

DIETETIQUE CHINOISE APPLIQUEE A L'OCCIDENT

Ces séminaires sont conçus pour accueillir un maximum de 15 personnes.
Les inscriptions sont attendues **pour le 25 juin 2019**.

TARIFS

Enseignement pendant 13 week-ends de 2 jours + 1 de 4 jours :

170 € /week-end (avec le repas de midi compris)

+ 1 week-end de 4 jours : 400€ (repas compris sur ces 4 jours).

Les repas font partie intégrante de la formation et feront l'objet d'étude concrète.

Sont compris les documents pédagogiques laissés aux participants et les ateliers cuisine/repas du séminaire de 4 jours.

Soit un total de 2610€

30% à la réservation, soit 783€, chèque encaissable le 2 septembre 2019

Solde de 1827€, en 3 chèques de 609€ : encaissables le 4 novembre 2019 ; le 2 mars 2020 et le 2 juin 2020.

Ou 10 chèques de 182,70€ encaissables chaque mois à compter du 4 novembre 2019 jusqu'au 3 août 2020

Possibilité d'hébergement sur place au tarif de 25€/week-end en chambre collective de 4 à 6 places ou 60€ en appartement individuel (1 ou 2 personnes)/ week-end ou chambre d'hôte à 900m au tarif de 38,50€/nuit.

Lieu de la formation à Langon (gare à proximité) :

Gîte "La Maison de Martine" 77 avenue René Cassin 33210 Langon

www.auxchataigniers-langon.fr



TABLES DU MIEUX-ÊTRE
Christine CHARLES-DUCROS

7 Chemin de l'église

33 540 St Sulpice de Pommiers

05 56 71 29 02 et 06 08 21 53 12

chrismicharles@free.fr /

www.tmecuisinemtc.blogspot.fr

N° SIRET : 803 723 261 00019 Code NAF 8690F

Déclaration d'activité de formation : Enregistré sous le n°75331174733.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

DIETETIQUE CHINOISE APPLIQUEE A L'OCCIDENT

Formation complète de 14 week-ends de septembre 2019 à décembre 2020

Christine CHARLES-DUCROS



Praticienne en Médecine Traditionnelle Chinoise (MTC)
Spécialisée en Diététique Chinoise
Auteure de livres de cuisine

Formée par Marie-Emmanuelle Gatineaud Diététicienne Nutritionniste
D.E., Spécialiste de Diététique Chinoise Appliquée
Qui nous honorera de sa présence au cours de 2 séminaires
(les 2 et 3 novembre 2019 et du 21 au 24 mai 2020)

13 week-ends 7h30 /j de Théorie

Le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

Le dimanche de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

+ 4 jours 8h00/j

De 8h à 9h / 10h à 12h30 // de 14h30 à 17h30 /de 18h à 19h30

Pratique culinaire et étude de cas

30 jours de formation avec un total de 227h

Début de la formation le samedi 14 Septembre 2019 LANGON 33210

