



Aïki-Taïso

FICHE INFO

LA CERTIFICATION

CRÉATION D'UNE SECTION AÏKI-TAÏSO : AVANTAGES

- Activité comprise dans l'Aïkido ou alternative pouvant se pratiquer avec ou sans contact.
- Activité complémentaire sport-santé, bien-être, ouvrant droit aux subventions (santé, seniors...).
- Augmentation du nombre de licenciés et des ressources financières des clubs.
- Peut servir de transition vers le cours d'Aïkido.
- Permet aux aïkidokas des sections adultes et seniors d'approfondir ce travail préliminaire.
- Fidélisation des adhérents par une activité complémentaire comprise dans l'inscription initiale.
- Faire recenser la section pour la promotion du club, de la ligue...

POURQUOI PASSER UN DIPLOME ?

- Gage de sérieux et de formation auprès du public si on envisage de créer une section Aïki-Taïso.
- La certification permet de répondre aux exigences des municipalités et autres structures.
- La certification pourrait intéresser les personnes sensibilisées par l'activité Aïki-Taïso.

PRÉREQUIS

- Etre licencié à la FFAB.
- Etre enseignant ou assistant d'enseignant dans un club FFAB.
- Etre au moins Shodan.
- S'inscrire et proposer sa candidature à un stage national de la Commission (voir calendrier fédéral).
- Voir les modalités sur la fiche d'inscription qui est annexée à l'affiche fédérale.

CONDITIONS D'OBTENTION

- Répondre aux prérequis précités.
- Participer au stage national auquel on s'est inscrit pour passer la certification.
- La certification portera sur la présentation d'une préparation choisie par le candidat parmi des thèmes comme les préparations de Tamura Senseï, ou toute autre pouvant être incluse dans une séance Aïki Taïso (liste non exhaustive) :
 - ✓ Ameno-Tori-Fune / Furi-Tama.
 - ✓ Ba-Duan-Jin (de Tamura Senseï ou toute autre variante).
 - ✓ Do-In.
 - ✓ Jikyo-Jutsu.
 - ✓ Série d'étirements (stretching).
 - ✓ Makko-Ho.
 - ✓ Préparations énergétiques (Chi Gong...).
 - ✓ Préparations physiques (renforcement, étirements...).
 - ✓ Préparations avec les armes.
 - ✓ Toute préparation faite seul (Tandoku dosa) ou avec partenaire (Sotaï dosa).
 - ✓ ...



Contact / Renseignements : Emmanuelle RANCHOUP • E-mail : aikitaisoffab@gmail.com