

Catalogue 2017

Formations Prestige



by Orion Santé

Bordeaux

Les Sources de Caudalie

19 et 20 septembre 2017



Un séminaire œnologique en terres bordelaises !

Dans un domaine exceptionnel, vous bénéficierez d'une vue imprenable sur les vignobles du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru classé de Graves. Une visite-découverte des chais de blanc, de rouge, du cuvier et de la tonnellerie vous ouvrira "les portes du Paradis" ! Elles se refermeront – provisoirement – par une dégustation des deux derniers millésimes du Château...

Le thème de votre formation ? Le "Tutorat infirmier : accompagner, encadrer et transmettre". Son contenu dans le détail sur www.orionsante.fr, rubrique "thèmes".

Tutorat infirmier : accompagner, encadrer et transmettre

Public : infirmières libérales et infirmières des centres de santé

Zoom sur...

Les Sources de Caudalie



- un Hôtel 5 étoiles
- une situation exceptionnelle, au cœur des vignes du Château Smith Haut Lafitte
- une vaste terrasse, avec vue imprenable sur les vignobles
- une cuisine ancrée dans la région Aquitaine, reflet du terroir du Sud-Ouest

+ d'infos : <http://www.sources-caudalie.com>



Votre planning

J1 - Mardi 19 septembre

8h30 : accueil café

9h-13h : formation

13h-14h : pause déjeuner au "Bar à vin Rouge"

14h-17h : formation

17h-18h : découverte des chais du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru classé de Graves & dégustation des derniers millésimes de la propriété

J2 - Mercredi 20 septembre

8h30 : accueil café

9h-13h : formation

13h-14h : pause déjeuner au "Bar à vin Rouge"

14h-17h : formation

Séminaire œnologique

- une découverte des chais du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru classé de Graves
- une dégustation des derniers millésimes de la propriété

Aux alentours

Activités possibles dans la propriété des "Sources de Caudalie" (non comprises dans la prestation Orion Santé)

- découverte des Grands Crus du Graves et du Médoc, de Sauternes, de Pomerol ou de Saint-Emilion
- spa Caudalie "Vinothérapie"
- ateliers œnologiques
- balade à pied
- balade à vélo
- balade en calèche
- cours de dégustation
- cours de cuisine
- excursions
- sport

Biarritz

Sofitel Le Miramar Thalassa

10 et 11 octobre 2017



La côte Basque, lieu idéal pour un séminaire thalasso...

Entre mer et montagnes, tout proche de l'arrière-pays Basque, ce séjour est l'occasion de découvrir la côte Atlantique océane. Depuis l'hôtel, vous bénéficierez d'une vue imprenable sur le golfe de Gascogne. Vous pourrez également profiter des deux heures offertes de spa et de tous ses dérivés : sauna, hammam, lagon de relaxation, jets sous-marins, piscines intérieure et extérieure d'eau de mer chauffée...

Pluri-professionnelle, votre formation s'attachera à "Coordonner la prise en charge des plaies".

Tout le détail sur www.orionsante.fr, rubrique "thèmes".

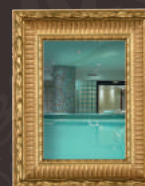
Plaies

Coordonner la prise en charge des plaies

Public : pharmaciens, préparateurs en pharmacie, infirmières libérales, des centres de santé et salariées

Zoom sur...

Le Sofitel Miramar Thalassa



- un hôtel de luxe très renommé de la côte Basque et de Biarritz
- une vue sur le golfe de Gascogne
- des terrasses privées
- un restaurant le "B", dont la carte se compose de produits issus de la pêche locale et du terroir

+ d'infos : <http://www.sofitel.com/fr/hotel-2049-sofitel-biarritz-le-miramar-thalassa-sea-spa/index.shtml>



Votre planning

J1 - Mardi 10 octobre

- 8h30 : accueil café
- 9h-13h : formation au Sofitel
- 13h-14h : pause déjeuner
- 14h-17h : formation
- 17h-19h : accès de 2h au spa de l'hôtel

J2 - Mercredi 11 octobre

- 8h30 : accueil café
- 9h-13h : formation
- 13h-14h : pause déjeuner
- 14h-17h : formation

Séminaire thalasso

- un accès de 2 heures au spa, offert par Orion Santé (lagon de relaxation, jets sous-marins, piscines intérieures et extérieures d'eau de mer chauffée, sauna, hammam, salle de fitness & salle de repos)
- un tarif préférentiel sur les massages et les soins (65 €)

Aux alentours

Entre mer et montagnes, tout proche de l'arrière-pays Basque et voisine de l'Espagne, la ville de Biarritz dispose d'une situation exceptionnelle pour découvrir la côte Atlantique océane. Véritable pépite du Sud-Ouest, elle allie l'authenticité culturelle du Pays Basque à une grande richesse architecturale.

Activités possibles, non comprises dans la prestation Orion Santé

- s'initier au surf sur les plages de la côte Landaise
- arpenter les greens de golf
- faire une sortie en mer
- visiter les villages basques typiques
- déguster la cuisine locale

Bordeaux

Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel

7 et 8 novembre 2017



Des plats signés Gordon Ramsay et Philippe Etchebest !

Formez-vous tout en égayant vos papilles ! Le premier jour, dégustez à "L'Intercontinental" le menu concocté par Gordon Ramsay. Le lendemain, savourez les plats signés Philippe Etchebest, du restaurant "Le Quatrième Mur". Vous n'aurez ensuite plus que l'embarras du choix... Il vous faudra alors voter, afin d'élire le meilleur des deux repas !

Destinée aux infirmières comme aux pharmaciens, votre formation portera sur "Les anticoagulants : des actions synergiques, une surveillance coordonnée".

Plus d'informations sur www.orionsante.fr, rubrique "thèmes".

Infirmières, pharmaciens et anticoagulants : des actions synergiques, une surveillance coordonnée

Public : pharmaciens, préparateurs en pharmacie, infirmières libérales, des centres de santé et salariées

Zoom sur...

L'Intercontinental Bordeaux



- un hôtel de luxe, en plein centre-ville de Bordeaux
- un décor théâtral fait de tapis travaillés, rideaux de style et grands lustres
- une ambiance feutrée et intimiste

+ d'infos : <http://bordeaux.intercontinental.com>

Votre planning

J1 - Mardi 7 novembre

8h30 : accueil café

9h-13h : formation

13h-14h : pause déjeuner,

"menu Gordon Ramsay", à l'Intercontinental

14h-17h : formation

J2 - Mercredi 8 novembre

8h30 : accueil café

9h-13h30 : formation

13h45-15h : pause déjeuner,

"menu Philippe Etchebest", au Quatrième Mur

15h-17h : formation

Séminaire gastronomie

- un premier déjeuner concocté par le célèbre Chef Gordon Ramsay, dans le plus grand respect des produits du terroir du Sud-Ouest, selon une inspiration British
- un second déjeuner inventé par l'emblématique Philippe Etchebest, dans son restaurant "Le Quatrième Mur", situé au sein même de l'Opéra National, haut lieu du patrimoine bordelais

Vous serez les juges de cette confrontation gastronomique et devrez, pour la mener à bien, faire preuve d'un sens critique digne des plus grands experts !

Aux alentours

Activités possibles, non comprises dans la prestation Orion Santé

- visiter les plus beaux vignobles bordelais et déguster des vins millésimés
- goûter à la cuisine traditionnelle et raffinée des brasseries bordelaises
- se balader sur les Quais de Bordeaux
- faire du shopping rue Sainte-Catherine

Paris

La Cour des Créateurs

16 et 17 novembre 2017



Une formation à Paris, au cœur du "quartier du Sentier"

Cette formation sera une véritable "parenthèse enchantée", dans un loft aménagé comme un appartement privé, avec salon, salle à manger et grande cuisine ouverte... à deux pas du "Sentier", quartier parisien renommé. Accompagné(e) d'un Chef, vous réaliserez un menu (plat et dessert) que vous dégusterez avec l'ensemble des stagiaires. Convivialité garantie...

Votre programme de formation portera sur "Le diabète et les soins infirmiers". Tous les détails sont disponibles sur www.orionsante.fr, rubrique "thèmes".

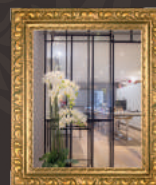
Diabète

Diabète et soins infirmiers

Public : infirmières libérales et infirmières des centres de santé

Zoom sur...

La Cour des Créateurs



- un loft aménagé comme un appartement privé
- une ambiance "comme à la maison"
- une situation exceptionnelle, au cœur du quartier du Sentier (Paris 2)

+ d'infos : www.courdescreateurs.com/fr



Votre planning

J1 - Jeudi 16 novembre

- 8h00 : accueil café
- 8h30-12h : formation
- 12h-14h : cours de cuisine encadré par un Chef et dégustation
- 14h-17h30 : formation

J2 - Vendredi 20 septembre

- 8h30 : accueil café
- 9h-13h : formation
- 13h-14h : pause déjeuner, "Menu Création"
- 14h-17h : formation

Séminaire "Comme à la maison"

- un cours de cuisine de 1 heure, encadré par un Chef (réalisation d'un menu : plat & dessert)
- une dégustation conviviale, avec l'ensemble des stagiaires (1 h)
- une pause déjeuner "Menu Création"

Aux alentours

Activités possibles, non comprises dans la prestation Orion Santé

- visite du quartier traditionnel de confection textile multiethnique, le "Sentier"
- à proximité : Opéra, Grands Boulevards...

Megève

Les Loges Blanches

7 et 8 décembre 2017



Megève, pour se former à l'air pur de la montagne !

Assistez à votre formation au sein d'un hôtel-chalet débordant d'un charme typiquement savoyard. Son positionnement géographique est exceptionnel, tout proche du centre du village de Megève. Appréciez une cuisine inspirée du terroir et typique de la tradition culinaire locale et initiez-vous au "Light art" dès la tombée de la nuit !

Ouverte à différents professionnels de santé, cette formation "pluripro" vous permettra de traiter "l'urgence et les situations sanitaires exceptionnelles".

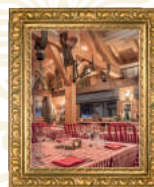
Pour en savoir plus, visitez le www.orionsante.fr, rubrique "thèmes".

Urgence et situation sanitaire exceptionnelle

Public : pharmaciens, préparateurs en pharmacie, infirmières libérales, des centres de santé et salariées, médecins, kinésithérapeutes, pédicures-podologues et aide-soignants

Zoom sur...

Les Loges Blanches



- un hôtel-chalet jouxtant une piscine extérieure chauffée à 32°C, hiver comme été
- une situation exceptionnelle à deux pas du centre du village de Megève, du Palais, de la télécabine du Jaillat et de l'arrivée à ski
- un restaurant "La Table des Cochers" (cuisine traditionnelle inspirée du terroir savoyard)
- un bar à l'ambiance cosy et chaleureuse

+ d'infos : <http://www.leslogesblanches-megève.com>

Votre planning

J1 - Jeudi 7 décembre

8h30 : accueil café

9h-13h : formation

13h-14h : pause déjeuner à "La Table des Cochers"

14h-17h : formation

17h-18h : verre de l'amitié

18h-19h30 : activité Light Art

J2 - Vendredi 8 décembre

8h30 : accueil café

9h-13h : formation

13h-14h : pause déjeuner à "La Table des Cochers"

15h-17h : formation

Séminaire montagne

- "Light Art", à la tombée de la nuit

Aux alentours

Situé à 1 100 mètres d'altitude, le village de Megève se trouve aux portes du Mont-Blanc. Au fil du temps, il est devenu un lieu de villégiature incontournable pour les amoureux de nature, de paysages et de gastronomie.

Activités possibles, non comprises dans la prestation Orion Santé

- spa et thalasso Deep Nature
- ski alpin et nordique (navette gratuite)
- randonnée en raquettes
- chiens de traîneau
- moto-neige
- patinoire
- curling
- escalade
- balade en hélicoptère

Financement



Financer votre formation Prestige

Mode d'emploi

Le financement de votre formation

Comme vous le savez, le DPC constitue une obligation triennale et individuelle de formation pour tous les professionnels de santé.

Selon votre profession, ces programmes de formation sont éligibles au DPC ; le coût de la formation peut donc être pris en charge par l'Agence Nationale du DPC et vous pouvez être indemnisé pour perte de ressources*.

Si vous avez déjà épuisé votre enveloppe DPC, le coût de la formation reste à votre charge, mais vous pouvez bénéficier du crédit d'impôt comme de la déduction fiscale (cf. encadrés).

**Plus d'informations sur www.mondpc.fr.*

Les avantages fiscaux à connaître

En tant que professionnel de santé libéral, vous pouvez bénéficier d'avantages fiscaux qui vous permettront de vous former à moindre coût, y compris dans le cadre des "formations Prestige".

Déduction fiscale

Les dépenses engagées pour une formation (déplacement, hébergement, repas, coût de la formation si elle est à votre charge...) constituent des frais professionnels et sont, en partie, déductibles. Cette déduction peut s'ajouter au crédit d'impôt.

Crédit d'impôt

Si vous prenez à votre charge le coût de la formation, les heures passées à vous former donnent droit à un crédit d'impôt.

Pour plus de renseignements sur la déduction des frais professionnels et sur le crédit d'impôt, rapprochez-vous de votre expert-comptable.

Facebook

La page d'Orion Santé fait peau neuve



Formation, sport, santé, nutrition, événements, voyages, TV... faites le plein d'infos chaque jour, **dès 8 h00, dans la "Matinale ORION" !**



7 posts garantis par semaine : c'est notre engagement.



Et en exclusivité, découvrez les aventures de **"Willy", notre globe-trotter de mascotte...**



**Et si vous y jetez un œil ?
Voire les deux ?**

**Informations
ou inscriptions**



04 99 133 500 ou www.orionsante.fr