

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire”

### PUBLIC & PRE-REQUIS :

Cette formation s'adresse :

- Aux naturopathes, coach en nutrition en activité souhaitant intégrer la pratique culinaire dans leur accompagnement.
- Aux coachs en nutrition ou professionnels du bien-être désirant développer des ateliers pratiques.
- Aux formateurs et consultants souhaitant renforcer la qualité et la fluidité de leurs interventions culinaires.

**Prérequis :** Être en activité professionnelle dans le domaine de la naturopathie, de la nutrition ou de l'accompagnement santé.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Cette formation vise à accompagner les professionnels du secteur de la naturopathie (praticiens, formateurs, consultants bien-être, etc.) dans une démarche de supervision professionnelle. Elle permet d'analyser sa pratique, renforcer son éthique d'intervention, développer sa posture réflexive et progresser en autonomie dans l'amélioration continue de ses compétences.

Cette formation de groupe vise à accompagner les professionnels du secteur de la naturopathie et du bien-être (praticiens, formateurs, consultants, coachs en nutrition, etc.) dans une **supervision appliquée à la cuisine santé**.

Elle permet de progresser sur le plan **pratique, organisationnel et pédagogique** afin d'être capable de transmettre la cuisine santé de manière fluide, impactante et adaptée aux besoins des publics accompagnés.

- **Pratiquer en cuisine dans un cadre professionnel**  
→ Objectif : renforcer son aisance pratique, son organisation et ses gestes techniques.
- **Sélectionner des recettes adaptées aux thématiques de santé ou aux publics**  
→ Objectif : savoir construire un atelier cohérent, pédagogique et en lien avec les objectifs visés.
- **Structurer et animer un atelier culinaire**  
→ Objectif : adapter son discours, gérer le rythme, susciter l'engagement et la participation.
- **Développer sa posture d'animateur en cuisine santé**  
→ Objectif : transmettre avec assurance et clarté, tout en respectant son éthique professionnelle.

V1 Document actualisé le 21/08/2025

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire”

- **Adapter le langage technique aux différents niveaux de public (clients, patients, stagiaires, entreprises, etc.)**  
→ Objectif : vulgariser les notions nutritionnelles et culinaires pour un meilleur impact.
- **Travailler sur l'organisation logistique et matérielle d'un atelier**  
→ Objectif : optimiser la préparation, limiter le stress et gagner en fluidité.
- **Analyser et améliorer sa pratique à travers le feedback supervisé**  
→ Objectif : identifier ses points forts, lever ses freins, et progresser dans une démarche continue.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'accompagnement repose sur une **approche personnalisée et pratique**.

Chaque séance alterne :

- des **temps de mise en pratique culinaire** supervisés,
- des **analyses réflexives** sur la posture et l'animation,
- des **apports ciblés** (organisation, pédagogie, sélection des recettes, communication adaptée),
- des **feedbacks concrets** pour améliorer et structurer ses interventions.

Cette approche permet :

- d'ancrer les apprentissages dans une pratique réelle,
- de développer son aisance et son impact dans la transmission culinaire,
- de progresser sur l'ensemble des dimensions : pratique, posture et pédagogie.

### MODALITES TECHNIQUES

Session de formation en direct + Espace individuel avec les replay des lives

### MODALITES D'EVALUATION

- **Début de parcours** : identification des besoins et objectifs de montée en compétences.
- **En cours** : retours réflexifs, mises en pratique supervisées, ajustements personnalisés.
- **Fin de parcours** : mise en situation finale (séquence culinaire enregistrée animée par le participant) avec feedback et évaluation.

Attestation de fin de formation remis à l'issue du parcours.

### DUREE, TARIF, PLANNING ET DELAIS D'ACCES

V1 Document actualisé le 21/08/2025

MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA 84 RUE JOSEPHINE , 33300 - BORDEAUX – Siret : 48323185800042 –  
Enregistré sous le n°75331451233 auprès du préfet de région : Nouvelle Aquitaine – Cet enregistrement ne  
vaut pas agrément de l'État. – Naf : 86.90F – TVA : FR31483231858 – RCS : BORDEAUX – Capital : € – Tel : 06 30  
43 51 11 – Email : bonjour@cestsibon-academie.comwww.cestsibon-academie.com

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
*“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer sa posture professionnelle en animation culinaire”*

- **Durée** : 18h en 6 séances de 3h
- **Tarif** : 1200€
- **Format** : à distance (démonstration + pratique en visio).
- **Délai d'accès** : sous 15 jours après inscription.

### DÉROULE DE FORMATION

#### Séances 1 à 3 :

1h : échanges et partages sur l'organisation d'un atelier en digital, le choix des recettes, les arguments sur l'aspect santé/nutrition (Q/R).

2h : pratique animée par la formatrice, avec participation active des élèves qui cuisinent en simultané.

#### Séances 4 :

1h : chaque élève présente un atelier en fonction de son client idéal avec les recettes et la théorie associée

1h min : débriefing/feedback collectif.

1h : pratique animée par la formatrice.

#### Séance 5 et 6 :

Chaque élève anime une séquence courte avec une recette + arguments nutritionnels (15-20 min).

Feedback personnalisé.

Bilan et plan de progression individuel.

### MODALITES D'INSCRIPTION

Pour toute demande d'inscription, veuillez nous contacter au 06 30 43 51 11 ou par email : [bonjour@cestsbon-academie.com](mailto:bonjour@cestsbon-academie.com)

### ACCESSIBILITE

Toutes les formations dispensées à MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

#### AGEFIPH

Béatrice SERRAJ

V1 Document actualisé le 21/08/2025



## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
*“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire”*

05 57 29 20 12  
b-serraj@crfh.handicap.fr

### **MDPH**

MDPH 33 Esplanade Charles de Gaulle CS 51914 33074 Bordeaux  
05 56 99 66 99  
accueil-autonomie@gironde.fr

### **CAP EMPLOI**

14 rue Cabanac  
33800 - Bordeaux  
Tel : 05 56 31 38 27

**Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés**  
Association APAJH de Gironde  
272 Boulevard du Président Wilson 33000 Bordeaux

### **CONTACT**

BORRIGLIONE Emilie  
bonjour@cestsibon-academie.com  
06 30 43 51 11

V1 Document actualisé le 21/08/2025

MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA 84 RUE JOSEPHINE , 33300 - BORDEAUX – Siret : 48323185800042 –  
Enregistré sous le n°75331451233 auprès du préfet de région : Nouvelle Aquitaine – Cet enregistrement ne  
vaut pas agrément de l’État. – Naf : 86.90F – TVA : FR31483231858 – RCS : BORDEAUX – Capital : € – Tel : 06 30  
43 51 11 – Email : bonjour@cestsibon-academie.comwww.cestsibon-academie.com

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
"Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire"

### FORMATRICE



## BORRIGLIONE EMILIE

NATUROPATH,  
FORMATRICE  
SPÉCIALISTE EN  
CUISINE SANTÉ  
COACH POUR LES  
ENTREPRENEURS  
DU BIEN-ÊTRE

### À MON SUJET

Passionnée d'alimentation, de techniques culinaires ancestrales, j'aime réunir autour de la cuisine pour partager des moments conviviaux et gourmands. J'ai à cœur de transmettre ces pratiques afin que chacun devienne acteur de sa santé au naturel.  
Je suis aussi passionnée d'entrepreneuriat.

### COMPÉTENCES

Langues : Anglais, espagnol, catalan  
Informatique : Word, Excel, Photoshop, PowerPoint, Illustrator, Canva, Notion  
Réseaux sociaux : instagram, facebook, pinterest, twitter  
Cuisine : techniques de cuisson, cuisine crue, jus, déshydratation, gestion stock, création de menu, formation de professionnels de la restauration

### COORDONNÉES

06 30 43 51 11  
emilie@cestsibon-academie.com  
  
[www.cestsibon-academie.com](http://www.cestsibon-academie.com)

### EXPÉRIENCES

- **Janvier 2020 à aujourd'hui :** Crédation de la plateforme C'est si Bon Académie, formation professionnelle *La cuisine naturo* pour les naturopathes qui souhaitent devenir experts en cuisine santé et se professionnaliser  
Coaching 1/1 pour les entrepreneurs du bien-être pour structurer et développer leur activité.
- **Janvier 2021 à 2024 :** formatrice en nutrition pratique à l'école Euronature, Campus de Bordeaux
- **Janvier 2019 à aujourd'hui :** rédactrice pour la magazine *Esprit Yoga* (bimensuel) rubrique nutrition santé
- **Août 2018 à Août 2022 :** Crédation de la cuisine C'est Si Bon au 68 rue de la Rouselle, Bordeaux Centre, avec 4 ateliers par mois de 4h et stages de 5 jours les bases de l'alimentation santé
- **Septembre 2015 à aujourd'hui :** consultations en cabinet [www.emilieborriglione.com](http://www.emilieborriglione.com) Crédation de la marque C'est Si Bon Nutrition [www.cestsibonnutrition.com](http://www.cestsibonnutrition.com) Crédation et animation d'ateliers de cuisine saine et gourmande pour particuliers et professionnels
- **2017 :** Ambassadrice Newake, organisation de beforworks Yoga, Bien-être et Nutrition

### FORMATIONS

- **Janvier à avril 2022 :** Formation en coaching de vie
- **Janvier - Mars 2022 :** formation Niveau 1 et 2 en EFT, pratique de libération émotionnelle
- **2020- 2021 :** Formation massage Ayurvédique niveau 1 et niveau 2, massage avec Bols kansu
- **2020 :** Formation Naturopathie pour les enfants, femmes enceintes, post-partum et accompagnement du cycle féminin
- **2015 :** Formation en animation d'ateliers de cuisine diététique « santé et minceur durable »
- **2014 :** Diplôme Naturopathie Nutrition Nutrithérapie, Faculté de Médecines Naturelles Libre FLMNE 2012 : Formation chaire entrepreuriat « Paris Factory », ESCP Europe
- **2007-2008 :** Licence 3 histoire de l'art, Spécialité Art moderne, Université Panthéon-Sorbonne, Paris 2003-2004
- **2003-2004 :** Baccalauréat série ES, Mention, Lycée Diderot, Narbonne

V1 Document actualisé le 21/08/2025

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
*“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire”*

## ACCESSIBILITE

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA en matière d'accessibilité numérique.

### 1. RESPONSABLE ACCESSIBILITE NUMERIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

### 2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

### 3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intégrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

V1 Document actualisé le 21/08/2025

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
*“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire”*

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### Modalités de règlement

Le paiement sera dû en totalité à réception d'une facture émise par l'organisme de formation à destination du bénéficiaire.

### Non réalisation de la prestation de formation

En application de l'article L6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de résiliation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

### Obligations et force majeure

Dans le cadre de ses prestations de formation, « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses Clients ou de ses Stagiaires. « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA », les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA ».

### Devis et attestation

Pour chaque action de formation, un devis est adressé en deux exemplaires par « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » au Client. Un exemplaire dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » doivent être retourné à « MADAME EMILIE

V1 Document actualisé le 21/08/2025

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

### **Supervision professionnelle en cuisine santé** *"Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer sa posture professionnelle en animation culinaire"*

BORRIGLIONE-MOSELLA » par e-mail. Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA », l'OPCO ou le Client. À l'issue de la formation, « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » remet une attestation de formation au Stagiaire. Dans le cas d'une prise en charge partielle ou totale par un OPCO, « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » lui fait parvenir un exemplaire de la feuille d'émargement accompagné de la facture. Une attestation d'assiduité pour chaque Stagiaire peut être fournie au Client, à sa demande.**Dédommagement, réparation ou dédit**

En cas de renoncement par le bénéficiaire avant le début du programme de formation

- Dans un délai compris entre 2 semaines et 1 semaine avant le début de la formation : 50% du coût de la formation est dû.
- Dans un délai compris entre 1 semaine et 48 heures avant le début de la formation : 75 % du coût de la formation est dû.
- Dans un délai inférieur à 48 heures avant le début de la formation : 100 % du coût de la formation est dû.

Le coût ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO.

### **Propriété intellectuelle et copyright**

L'ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » pour assurer les formations ou remis aux Stagiaires constituent des œuvres originales et à ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright. À ce titre, le Client et le Stagiaire s'interdisent d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA ». Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et le Stagiaire en vue de l'organisation ou l'animation de formations.

### **Descriptif et programme des formations**

Les contenus des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L'intervenant ou le responsable pédagogique se réservent le droit de les modifier en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

V1 Document actualisé le 21/08/2025

## PROGRAMME COMPLET FORMATION

**Supervision professionnelle en cuisine santé**  
*“Accompagner sa montée en compétences pratiques et renforcer  
sa posture professionnelle en animation culinaire”*

### **Confidentialité et communication**

« MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA », le Client et le Stagiaire s'engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à l'inscription, notamment l'ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » au Client. « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Client y compris les informations concernant les Stagiaires. Cependant, le Client accepte d'être cité par « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » comme client de ses formations. À cet effet, le Client autorise « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » à mentionner son nom, son logo ainsi qu'une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapports d'activité, site internet, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

### **Protection et accès aux informations à caractère personnel**

Le Client s'engage à informer chaque Stagiaire que :

- des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d'amélioration de l'offre de « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA »

- conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » ou par voie électronique à : « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA ». En particulier, « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation. Enfin, « MADAME EMILIE BORRIGLIONE-MOSELLA » s'engage à effacer à l'issue des exercices toute image qui y aurait été prise par tout moyen vidéo lors de travaux pratiques ou de simulations.

### **Litiges**

Si une contestation ou un différend ne peuvent pas être réglés à l'amiable, le Tribunal de BORDEAUX sera seul compétent pour régler le litige.