



SAS INSTITUT ORPHEE
202 Chemin de Haize Lekua
64200 ARCANGUES
N° d'enregistrement de formation : 72 64 03694 64
N° de Certification Qualiopi : 03009
N° Datadock : 0010600
N° de SIRET : 802 466 987 00012

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE :

Initiation à L'hypnose médicale module de 3 jours

1. OBJECTIFS

À la fin du premier module, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les principes de la relation thérapeutique.
- Savoir comment intéresser le patient, le focaliser et induire l'état d'hypnose.
- Apprendre les différentes suggestions directes et indirectes.
- Comprendre la dissociation pour l'utiliser dans le soin.
- À la fin du stage, être déjà capable d'utiliser les techniques hypnotiques enseignées.

2. DESCRIPTION, PROGRAMME DETAILLE

Prérequis : Être professionnel de santé.

Programme : Premier jour : 8h55 – 17H30

- Accueil des participants, tour de table avec recueil des attentes
- L'hypnose, méthode spécifique de communication (verbal, non verbal, para verbal en intéressant le patient)
- Techniques de base : séquence d'acceptation, ratifications, focalisation et détournement de l'attention
- Mise en pratique avec des exercices sur l'accompagnement d'un souvenir/loisir agréable du sujet

Deuxième jour : 9h00 -17h30

- Le langage dissociatif, mode d'expression de l'hypnose
- L'utilisation des axes sensoriels
- Les différentes suggestions directes, indirectes
- L'emploi du concept métaphorique
- Exercices d'entraînement

Troisième jour : 9h00- 17h30

- Acquisition des techniques de dissociation et démonstration
- Lévitatie et catalepsie : exercices et débriefing
- Les ancrages, le retour et la suggestion post hypnotique d'autohypnose
- Apprendre à gérer les incidents
- 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

1. Évaluation de l'amélioration des pratiques : Comparaison questionnaire pré et post tests.
2. 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.
3. Par ailleurs, le ou les formateurs remplissent un questionnaire d'évaluation lors de chaque module.
4. 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 21 au 23 mars 2026.**

Formateur : **Mme Pascale CHAMI, psychologue clinicienne.**

6. LIEU DE FORMATION

Le stage se déroulera au Novotel Resort & Spa Biarritz-Anglet sis 68 Av. d'Espagne, 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.