dans vos locaux)
 - > Création documents ludiques, recettes, menus, méthodes diététiques
 - > Atelier et conférence à thème : « Le grignotage : comment l'éviter ? », « Mincir avec plaisir », « Le BIO est-il diététique ? »...
- des **formations de qualité** pour vos équipes
 - > Comprendre pour mieux vendre (compléments alimentaires minceur et bien-être)
 - > Conception de menus diététiques et équilibrés
 - > Mieux manger = optimiser sa productivité...