



Société
Scientifique
d'Hygiène
Alimentaire

Institut
Supérieur de
l'Alimentation

isa

CATALOGUE DES FORMATIONS 2025

RESTAURATION COLLECTIVE
ALIMENTATION RESPONSABLE
COMPÉTENCES TRANSVERSALES



FORMATIONS INTER-INTRA
FORMATIONS SUR-MESURE
AUDIT-CONSEIL



La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie : actions de formations



N° 3602

... + DE 80 ANS D'EXPERTISE À VOTRE SERVICE

L'Institut Supérieur de l'Alimentation (ISA) poursuit sa mission historique de renforcer le lien entre alimentation et santé.

Depuis 1943, nous innovons et élargissons notre champ d'action en matière de recherche sur l'alimentation et la sécurité alimentaire. Faites le choix de l'expertise et de l'expérience avec le plus ancien institut supérieur dédié à l'alimentation et à l'hygiène alimentaire

Nous travaillons et évoluons avec des experts reconnus dans leur domaine. Quel que soit votre besoin, nous saurons y répondre et allouer nos ressources pour le bien de votre activité de restauration commerciale ou collective.

L'équipe pédagogique, avec le soutien d'experts reconnus en nutrition clinique et en hygiène alimentaire, vous offre une sélection de formations adaptées aux nouvelles exigences de vos métiers.

Notre objectif : vous accompagnez dans le développement de vos compétences métiers, en présentiel, classe virtuelle ou directement sur votre lieu de travail.

Nos formations sont revues chaque année en collaboration avec nos intervenants spécialisés afin de vous proposer le meilleur programme dans chacun de nos domaines d'expertises.

Notre public : Diététicien-nutritionniste, professionnel de santé et de la petite enfance, aide-soignant, agent de restauration scolaire, responsable qualité, restaurateur...

SOMMAIRE

PLANNING DES FORMATIONS INTER	2
RESTAURATION COLLECTIVE	
> Sécurité des aliments	3
> Diététique	4
ALIMENTATION RESPONSABLE	5
COMPÉTENCES TRANSVERSALES	6
MODALITÉ D'INSCRIPTION	7
INFORMATIONS UTILES	8
NOTRE OFFRE SUR MESURE	9



PLANNING DES FORMATIONS INTER

	JANV	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	SEPT	OCT	NOV	DEC
RESTAURATION COLLECTIVE										
SA02 - Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes										
SA03 - Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)										
SA05 - Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer										
SA08 - Gérer les allergènes alimentaires en collectivité										
SA10 - Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie										
COL01 - L'équilibre alimentaire au goût du jour										
COL02 - Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus										
COL03 - Le moment du repas pour les personnes âgées										
COL04 - Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant										
COL05 - Le goût : un outil pour améliorer les repas										
COL06 - Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche										
COL07 - Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée										
COL08 - La Diversification Menée par l'Enfant (DME)										
COL09 - Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements										
ALIMENTATION RESPONSABLE										
ALR01 - Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable										
ALR02 - Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires										
ALR03 - Lutter contre le gaspillage alimentaire										
ALR04 - Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable										
ALR05 - Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective										
COMPETENCES TRANSVERSALES										
TSV01 - Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation										
TSV02 - Cohésion d'équipe et communication positive										
TSV03 - Gestion de conflits : acquérir des outils de résolution de problèmes										
TSV05 - Management de proximité : communiquer avec vos équipes										
TSV06 - Management de projet : les fondamentaux										



RESTAURATION COLLECTIVE

Sécurité des aliments : Garantir la sécurité sanitaire de vos repas

<p>Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments • Repérer les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation • Lister les autocontrôles et les enregistrements clés associés à toutes les étapes 	SA02	10-11 fév. 8-9 sept.	2 jours	875€
<p>Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maîtrise Sanitaire • Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP • Rédiger les processus du PMS • Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments 	SA03	12-14 fév. 10-12 sept.	3 jours	1440€
<p>Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS • Analyser ses documents pour améliorer son système • Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration 	SA05	12-13 juin	2 jours	1095€
<p>Gérer les allergènes alimentaires en collectivité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires • Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques • Appliquer les pratiques de préparation et de services des repas prenant en compte les allergènes 	SA08	10-11 juin	2 jours	1095€
<p>Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons et leurs conséquences • Repérer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place « étape par étape » et les enregistrements incontournables à renseigner en biberonnerie 	SA10	Intra uniquement	1 jour	Sur devis





RESTAURATION COLLECTIVE

Diététique : Conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives

<p>L'équilibre alimentaire au goût du jour</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier le comportement alimentaire intuitif • Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme • Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus 	COL01	22-24 sept.	3 jours	1440€
<p>Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repérer les intérêts nutritionnels des éléments d'origine animale et végétale • Inclure de nouveaux aliments dans ses recettes • Combiner les aliments pour des repas végétariens complets et équilibrés 	COL02	13-14 mai	2 jours	1095€
<p>Le moment du repas pour les personnes âgées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées • Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes • Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure 	COL03	12-13 nov.	2 jours	1095€
<p>Concilier besoins nutritionnels et éducation sensorielle chez l'enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Énumérer les étapes clefs de la construction du comportement alimentaire chez l'enfant • Reconnaître l'évolution de l'alimentation du nouveau-né à l'adolescent • Utiliser des outils pratiques pour accompagner les repas des enfants 	COL04	2-3 juin	2 jours	1095€
<p>Le goût : un outil pour améliorer les repas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les mécanismes de perception du goût • Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment • Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas 	COL05	5-6 nov.	2 jours	1095€
<p>Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les enjeux de l'acte alimentaire • Découvrir les moyens pour développer les capacités du jeune enfant à goûter • Reconnaître son rôle en tant qu'animateur du temps du repas • Collaborer à développer l'éveil sensoriel et la sociabilité du tout-petit à table 	COL06	1-3 avril	3 jours	1440€
<p>Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les raisons de l'adaptation de l'alimentation en texture modifiée pour le patient ou le résident • Intégrer les impératifs sanitaires et nutritionnels de ces préparations • Adapter ses recettes et menus en textures modifiées 	COL07	Intra uniquement	3 jours	Sur devis
<p>La Diversification Menée par l'Enfant (DME)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mémoriser les dernières recommandations sur la diversification alimentaire de l'enfant • Énumérer les principes de base d'une Diversification Menée par l'Enfant (DME) • Découvrir des préparations adaptées aux capacités évolutives des enfants • Mettre en pratique un atelier individuel ou collectif auprès des parents ou des professionnels de la petite enfance 	COL08	12-13 nov.	2 jours	1095€
<p>Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les responsabilités du magasinier en restauration collective • Optimiser la gestion de son magasin : réception, stockage, sorties, contrôles des produits • Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention 	COL09	17-18 nov.	2 jours	1095€



ALIMENTATION RESPONSABLE

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable <ul style="list-style-type: none">• Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable• Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise• Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation• Établir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable	ALR01	13-14 mars 13-14 oct.	2 jours	1095€
Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires <ul style="list-style-type: none">• Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux• Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement	ALR02	Intra uniquement	2 jours	Sur devis
Lutter contre le gaspillage alimentaire <ul style="list-style-type: none">• Lister les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité• Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès• Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire	ALR03	6-7 oct.	2 jours	1095€
Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable <ul style="list-style-type: none">• Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement• Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme• Acquérir une compréhension globale du cadre réglementaire encadrant l'élaboration des menus	ALR04	18-19 sept.	2 jours	1095€
Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective <ul style="list-style-type: none">• Enumérer ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique• Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires	ALR05	8-9 janvier	2 jours	1095€





COMPETENCES TRANSVERSALES

Titre des formations	Code	Dates	Durée	Tarif H.T.
Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation <ul style="list-style-type: none"> • Fixer des objectifs pédagogiques à l'aide de règles simples • Préparer une action de formation et son scénario pédagogique • Identifier les méthodes et techniques pédagogiques adaptées pour rendre vivantes les séquences d'animation 	TSV01	30-31 janv.	2 jours	1095€
Cohésion d'équipe et communication positive <ul style="list-style-type: none"> • Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles (patients, collègues...) • Développer son attitude communicante pour une communication plus efficace et juste • Défendre son point de vue avec diplomatie et souplesse 	TSV02	11-12 sept.	2 jours	1095€
Gestion de conflits : acquérir des outils de résolution de problèmes <ul style="list-style-type: none"> • Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper • Adapter mon mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles • Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit 	TSV03	3-4 fév.	2 jours	1095€
Management de proximité : communiquer avec vos équipes <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute • Se positionner pour mieux encadrer les autres • Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs 	TSV05	24-25 nov.	2 jours	1095€
Management de projet : les fondamentaux <ul style="list-style-type: none"> • Définir, organiser et suivre l'avancement du projet • Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration • Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication 	TSV06	20-22 janv.	3 jours	1440€



MODALITÉS D'INSCRIPTION

INSCRIPTION

Le programme détaillé de chaque formation est disponible sur notre catalogue en ligne.

Choisissez la formation qui vous intéresse sur notre catalogue en ligne puis cliquer sur :

[Se préinscrire](#)

Remplissez le formulaire et choisissez la session souhaitée.

DÈS LA RÉCEPTION DE VOTRE INSCRIPTION

- Nous enregistrons votre demande et nous vous faisons parvenir une lettre de confirmation de votre pré-inscription.
- Vous recevrez également la convention de formation, accompagné de nos conditions de vente.

AVANT LA FORMATION

- Votre inscription devient effective à la réception de la convention signée.
- Nous vous confirmons la réalisation de la session demandée 1 mois avant son démarrage.

CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT D'ASSISTER À UNE FORMATION

1. S'ASSURER D'AVOIR REÇU UNE CONVOCATION

La convocation est la garantie que vous êtes bien inscrit.

Elle vous est envoyée par mail et détaille toutes les informations et modalités concernant votre formation ainsi que le lien de connexion à votre espace formation dédié.

2. VOUS CONNECTER À VOTRE ESPACE FORMATION

Votre lien de connexion est personnel, vous y trouverez :

- La fiche pédagogique de la formation
- Le livret d'accueil avec le règlement intérieur
- Le questionnaire de préformation

3. RÉPONDRE AU QUESTIONNAIRE DE PRÉ-FORMATION POUR EXPRIMER VOS BESOINS ET ATTENTES

Il vous sera envoyé par mail 2 semaines avant le démarrage de la formation.

Ces informations seront transmises au formateur avant le démarrage de la formation lui permettant de mieux vous connaître et d'adapter au possible le contenu de la formation.

N'oubliez pas d'y répondre, ces informations sont précieuses pour nous permettre de vous satisfaire et cela ne vous prendra que quelques minutes.

INFORMATIONS UTILES

SE RENDRE DANS NOS LOCAUX



16A rue de l'Estrapade, Paris 75005

CARTE

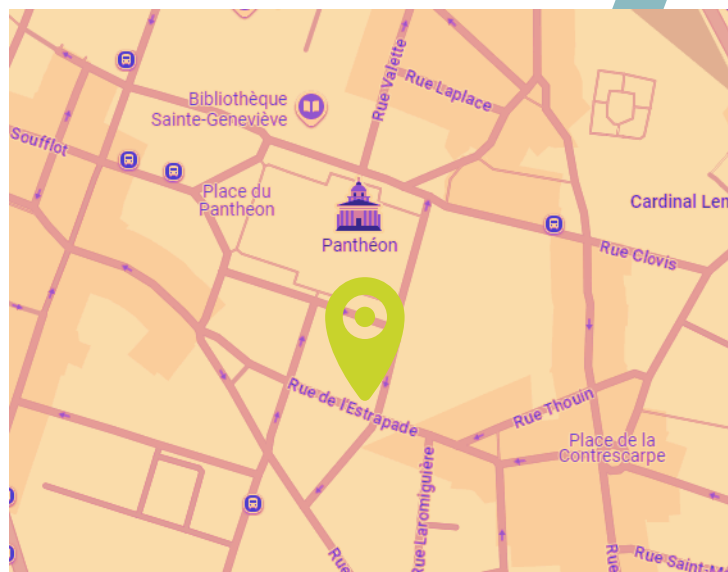
TRANSPORTS À PROXIMITÉ



- 10** Cardinal Lemoine 8 min
- 7** Place Monge 8 min
- B** Luxembourg 9 min
- 4** Odéon 17 min



- Panthéon **24** **75** **84** **89** 2 min
- St Jacques- Gay Lussac **21** 7 min
- Monge **47** 9 min



ACCESSIBILITÉ DE NOS FORMATIONS AUX PERSONNES EN SITUATIONS DE HANDICAP



Si vous ou un de vos collaborateurs est en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de la formation.

Nous envisagerons ensemble des mesures d'accompagnement ou de compensations spécifiques et nous efforcerons de tout mettre en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi durant la formation.

Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.

Nous vous invitons à préciser vos besoins en contactant notre référent handicap

Pamela HADDAD
Chargée de formation et référent handicap

@ phaddad@ssha.asso.fr

📞 06 84 62 52 42

Pour préparer les démarches pédagogiques, pour adapter la formation à vos besoins, vous orienter au mieux ou pour toutes questions/demande liées à votre handicap.

NOTRE OFFRE **SUR-MESURE**

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Développer les compétences de vos équipes

Former votre équipe grâce à nos programmes de formation personnalisés. Adaptés à votre secteur et à vos enjeux, nos modules garantissent une montée en compétences rapide et efficace.

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Nos experts vous accompagnent à chaque étape de vos projets jusqu'aux résultats escomptés,

De l'élaboration à l'actualisation du Plan de Maîtrise Sanitaire, en passant par la mise en œuvre d'une démarche qualité ou un accompagnement vers des pratiques plus durables.

AUDIT DE SURVEILLANCE

Analyse approfondie de vos pratiques

Auditer régulièrement son activité, c'est s'assurer de ses bonnes pratiques, s'inscrire dans une démarche qualité, mais également veiller aux dernières nouveautés et réglementations du secteur, d'avoir un regard professionnel extérieur sur ses process afin d'être toujours plus performant. Faites confiance à notre réseau d'experts pour le meilleur accompagnement.

POURQUOI CHOISIR NOS SERVICES SUR MESURE ?

SOLUTIONS ADAPTÉES

Approche sur Mesure

Nos services sont conçus pour s'adapter spécifiquement à votre fonctionnement et vos pratiques. Nous étudions avec précision vos besoins d'accompagnement et de conseils pour vous proposer des solutions personnalisées.

UN EXPERT DÉDIÉ

Votre Référent Unique

Bénéficiez d'un suivi dédié avec un interlocuteur unique pour toute la durée de notre collaboration. Cela vous garantit une communication fluide, une compréhension approfondie de vos besoins et une réactivité sans faille.

QUALITÉ RÉFÉRENCIEMENT

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11 75 79577 75 auprès de la DRIEETS



Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

L'ISA est habilité depuis 2013 par l'OGDPC en tant qu'Organisme de Développement Professionnel Continu (ODPC) pour dispenser des programmes de DPC (Développement Professionnel Continu) sous le numéro 3602.

L'ISA a été évalué favorablement par la Commission Scientifique Indépendante des professions paramédicales.



La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :

Actions de formation

En février 2024, nous sommes fiers d'avoir renouvelé la certification QUALIOMPI pour une durée de 3 ans, résultat d'un engagement de toute son équipe pour la qualité des prestations qui vous sont délivrées.

NOS CHIFFRES EN 2023



91.6%
de satisfaction globale

13156
heures de formations

1187
apprenants formés

55
sessions dans nos locaux

Institut Supérieur de l'Alimentation

16A, rue de l'Estrapade - 75005 PARIS



isa@ssha.asso.fr



01 43 25 11 85



www.ssha.asso.fr

SSHA Association reconnue d'utilité publique
SIREN : 784 259 947 – APE 8559 A
N°TVA intracommunautaire FR39 784 259 947