



**SAS INSTITUT ORPHEE**  
**202 Chemin de Haize Lekua**  
**64200 ARCANGUES**  
N° d'enregistrement de formation : 72 64 03694 64  
N° de Certification Qualiopi : 00250  
N° Datadock : 0010600  
N° de SIRET : 802 466 987 00012

## **PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE :**

### **Perfectionnement à l'hypnose médicale :**

Les applications générales de l'hypnose dans la pathologie  
module de 3 jours (21 heures)

#### **1. RESUME ET OBJECTIFS**

- Révision de l'ensemble de la panoplie des outils de l'hypnose
- Savoir utiliser les différents types d'hypnose
- Savoir faire face au patient résistant
- Connaître l'autohypnose pour l'enseigner au patient
- Apprendre à appliquer l'hypnose dans les pathologies courantes

#### **2. DESCRIPTION, PROGRAMME DETAILLE**

**Prérequis :** Être professionnel de santé et avoir validé le module initiation à l'hypnose

**Le programme :**

**Premier jour :** 8h55 – 17H30

- Accueil des participants, exploration des acquis, des points à retravailler et révisions des concepts de base
- Les éléments stratégiques à prendre en compte lors de l'entretien préalable
- Quelques techniques pour savoir comment commencer et contourner la résistance
- Exercices d'entraînement

**Deuxième jour :** 9h00 -17h30

- Les techniques avancées : confusion, réification, recadrage, distorsion subjective du temps
- La prescription paradoxale de symptôme et les ordonnances comportementales
- L'autohypnose
- Exercices d'entraînement

**Troisième jour :** 9h00- 17h30

- Les douleurs aiguës et chroniques
- Les addictions courantes
- Les états anxio-dépressifs, les syndromes post-traumatiques, les phobies
- Exercices d'entraînement
- Vérification des attentes et de l'atteinte des objectifs annoncés

### **3. MOYENS PÉDAGOGIQUES, ENCADREMENT ET SUIVI**

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des stagiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique qui aura été prévu par le formateur. Elle se déroulera ensuite dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis au stagiaire, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et pratiques, en conformité avec le savoir-faire de l'organisme de formation afin que les stagiaires puissent régulièrement intervenir au cours du stage pour poser des questions et faciliter le transfert de connaissances dans le cadre du processus pédagogique préalablement défini dans le cadre de l'élaboration du stage.

Le formateur veillera à permettre aux stagiaires de disposer régulièrement de la possibilité de s'exprimer et d'échanger avec le formateur et, éventuellement, de confronter sa compréhension des concepts avec les autres stagiaires. Il remettra également un support pédagogique qui permettra à chaque stagiaire de suivre le déroulement de l'action de formation professionnelle, chapitre par chapitre, et ainsi accéder aux connaissances constituant les objectifs de l'action de formation professionnelle.

Nos formations sont adaptées à toute personne en situation de handicap.

### **4. MODE D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES**

- ✓ Évaluation de l'amélioration des pratiques : Comparaison questionnaire pré et post tests.
- ✓ En fin de formation un questionnaire anonyme d'évaluation est rempli en ligne par chaque participant afin d'améliorer le contenu de la formation, la qualité du formateur et les axes attendus de cette formation.
- ✓ Par ailleurs, le ou les formateurs remplissent un questionnaire d'évaluation lors de chaque module.
- ✓ Enfin, muni de toutes ces données, un rapport d'analyse qualité est rédigé et est adressé dans les jours qui suivent la réalisation du module de la formation.

### **5. DATE ET INTERVENANT**

Dates : **du 23 au 25 mai 2025**

Formateur : **Mme Pascale Chami**, Psychologue clinicienne

### **6. LIEU DE FORMATION**

Le stage se déroulera à **l'Hôtel de Chiberta et du golf** – 104, Bd des plages – 64600 ANGLET.  
Les horaires de cours sont de 9h à 17h30.

### **7. PRIX**

Tarif particulier : 750€, déjeuners et pauses inclus.

Tarif conventionné (institution) : 980€, déjeuners et pauses inclus.