

	

Lot 1 - TROUBLES ALIMENTAIRES : DÉPISTAGE ET PRÉVENTION DE LA DÉNUTRITION ET DES PROBLÈMES DE DÉGLUTITION

Version du programme : [10/2025]

Table des matières

Présentation de l'organisme	3
Identification de l'organisme	3
Présentation de la proposition	4
Contexte de la demande	4
Prérequis : Aucun prérequis.	4
Lieu et modalités d'accès	4
Confidentialité et éthique d'intervention	4
Règlement intérieur	4
Nos Références	5
Notre démarche pédagogique	6
Les objectifs	8
Schemas de déroulement	10
Déroulé pédagogique	11
Nos Intervenants	14
Evaluation – conformité qualiopi	16
Engagements de conformité – Marché AGAP Grand Est	16

Présentation de l'organisme

Identification de l'organisme

AMBITION SANTÉ : Organisme de formation professionnelle continue spécialisé dans le secteur sanitaire et médico-social.

- **SIRET** : 798 215 091 00017 – **Code APE** : 8559 A
- **N° déclaration d'activité** : 41540324054 (Préfecture de Meurthe-et-Moselle)
- **Certification Qualiopi** pour les actions de formation depuis le 24 décembre 2020
- **Datadocké**
- **Organisme de DPC** n° 5468
- **Adresse** : 10 rue Gandhi – 54850 Messein
- **Dirigeante** : Magali KARLESKIND

Notre mission : AMBITION SANTE est un organisme de formation spécialisé dans la formation continue sur mesure,

Magali KARLESKIND, Directrice, accompagne depuis plus de 15 ans les établissements sanitaires, médico-sociaux et sociaux. Nous nous appuyons sur les connaissances de nos consultants formateurs (médecins, cadres de santé, infirmier(es), psychologues, gérontologues, juristes, directeurs, responsables qualité...) à la pointe dans leur domaine et sur les référentiels et recommandations de bonnes pratiques des sociétés savantes, pour développer les compétences des salariés et ainsi apporter un constant maintien à niveau des établissements que nous accompagnons.

AMBITION SANTE propose des programmes de formations sur mesure dans le respect des règles d'éligibilité. Nos intervenants utilisent des techniques pédagogiques innovantes ainsi que les méthodes et modalités préconisées par la HAS et les sociétés savantes pour animer les actions de formation. .

Avant le démarrage de la formation, un questionnaire de préformation est adressé à chaque participant afin d'identifier précisément leurs attentes, leurs besoins et leur niveau de connaissances, dans le but d'adapter le contenu et les méthodes pédagogiques au plus près de leurs réalités professionnelles.

Présentation de la proposition

Contexte de la demande

La dénutrition constitue un problème multifactoriel, à la fois cause et conséquence de nombreuses pathologies, et représente un enjeu majeur de santé publique

Les établissements sont confrontés à une double problématique : prévenir et gérer la dénutrition tout en répondant aux spécificités des troubles alimentaires fréquents chez les patients/usagers. Parmi ces spécificités, les troubles de la déglutition et les troubles alimentaires occupent une place centrale, car ils aggravent considérablement le risque de dénutrition et impactent directement la qualité de vie des personnes prise en charge

Les troubles de la déglutition, augmentent non seulement le risque de fausses routes, mais également les complications nutritionnelles. Parallèlement, les troubles alimentaires, souvent liés à des facteurs physiques, psychologiques ou environnementaux, constituent une problématique majeure dans la prise en charge quotidienne des personnes. Ces phénomènes nécessitent une prise en charge adaptée et coordonnée pour garantir une alimentation sécurisée et adaptée aux besoins spécifiques de chaque personne prise en charge.

Prérequis : Aucun prérequis.

Lieu et modalités d'accès

Formation réalisée **en intra-établissement** (sur site) ou **en inter-établissements** selon les besoins. Réponse à toute demande sous 48h et mise en œuvre sous 1 mois maximum.

Accessibilité handicap : Nos formations sont ouvertes à tous. Une adaptation est possible selon les besoins spécifiques. Si nécessaire, un accompagnement peut être proposé avec nos partenaires (AGEFIPH, Cap Emploi...).

Confidentialité et éthique d'intervention

AMBITION SANTE s'engage à respecter la confidentialité par rapport à toute information recueillie au cours de son travail.

Règlement intérieur

Il est remis à chaque stagiaire et permet d'informer les apprenants de leurs droits et devoirs ainsi que des règles applicables en matière de santé et de sécurité en milieu professionnel

Public concerné :

Tout professionnel concerné des établissements adhérents à l'AGAP Grand Est

Effectif conseillé : 6 à 14 participants pour favoriser les échanges et la dynamique de groupe.

Durée et horaires : Durée : [2 jours– 14 heures] - Horaires indicatifs : 9h00–12h30 / 13h30–17h00

 **Dates proposées :** 26 et 27 mars 2026

Nos Références

Nutrition –Dénutrition

- Ehpad de Chateauvillain et Arc en Barrois (25)
- Ehpad Vaucouleurs (55)
- Fondation Bompert (57)
- Association Galop (57) EHPAD

Gérer les troubles de la Déglutition

- MAS Auvillers les Forges (08)
- Centre Hospitalier de Haguenau (67)
- MAS Petite Rosselle(57) -CH Charleville Mezières(08)

Public formé : Infirmiers, aides-soignants,

Proposition financière

Poste	Montant
Coût pédagogique / jour	1100 €
Frais de déplacement / hébergement formateur	250 €
Coût total pour un groupe	2 450 € net de taxe (organisme non assujetti à la TVA)

Notre démarche pédagogique

Approche théorique

Les apports théoriques permettront d'acquérir ou de consolider les connaissances essentielles relatives à

- La physiologie de la déglutition et les mécanismes de l'alimentation normale,
- Les signes cliniques de la dénutrition et des troubles de la déglutition,
- Les facteurs de risque liés à l'âge, aux pathologies chroniques ou neurologiques,
- Les principes du dépistage et les outils de repérage validés (MNA®, GIR, EAT-10, grille HAS, etc.),
- Les recommandations de bonnes pratiques professionnelles (HAS, PNNS, SFNEP).

Les exposés seront interactifs, appuyés sur des supports visuels, des schémas anatomophysiologiques et des retours d'expérience issus du terrain.

Approche pratique

L'accent sera mis sur la **mise en pratique et l'entraînement professionnel**, à travers :

- **Ateliers pratiques** : exercices concrets à partir d'études de cas réels ou simulés, permettant d'identifier les signes de dénutrition, d'analyser les situations à risque et de proposer des réponses adaptées.
- **Démonstrations techniques** :
 - Observation et mise en œuvre de techniques sécurisées d'alimentation et d'hydratation (postures, aides techniques, stimulation orale).
- **Simulations** : entraînement aux gestes de prévention, à la posture d'accompagnement lors des repas et à la communication bienveillante avec les personnes présentant des troubles alimentaires.

Approche interactive et réflexive

- **Discussions de groupe et échanges d'expériences** : analyse collective de pratiques, partage des difficultés rencontrées et co-construction de pistes d'amélioration adaptées à chaque contexte institutionnel.
- **Brainstormings et débats réflexifs** : identification des représentations et des freins autour de la dénutrition et de la déglutition, réflexion sur le travail pluridisciplinaire et la coordination entre soignants, cuisiniers, ergothérapeutes et orthophonistes.
- **Formalisation d'un plan d'actions individuel et collectif** : élaboration de solutions concrètes pour renforcer la prévention en établissement (protocoles, dépistage systématique, ajustement des textures, suivi nutritionnel).

Kit pédagogique Un support pédagogique ainsi qu'une bibliographie, des références réglementaires et des outils méthodologiques, sera remis à chaque participant sous forme dématérialisée

Sommaire : Dénutrition

- 1. Formation : Nutrition, dénutrition et prévention en établissement de santé et médico-social**
- 2. Introduction générale**
 - Enjeux de la nutrition dans l'accompagnement des personnes accueillies
 - Définitions : nutrition, équilibre alimentaire, dénutrition
 - Rappel des recommandations de la HAS et de la SFN
- 3. Les besoins nutritionnels selon l'âge, l'état de santé et le niveau d'autonomie**
 - Principes de base de l'alimentation équilibrée
 - Adaptation aux pathologies chroniques ou aux troubles associés
 - Facteurs de risque de dénutrition
- 4. Identifier la dénutrition : repérage et diagnostic**
 - Signes cliniques et biologiques
 - Outils et grilles d'évaluation (IMC, perte de poids, MNA®, etc.)
 - Évaluation des apports et du comportement alimentaire
- 5. Prévention et prise en charge de la dénutrition**
 - Actions préventives collectives et individuelles
 - Stratégies d'enrichissement alimentaire
 - Supplémentations orales et suivi diététique
 - Collaboration pluridisciplinaire
- 6. Adaptation des textures et sécurisation de l'alimentation**
 - Troubles de la mastication et de la déglutition
 - Techniques d'adaptation et prévention des fausses routes
 - Rôle du soignant et du personnel accompagnant
- 7. Organisation des repas en établissement**
 - Le repas comme temps de soin et de convivialité
 - Conditions environnementales et accompagnement du repas
 - Implication de l'équipe pluridisciplinaire
- 8. Cas pratiques et situations professionnelles**
 - Études de cas : repérage, accompagnement et suivi d'une personne à risque
 - Exercices de reformulation et d'observation
 - Élaboration d'un plan d'action individuel ou collectif
- 9. Synthèse et évaluation des acquis**
 - Quiz de fin de formation
 - Échanges sur les pratiques professionnelles
 - Élaboration d'un plan d'amélioration des pratiques
- 10. Références réglementaires et bibliographiques**
 - Textes et recommandations HAS, PNNS, SFN, OMS
 - Ressources et outils pédagogiques complémentaires

Sommaire : Troubles de la déglutition – Dépistage, prévention et accompagnement

1. Introduction générale

- Enjeux de la formation : sécurité, confort et qualité de vie des personnes accompagnées
- Définitions : déglutition, dysphagie, fausse route, presbyphagie
- Rappels anatomiques et physiologiques

2. Les mécanismes de la déglutition normale

- Les trois temps de la déglutition : buccal, pharyngo-laryngé, œsophagien
- Coordination respiration / déglutition
- Rôles des différents organes impliqués

3. Les troubles de la déglutition : causes et manifestations

- Pathologies neurologiques, ORL, musculaires et générales
- Vieillesse normale et presbyphagie
- Facteurs favorisants : médicaments, fatigue, position, état bucco-dentaire
- Signes évocateurs de dysphagie

4. Les risques liés aux troubles de la déglutition

- Pneumopathies d'inhalation
- Dénutrition et déshydratation
- Anxiété et perte d'autonomie
- Risques éthiques et de qualité de vie

5. Le dépistage et l'évaluation

- Observation clinique : comportements alimentaires, toux, voix mouillée, durée du repas
- Tests simples : test de déglutition à l'eau, observation des fausses routes silencieuses
- Bilan orthophonique et outils d'évaluation (grille OHAT, IDDSI, etc.)

6. Les mesures de prévention et les adaptations

- Installation de la personne : posture, environnement, rythme du repas
- Adaptations des textures alimentaires (référentiel IDDSI)
- Épaississement des liquides et enrichissement des repas
- Aides techniques et matériel adapté (cuillère ergonomique, verre découpé...)
- Prévention des fausses routes

7. Conduite à tenir en cas de trouble ou d'inhalation

- Réactions immédiates : réflexe de toux, manœuvres de désobstruction
- Conduite à tenir selon le protocole interne
- Suivi post-incident et signalement

8. Approche éthique et décisionnelle

- Maintien ou arrêt de la voie orale : réflexion pluridisciplinaire
- Notion de confort, plaisir, autonomie
- Équilibre entre bénéfices et risques
- Communication avec la famille et l'équipe

9. Cas pratiques et mises en situation

- Exercices d'observation à partir de vidéos ou de simulations
- Mise en pratique : adaptation des textures et posture
- Études de cas : accompagnement d'une personne dysphagique

10. Références et ressources

- Recommandations HAS, SFN, SPLF-SFGG/Outils de terrain : grilles d'observation, protocoles internes, fiches IDDSI

Les objectifs

Journée 1 :

- Définir la dénutrition et le refus alimentaire, et identifier leurs causes principales.
- Énumérer les conséquences physiologiques et psychologiques de la dénutrition chez les personnes prise en charge
- Expliquer les mécanismes de la dénutrition et les facteurs contribuant au refus alimentaire.
- Comprendre le lien entre les troubles psychologiques, les pathologies chroniques, et le refus alimentaire.
- Identifier les signes cliniques précoces de la dénutrition et du refus alimentaire à partir de cas pratiques.
- Appliquer des outils d'évaluation (exemple : MNA, IMC) pour mesurer le risque de dénutrition.
- Analyser les situations spécifiques de refus alimentaire en prenant en compte les facteurs environnementaux, culturels, et relationnels.
- Différencier les approches adaptées à divers types de refus alimentaire (psychologique, médical, etc.).
- Évaluer les stratégies actuelles de prise en charge au sein de l'établissement et proposer des améliorations.
- Formuler des plans d'intervention personnalisés pour prévenir ou gérer la dénutrition et le refus alimentaire.

Journée 2 :

- Définir les troubles de la déglutition et leurs causes principales.
- Décrire les risques associés aux troubles de la déglutition,
- Comprendre le fonctionnement physiologique de la déglutition normale et les mécanismes des troubles.
- Réaliser un dépistage des troubles de la déglutition à l'aide de grilles d'évaluation validées.
- Mettre en œuvre des adaptations pratiques, telles que la modification des textures alimentaires.
- Évaluer l'efficacité des stratégies d'intervention mises en place pour gérer les troubles de la déglutition. et définir des axes d'amélioration

SCHEMAS DE DEROULEMENT

Module 1 : Refus Alimentaire / Lutte contre la Dénutrition

Animé par une Diététicienne

Durée : 1 jour



Module 2 : Les Troubles de la Déglutition et leur Prise en Charge

Animé par une Orthophoniste

Durée : 1 jour

Déroulé pédagogique

Journée 1 : 7 heures

Durée	Objectifs Pédagogiques	Contenu Détaillé	Méthodes Pédagogiques
30 min	Instaurer la dynamique de groupe	Recueil des attentes - Présentation du formateur et de la formation - Présentation des stagiaires - Recueil des besoins et attentes individuelles - Choix des attentes prioritaires du groupe	<i>Tour de table et synthèse des demandes</i> <i>Présentation du déroulé des deux jours de formation</i> <i>Quiz d'entrée en formation</i>
2 h	Comprendre les bases de la nutrition, de la dénutrition et du refus alimentaire chez les personnes prise en charge	- Introduction aux concepts de nutrition, dénutrition et refus alimentaire - Bases de la nutrition : macronutriments, micronutriments, besoins énergétiques - Facteurs influençant la dénutrition et le refus alimentaire (physiologiques, psychologiques, environnementaux) - Conséquences de la dénutrition et du refus alimentaire sur la santé des personnes prise en charge	<i>Apports théoriques</i> <i>Exercice autour de l'équilibre alimentaire à partir de cas concrets</i> <i>Jeux en groupe sur les facteurs influençant la dénutrition et le refus alimentaire</i>
2 h	Approfondir les techniques de dépistage et de prise en charge de la dénutrition et du refus alimentaire	- Identification des signes cliniques précoces de la dénutrition et du refus alimentaire - Techniques de dépistage : outils spécifiques (ex. Mini Nutritional Assessment - MNA) - Stratégies d'intervention pour gérer le refus alimentaire (approches psychologiques et pratiques adaptées) - Élaboration de plans de traitement pour diverses situations	<i>Ateliers pratiques : simulations de scénarios (refus alimentaire, évaluation du risque de dénutrition)</i> <i>Présentation des recommandations (HAS, PNNS)</i> <i>Démonstration d'outils pratiques et d'évaluation</i>
2,5 h	Maîtriser les outils pratiques pour la prise en charge de la dénutrition et du refus alimentaire	- Plans nutritionnels individualisés prenant en compte le refus alimentaire - Techniques pour stimuler l'appétit et surmonter le refus alimentaire (adaptation des textures, ambiance du repas, approche empathique) - Gestion des obstacles : troubles de la déglutition, anorexie, manque d'appétit - Suivi et évaluation de l'efficacité des interventions	<i>Études de cas pratiques : exemples concrets de plans nutritionnels intégrant la gestion du refus alimentaire</i> <i>Analyse collaborative de situations réelles</i> <i>Échanges sur les expériences professionnelles et les bonnes pratiques</i>

Journée 2 : 7 heures

Objectifs Pédagogiques	Contenu Détaillé	Méthodes Pédagogiques
Prendre conscience de la complexité des mécanismes de la déglutition.	- Définition et rôle de la déglutition. - Anatomie, physiologie et mécanismes. - Pathologies associées	<i>Apports théoriques.</i> <i>expérimentation de la déglutition à partir d'un verre d'eau et de biscuits, permettant de ressentir les difficultés liées aux troubles de la déglutition, d'observer les signes de fausse route et d'apprendre les postures sécurisantes adaptées.</i>
Prendre conscience des difficultés rencontrées dans la prise en charge des personnes	- Dysfonctionnements vécus dans l'institution. - Relations entre déglutition et toux. - Classification et facteurs augmentant les fausses routes.	<i>Analyse de situations concrètes rapportées par les stagiaires.</i> <i>Échanges en groupe.</i>
Savoir objectiver les troubles grâce à un test de déglutition	- Utilisation de la fiche « signes et circonstances de survenue des fausses routes » - Test de déglutition : utilisation et conclusion du bilan..	<i>Mise en pratique encadrée</i> <i>Utilisation de Supports Visuels : Présentations, diagrammes, et pour enrichir l'enseignement.</i>
Comprendre le rôle de chaque intervenant dans la prise en charge.	- Travail en équipe pluridisciplinaire : infirmiers, orthophonistes, kinésithérapeutes, familles. - Gestion des inquiétudes des soignants.	<i>Discussions collectives et cas concrets</i>

Objectifs Pédagogiques	Contenu Détaillé	Méthodes Pédagogiques
Savoir adapter les conduites à tenir face aux troubles de la déglutition.	- Identification des signes avant, pendant, et après le repas. - Organisation des repas : environnement, présentation, installation du résident/usager, adaptation des aliments (textures, quantités, température).	<i>Jeux de rôle sur des cas pratiques.</i>
Savoir utiliser les moyens de prévention adéquats.	- Prévention au cours et en dehors des repas. - Limites de la rééducation selon les patients (âge, apraxie, pathologies spécifiques).	<i>Démonstrations et mises en situation simulées.</i>
Savoir réagir en cas de fausse route ou d'étouffement.	- Signes d'étouffement. - Conduites à tenir : désobstruction, aspiration, positionnement, manœuvre de Heimlich, alerte médicale. - À faire et à ne pas faire	<i>Présentation d'outils pratiques et démonstrations techniques.</i>
Finaliser un plan d'action sur le terrain	Mise en place d'un plan d'action d'amélioration	<i>Proposer et argumenter les différents choix d'améliorations ainsi que les modalités de mise en œuvre et de suivi</i>
Evaluer l'atteinte des objectifs de la formation	Acquisitions Travail sur soi et dynamique de groupe. Pédagogie : méthodes, outils, contexte	<i>Reprise du quiz de sortie et analyse des écarts</i> <i>Questionnaire de satisfaction</i> <i>Echanges sous forme de tour de table.</i>



Nos Intervenants

ESTELLE LARGES-DIETETICIENNE-NUTRITIONNISTE

Pour la journée 1 Dénutrition

Formation initiale et continue

- Juin 2023 : Obtention d'une formation alimentation et micronutrition du sportif (organisme de formation EDUFORM)
- 2017 : Obtention du DU Médecine de l'obésité et comorbidités à Nancy
- Novembre 2013 : Formation ETP niv1 avec Edulor à la Maison du diabète de Nancy
- Mai 2010 : Formation sur les Allergies Alimentaires organisée par le CNAM/ISTNA
- Septembre 2007 : Obtention du DUT Génie Biologique Santé option Diététique - I.U.T Nancy Brabois

Expériences professionnelles :

- Août 2017 à aujourd'hui- Diététicienne libérale au réseau de santé Nancy Santé Métropole (NSM), Education Thérapeutique du Patient (diabète, surpoids, obésité, insuffisance rénale...)
- Février 2014 à aujourd'hui- Diététicienne salariée à Appui Santé Vosges à Epinal, Education Thérapeutique du Patient avec ateliers collectifs et formation des professionnels. (Diabète, surpoids, ostéoporose, insuffisance rénale,...)
- Octobre 2013 à aujourd'hui- Diététicienne libérale à la maison médicale de Arches (88) ainsi que dans divers EHPAD (travail sur la dénutrition, la texture, les aversions alimentaires...)
- 2007 à 2012 - Diététicienne hospitalière à l'Hôpital Central de Nancy et Jean Monnet d'Epinal (prise en charge des patients dans divers services : oncologie, cardiologie, pneumologie et médecine générale)

DIVERS :

- Membre du CA de la CPTS (communautés professionnelles territoriales de santé) des Vosges Centrales
- Participations à 2 plateaux TV en 2022 (Vosges télévision)

ET

LOUISE GRENIER ORTHOPHONISTE

Pour la journée 2 Déglutition

Formation initiale et continue

- **1998 - 2002** : Certificat de capacité en orthophonie – École d'Orthophonie, Lyon, France
Stage en centre de rééducation pour adultes, Saint Genis-Laval.
- **Formation continue** :
 - Formation « Les troubles de la déglutition » avec Michel G
 - Formation en oralité avec Catherine THIBault (2008), Catherine SENEZ (2010-2011), Christine ANDRES-ROOS (2012)
 - Formation « L'alimentation : manger, digérer, se nourrir » (2015) – CESAP

Expérience professionnelle

- **Depuis 2015** : Formatrice Cogi'Act Formations pour orthophonistes
- **Depuis 2011** : Enseignante vacataire à l'IFAS (Institut de Formation des Aides-Soignants), Nancy, France
Formation initiale pour les aides-soignants et formation continue pour les assistants de soins en gériatrie. Thèmes : anatomie, physiologie, troubles de la déglutition.
- **Depuis 2010** : Enseignante vacataire à l'École d'Orthophonie, Nancy, France
Cours magistraux, travaux dirigés et pratiques (oralité), maître de mémoire et de stage.
- **Depuis 2002** : Orthophoniste libérale, Cabinet de Villers-lès-Nancy, France
Bilan et rééducation orthophonique pour tous types de pathologies. Bilans de déglutition auprès
 - *Adultes porteurs de polyhandicap (AEIM)*
 - *Patients âgés en EHPAD*
 - *Patients psychiatriques (CPN)*
- **2002 - 2006** : Orthophoniste à l'Institut Régional de Réadaptation, Nancy, France
Bilans de déglutition pour diverses pathologies, prise en charge post-AVC, formation du personnel soignant.

Expérience en formation pour EHPAD ET MAS

- CH Haguenau : 1 groupe par an depuis 2021
- MAS Petite Rosselle : 1 groupe par an depuis 2022

Evaluation – conformité qualiopi

Niveau d'évaluation	Outil / Modalité	Objectif
Positionnement initial	Questionnaire ou échanges oraux	Identifier les besoins et attentes
Pendant la formation	Exercices, mises en situation	Ajuster le contenu aux besoins réels
Évaluation à chaud	Questionnaire de satisfaction + tour de table	Mesurer la satisfaction immédiate
Évaluation à froid (3 mois)	Questionnaire individuel et retour client	Évaluer l'impact sur les pratiques
Formateur	Rapport d'évaluation qualitative et compte rendu de formation (transmis à l'établissement et à l'AGAP Grand Est et à chaque établissement participant)	Identifier les axes d'amélioration

À l'issue de la formation, chaque participant reçoit :

- Une **attestation de réalisation**.

Engagements de conformité – Marché AGAP Grand Est

- L'organisme Ambition Santé s'engage à respecter l'ensemble des attendus techniques précisés dans le cahier des charges AGAP Grand Est, notamment :
 - Respect des obligations réglementaires : certification Qualiopi, DPC, RNQ, Datadock.
 - Prise en compte du handicap : adaptation des formations et accompagnement possible avec l'AGEFIPH ou Cap Emploi.
 - Démarche éco-responsable : transmission dématérialisée, utilisation de papier recyclé, déplacements optimisés.
 - Méthodes pédagogiques dynamiques et participatives, incluant l'analyse réflexive et la mise en pratique Transmission dans les délais réglementaires de tous les documents : convocations, feuilles d'émargement, attestations de formation, grilles d'évaluation à chaud et à froid, compte rendu post-formation et facture.
 - Engagement RSE : usage raisonné et critique des outils numériques et de l'intelligence artificielle.
 - Respect des clauses d'annulation et reprogrammation en cas d'indisponibilité du formateur.
 - Respect des lieux et des personnes accueillantes, attitude bienveillante et professionnelle.



www.ambitionsante-france.fr



Ambition Santé
Magali KARLESKIND

10 rue Gandhi
54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 26 23 09
Port. : 06 74 32 47 42

contact@ambitionsante.fr