



Société
Scientifique
d'Hygiène
Alimentaire

Institut
Supérieur de
l'Alimentation **isa**



CATALOGUE DES FORMATIONS

2026

NUTRITION CLINIQUE
RESTAURATION COLLECTIVE
ALIMENTATION RESPONSABLE
COMPÉTENCES TRANSVERSALES

FORMATIONS INTER-INTRA
FORMATIONS SUR-MESURE
AUDIT-CONSEIL

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

Notre expertise

Depuis 1943, nous innovons en recherche sur l'alimentation et la sécurité alimentaire. Faites confiance au plus ancien institut dédié à l'alimentation et à l'hygiène alimentaire. Notre équipe, accompagnée d'experts en nutrition clinique, propose des formations adaptées aux nouvelles exigences de vos métiers.

Notre objectif

➡ Vous accompagner dans le développement de vos compétences, en présentiel, en classe virtuelle ou sur votre lieu de travail.

📖 Nos formations : Actualisées chaque année avec nos intervenants spécialisés, elles vous offrent le meilleur programme dans chacun de nos domaines d'expertise.

Public concerné

🍽️ Diététiciens-nutritionnistes

🏥 Professionnels de santé

👶 Professionnels de la petite enfance

🤝 Aides-soignants

🍴 Agents de restauration scolaire

✅ Responsables qualité

👨‍🍳 Restaurateurs

Notre offre sur mesure

Toutes les formations de ce catalogue peuvent être adaptées à vos publics, vos pratiques ou votre structure, en présentiel comme en distanciel. Un expert dédié vous accompagne pour identifier la formation la plus pertinente selon vos besoins.

SOMMAIRE

NUTRITION CLINIQUE.....3

> Alimentation thérapeutique.....3

> Spécial pédiatrie.....6

> Comportement alimentaire.....7

> Pratiques professionnelles.....9

RESTAURATION COLLECTIVE.....10

> Sécurité des aliments.....10

> Diététique.....11

ALIMENTATION RESPONSABLE.....13

COMPÉTENCES TRANSVERSALES.....14

MODALITÉS D'INSCRIPTION.....15

INFORMATIONS UTILES.....16





ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

La diététique des maladies cardio-vasculaires

- Décrire les mécanismes de physiopathologie des maladies cardio- vasculaires
- Faire ressortir l'importance de l'activité physique dans la prévention primaire et secondaire
- Établir une prise en charge diététique spécifique

NCL04

26-27 mai

5-6 nov

2 jours

1095€

Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale

- Identifier les différentes pathologies du rein
- Déterminer les implications nutritionnelles des dialyses
- Établir les prises en charge diététiques adaptées aux pathologies rénales

NCL05

18-20 mai

3 jours

1440€

Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte

- Identifier les liens entre nutrition et préventions primaire et tertiaire
- Catégoriser les différents traitements des cancers
- Établir la prise en charge diététique la plus adaptée au contexte : état nutritionnel du patient, type de cancer et traitements

NCL06

2-3 juin

28-29 sept.(D)

2 jours

1095€

Le diabète chez l'adulte

- Identifier les spécificités des prises en charge du diabète : type I, II et gestationnel
- Analyser l'intérêt des nouvelles technologies au service de la santé des patients
- Établir une prise en charge du diabète adapté au patient

NCL07

15-17 avril

16-18 nov.

3 jours

1440€

La prise en charge diététique des troubles de la déglutition

- Expliquer la physiopathologie de la déglutition
- Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition
- Participer au dépistage des troubles de la déglutition
- Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition

NCL08

1-3 juin

23-25 nov.

3 jours

1440€



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales

- Ordonner ses connaissances en matière de physiologie digestive
- Expliquer les implications nutritionnelles de la chirurgie digestive et des pathologies gastro-intestinales
- Adapter son accompagnement diététique

NCL09

10-12 juin

2-4 nov.

3 jours

1440€

Dénutrition et alimentation artificielle

- Démontrer les principes et les conditions réussies d'une alimentation artificielle
- Organiser la prise en charge diététique des patients de l'hôpital au domicile
- Argumenter sur les choix nutritionnels adaptés aux patients

NCL10

16-18 mars

5-7 oct.

3 jours

1440€

Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires

- Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires
- Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires
- Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires
- Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité

NCL11

15-16 juin

2 jours

1095€

Alimentations thérapeutiques : Les preuves actuelles

- Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques
- Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient
- Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques

NCL12

12-13 mars

2 jours

1095€

S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée

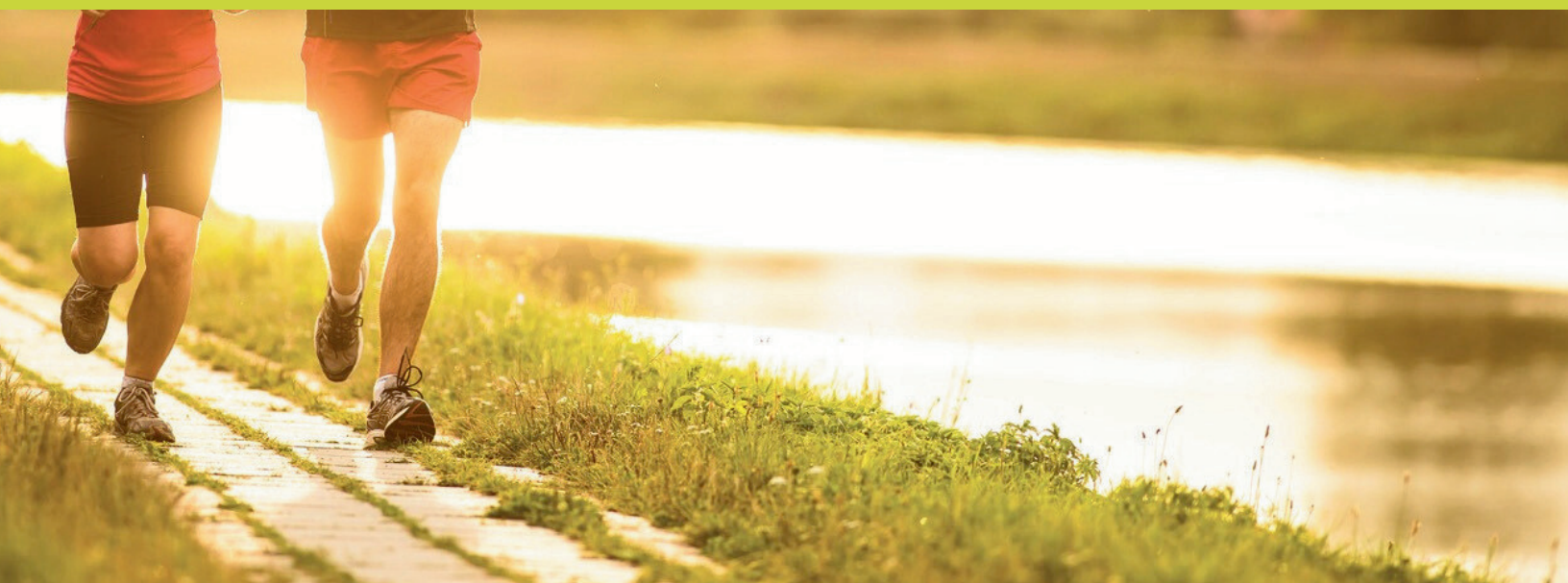
- Mémoriser les conséquences du vieillissement sur les besoins nutritionnels
- Reconnaître les conséquences des maladies neurodégénératives
- Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée

NCL13

17-18 juin

2 jours

1095€



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques

- Évaluer les niveaux d'activité physique et de sédentarité des patients
- Démontrer l'importance de l'activité physique avec le patient
- Conjuguer les bénéfices de l'accompagnement diététique et de l'activité physique

NCL14

2-3 avril

2 jours

1095€

IDDSI : Standardisation Internationale des Textures

- Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition et plaisir
- Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons
- Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI

NCL16

4 juin

26 nov.

1 jour

665€

Alimentation contrôlée en FODMAPS

- Analyser leurs pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable
- Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable
- Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS
- Mettre en pratique et expliquer les bénéfices d'une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS pour lever les freins au suivi de cette approche.

NCL17

1 avril et
19 mai (D).

2 jours

875€

Diététique du sportif

- Identifier les besoins physiologiques essentiels des sportifs
- Expliquer l'importance d'une alimentation et d'une hydratation adaptées
- Mettre en pratique la prise en soin des sportifs pour accompagner la performance

NCL18

1-2 déc.(D).

2 jours

875€



SPÉCIAL PÉDIATRIE : APPROFONDIR LES APPROCHES ET PRATIQUES

Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité

- Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique
- Déterminer la stratégie diététique adaptée aux patients
- Participer à la prise en charge pluridisciplinaire du patient

NCL01

16-17 nov.

2 jours

1095€

Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète

- Intégrer les évolutions des traitements dans la prise en charge diététique
- Distinguer les conséquences psychologiques des maladies chroniques
- Utiliser les outils d'éducation thérapeutique pour mieux accompagner le patient

NCL02

16-17 sep.

2 jours

1095€

Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition

- Identifier les spécificités de la dénutrition chez l'enfant
- Adapter la prise en charge diététique à l'état nutritionnel de l'enfant

NCL03

8-9 juin

7-8 déc.

2 jours

1095€

Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1

- Citer les étapes clefs du développement de l'enfant
- Expliquer les mécanismes de constitution des troubles de l'oralité
- Participer à la prise en charge pluridisciplinaire des troubles de l'oralité

PEC05

21-22 mai

2 jours

1095€

Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2

- Questionner l'application des principes de la prise en soin des troubles de l'oralité
- Déterminer des pistes d'amélioration dans ses pratiques
- Analyser ses pratiques pour consolider la prise en soins des patients

PEC15

19 juin

1 jour

665€



COMPORTEMENT ALIMENTAIRE : ACCOMPAGNER LES PATIENTS DANS LEUR ALIMENTATION

Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux

- Différencier les comportements alimentaires du normal au pathologique liés à l'obésité
- Comparer les différentes prises en soin : de l'équilibre alimentaire à une approche centrée sur les valeurs de la personne
- Identifier son profil de mangeur
- Discuter la pertinence de la chirurgie bariatrique

PEC07

19-20 fév.

24-25 sep.

2 jours

1095€

Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA

- Identifier les troubles du comportement alimentaire chez le patient obèse
- Intégrer l'évolution de ses pratiques dans la diététique de l'obésité
- Proposer aux patients un accompagnement adapté pour lever la restriction cognitive

PEC17

7-8 sep.

2 jours

1095€

Chirurgie bariatrique et accompagnement diététique

- Connaître les dernières recommandations officielles
- Comprendre les techniques chirurgicales les plus fréquentes et leurs conséquences digestives
- Savoir appréhender les conséquences nutritionnelles et psychologiques des chirurgies
 - Comprendre la place du diététicien hospitalier et libéral dans une équipe pluriprofessionnelle

PEC18

5-6 nov.

2 jours

1095€

Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux

- Identifier le stress, sa signification et avoir une idée des mécanismes sous jacents
- Connaître les réponses au stress, différencier ce qui est normal et ce qui est pathologique
- Savoir les relations entre stress et prise alimentaire
- Apprendre à prendre en charge les différents aspects et à maîtriser certains outils.

PEC02

16-17 nov.

2 jours

1095€

Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques

- Identifier les différentes maladies psychiatriques
- Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes
- Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie

PEC11

8-9 oct.
et 30 nov.(D)

3 jours

1440€



COMPORTEMENT ALIMENTAIRE : ACCOMPAGNER LES PATIENTS DANS LEUR ALIMENTATION

Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire

- Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité
- Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation
- Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin

PEC01

21-23 sep.

3 jours

1440€

Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements

- Adapter les manières d'accompagner les patients au cours de leur changement corporel
- Réaliser des activités autour de l'image du corps et schéma corporel
- Construire des outils adaptés pour faire évoluer sa pratique de diététicien nutritionniste

PEC04

15-17 juin

3 jours

1440€

L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2

- Identifier les déterminants du comportement alimentaire
- Reconnaître les principes de l'alimentation intuitive
- Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur
- Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne
- Analyser des situations concrètes pour améliorer ses pratiques professionnelles

PEC08

23-24 mars
et 20 mai (D).

12-13 oct.
et 7 déc. (D).

3 jours

1440€

Accompagner les patients atteints de TCA

- Identifier les différents troubles des conduites alimentaires
- Reconnaître l'importance des rôles des différents professionnels dans la prise en charge des TCA
- Déterminer les points essentiels de la prise en soin diététique pour ces patients

PEC20

11-13 mai

3 jours

1440€

Pleine conscience et alimentation - niveau 1

- Identifier les liens entre alimentation et émotions : du réconfort à l'évitement expérientiel
- Mettre en pratique des exercices de méditation
- Adapter la prise en charge diététique pour intégrer la pleine conscience

PEC09

27-28 avril

8-9 oct. (D).

2 jours

1095€

Pleine conscience et alimentation- niveau 2

- Démontrer l'intérêt de la pratique de la pleine conscience pour accompagner le repas du patient
- Déterminer des outils adaptés dans le cadre compulsions alimentaires compulsions
- Organiser une prise en charge diététique utilisant la pleine conscience pour le patient conscience

PEC19

14-15 sep.

3-4 déc. (D).

2 jours

1095€



PRATIQUES PROFESSIONNELLES : APPROFONDIR SES COMPÉTENCES

Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé

- Poser un diagnostic diététique précis pour faciliter l'accompagnement pluridisciplinaire
- Organiser un plan de soins cohérent par rapport au diagnostic diététique établi et au patient
- Tracer son diagnostic diététique pour suivre la prise en soin du patient

PEC03

12 oct.
et 19 nov. (D).

2 jours

1095€

Intégrer l'aromathérapie en diététique

- Identifier les bons usages de l'aromathérapie
- Nommer les indications courantes en aromathérapie

PEC13

21 sep.

1 jour

665€

L'entretien motivationnel : les fondamentaux

- Différencier les stades de motivation du patient
- Utiliser les outils de l'entretien motivationnel pour initier un changement
- Analyser les progrès réalisés pour valoriser les efforts du patient et renforcer sa confiance

PEC14

7-8 sept.
et 6 oct.

3 jours

1440€

La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels

- Identifier les mécanismes d'installation de l'évitement expérientiel
- Démontrer l'importance de la flexibilité psychologique et comportementale pour le patient
- Mettre en pratique la matrice de l'ACT dans la prise en charge des troubles nutritionnels

PEC16

26-27 mars
et 22 juin

3 jours

1440€

26-27 nov.
et 10 déc. (D).

Manger avec un petit budget

- Mesurer l'impact de la précarité sur l'alimentation et la santé des personnes
- Adapter sa posture dans une approche centrée sur la personne
- Participer à l'accompagnement diététique avec des ressources et des outils et pratiques

PEC10

5-6 mars (D).

2 jours

1095€

Lecture critique d'un article scientifique en nutrition

- Identifier le vocabulaire spécifique d'un article scientifique
- Reconnaître les critères d'évaluation de la qualité d'un article
- Mettre en pratique une recherche bibliographique pour mettre à jour ses connaissances

PEC22

15 oct. (D).

1 jour

665€



SÉCURITÉ DES ALIMENTS : GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS REPAS

Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

- 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

22-30 juin.

2 jours

875€

Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)

- 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

9-11 sept.

3 jours

1440€

Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer

- 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

13-14 oct.

2 jours

1095€

Gérer les allergènes alimentaires en collectivité

- 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

8-9 juin

2 jours

1095€

Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie

- 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



DIÉTÉTIQUE : CONJUGUER PLAISIR ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR VOS CONVIVES

L'équilibre alimentaire au goût du jour

- 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

14-16 oct.

3 jours

1440€

Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus

- 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

10-11 dec.

2 jours

1095€

Le moment du repas pour les personnes âgées

- 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

24-25 mars

2 jours

1095€

Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant

- 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

07-08 sept.

2 jours

1095€

Le goût : un outil pour améliorer les repas

- 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

01-02 oct.

2 jours

1095€



DIÉTÉTIQUE : CONJUGUER PLAISIR ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR VOS CONVIVES

Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche

- 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

14-15-16
sept.

3 jours

1440€

Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée

- 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

2 jour

Sur devis

La Diversification Menée par l'Enfant (DME)

- Mémoriser les dernières recommandations sur la diversification alimentaire de l'enfant
- Énumérer les principes de base d'une Diversification Menée par l'Enfant
- 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

10-11 dec.

2 jours

1095€

Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements

- 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

28-29 sept.

2 jours

1095€

ALIMENTATION RESPONSABLE



ALIMENTATION RESPONSABLE

Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable

- 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

17-18 sept.

2 jours

1095€

Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires

- 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

- 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

5 oct et
30 nov. (D)

2 jours

1095€

Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable

- 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

23-24 nov.

2 jours

1095€

Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective

- 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

01-02 dec.

2 jours

1095€

COMPÉTENCES TRANSVERSALES



COMPÉTENCES TRANSVERSALES

Formateur occasionnel : organiser et animer efficacement une formation

- 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

TSV01

30-31 mars

2 jours

1095€

Cohésion d'équipe et gestion de conflits

- Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles
- Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper
- Adapter le mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles
- Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit

TSV02

30-31 mars

2 jours

1095€

Sensibilisation à la recherche clinique en nutrition

- Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche
- Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche

TSV04

Intra
uniquement

1 jour

Sur devis

Management de proximité : communiquer avec vos équipes

- 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

03-04 dec.

2 jours

1095€

Management de projet : les fondamentaux

- 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

02-03 nov.

2 jours

1095€

MODALITÉS D'INSCRIPTION



Choisir votre formation



- **Consultez** le catalogue : <https://sshaisa.catalogueformpro.com/>
- **Sélectionnez** la formation de votre choix.
- **Remplissez** le formulaire de préinscription.



Réception de vos documents



- **Réception de la confirmation** de préinscription.
- **Réception de la convention** de formation + conditions de vente.
👉 L'inscription devient finale dès la signature de la convention.



Confirmation de votre session



La tenue de la formation est confirmée 1 mois avant le début.

AVANT LA FORMATION :

- **Une convocation est envoyée deux semaines avant la formation** avec les infos pratiques et votre lien de connexion.
- **Votre espace personnel de formation donne accès** à la fiche pédagogique, au livret d'accueil et au questionnaire de pré-formation.
- **Le questionnaire de pré-formation est à remplir** en quelques minutes afin d'identifier vos besoins avant la formation.

NOS CHIFFRES CLÉS EN 2024



91.6%

de satisfaction globale



8998

heures de formations



788

apprenants formés



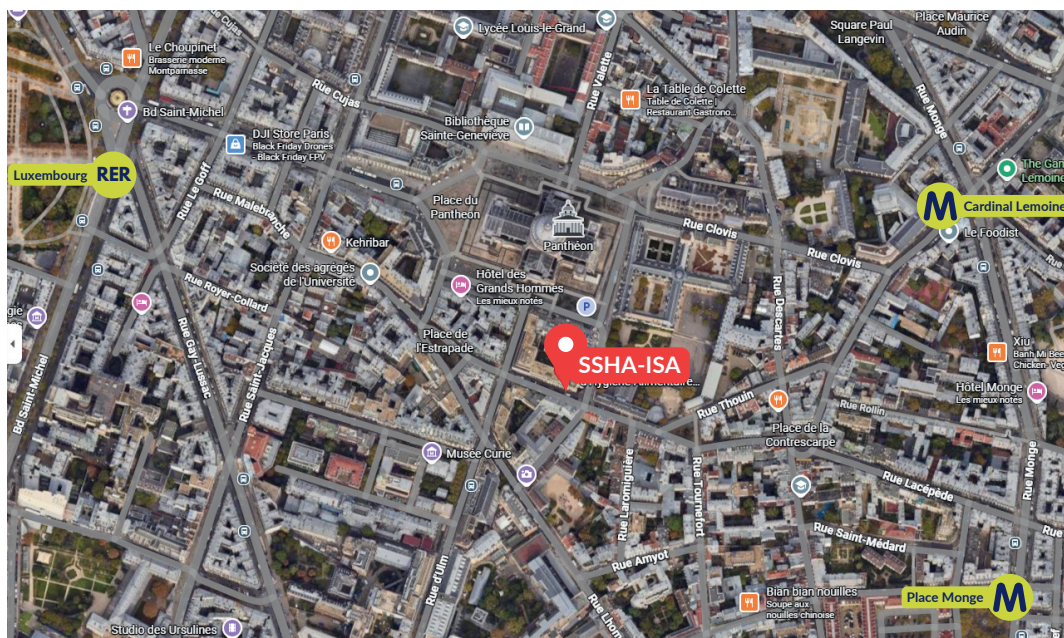
84

sessions INTER



Se rendre dans nos locaux

16A rue de l'Estrapade, Paris 75005



 **Accès :**

M Métro 7 - Place Monge

M Métro 10 - Cardinal Lemoine

RER RER B - Luxembourg

 **8 min à pieds**



Nos formations sont accessibles aux personnes en situations de handicap.

Pamela HADDAD - Référente handicap - phaddad@ssha.asso.fr - 06 84 62 52 42

 **01 43 25 11 85**

 **isa@ssha.asso.fr**

 **www.ssha.asso.fr**

**Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire
Institut Supérieur de l'Alimentation**

Association reconnue d'utilité publique - SIREN : 784 259 947 - APE : 8559A

N° TVA intracommunautaire : FR 39 784 259 947



**Société
Scientifique
d'Hygiène
Alimentaire**

**Institut
Supérieur de
l'Alimentation**

