



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 :

L'hypnose et les inductions rapides dans le soin module de 3 jours (21 heures)

1. RESUME ET OBJECTIFS :

Le temps dans notre pratique professionnelle est une contrainte qui parfois ne permet pas d'intégrer facilement sa pratique de l'hypnose. En effet, de nombreuses personnes formées à l'hypnose hésitent à l'utiliser dans leur pratique quotidienne, invoquant le fait que cela nécessite trop de temps.

Pour être rapidement efficace, il est nécessaire de disposer d'outils permettant d'obtenir dans l'instant du soin un état de transe satisfaisant.

Aimeriez-vous être capable d'induire rapidement une transe hypnotique pour passer le plus tôt possible à la « phase thérapeutique » ?

Ce module est une approche pragmatique, qui utilise plusieurs techniques rapides d'induction, utilisables chez l'adulte et l'enfant, indépendamment du contexte de soins.

2. PROGRAMME

Prérequis : Professionnels de santé formés aux bases de l'hypnose médicale

Jour 1 :

Introduction et présentation
Rappel et cadre Ethique
Reprise des concepts d'induction
Le schéma mental
Le schéma mental ACTIF
Le schéma mental PASSIF
Induction par rupture du schéma mental
Exercices pratiques

Jour 2 :

Le TAPPING
Induction par TAPPING
Renforcement par le toucher des phénomènes hypnotiques
Approfondissement de la transe par le TAPPING
HYPNOSE FLASH
Application et TAP aux personnes atteintes de démence
Improvisation d'induction
Exercices pratiques

Jour 3 :

Reprise des concepts et démonstration
BUTTERFLY INDUCTION
INDUCTIONS RAPIDES
Analgésie par TAP
Application des techniques dans les soins douloureux
Exercices pratiques

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

1. 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.
2. Par ailleurs, le ou les formateurs remplissent un questionnaire d'évaluation lors de chaque module.
3. 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 28 au 30 novembre 2025**

Formateur : **M. Thibault SARTINI**, Cadre de santé et hypnothérapeute.

6. LIEU DE FORMATION

Le stage se déroulera à l'hôtel de Chiberta et du Golf, 140 boulevard des plages, 64600 Anglet
Les horaires de cours sont de 9h à 17h30.

7. PRIX

Tarif particulier : 630€, déjeuners et pauses inclus.

Tarif conventionné (institution) : 790€, déjeuners et pauses inclus.