ssha 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

Qualiopi processus certifié
Certification qualité délivrée au titre de la catégorie «Actions de formation»

les acteurs de la compétence
créateurs d'avenirs professionnels

odpc

… + 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.

👩‍💻 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

NUTRITION CLINIQUE

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 9-11 dec.	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€

NUTRITION CLINIQUE

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 • Reconnaitre les conséquences des maladies neurodégénératives • Établir une prise en charge alimentaire centrée sur la personne âgée	**NCL13**	17-18 juin	2 jours	1095€

NUTRITION CLINIQUE

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 traitements médicamenteux de l'obésité, quel 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 • Connaitre 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 maitriser 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 es 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 • Reconnaitre 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€

NUTRITION CLINIQUE

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**	27 nov.	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 26-27 nov. et 10 déc.(D)	3 jours	1440€
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 • Reconnaitre 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€

RESTAURATION COLLECTIVE

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**	22-23 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

RESTAURATION COLLECTIVE

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**	12-13 nov.	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 • Reconnaitre 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€
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**	23-24 nov.	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.
- **Récéption 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

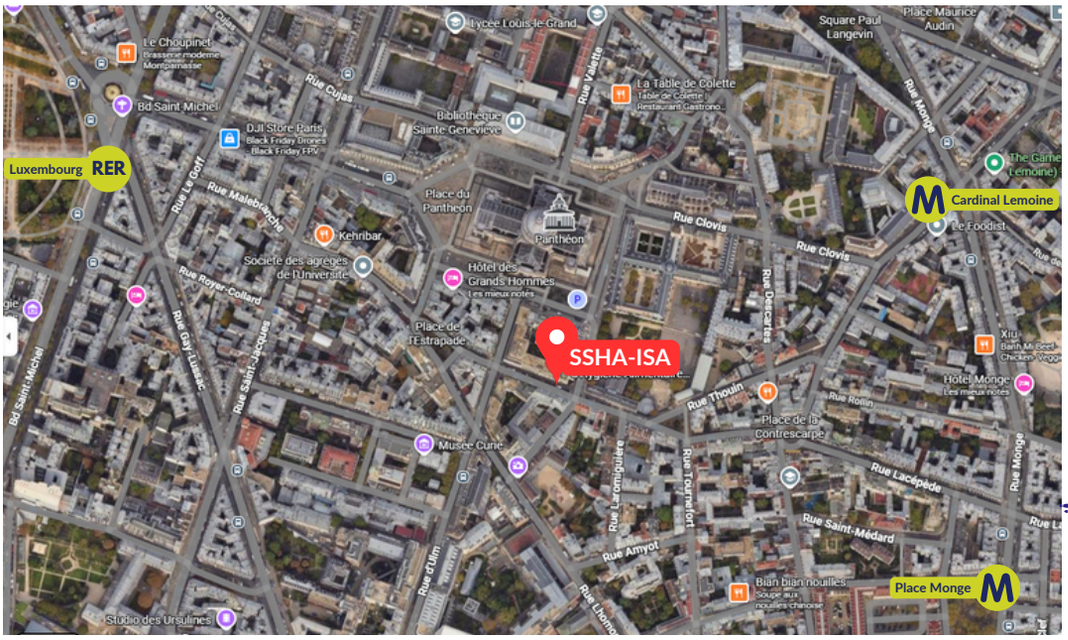
788
apprenants formés

84
sessions INTER

INFORMATIONS UTILES

Se rendre dans nos locaux

16A rue de l'Estrapade, Paris 75005



Accès :

- **Métro 7** - Place Monge
- **Métro 10** - Cardinal Lemoine
- **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

ssha Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire

Institut Supérieur de l'Alimentation isa