



Livret accueil participants



SSHA ISA
16a rue de l'Estrapade
75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85
E-mail : isa@ssha.asso.fr



SOMMAIRE

BIENVENUE AU CENTRE DE FORMATION SSHA ISA	3
CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT D'ASSISTER A UNE FORMATION	4
SI VOUS ASSISTEZ A UNE FORMATION EN PRESENTIEL	5
SI VOUS ASSISTEZ A UNE FORMATION A DISTANCE	7
VISUEL DE VOTRE EXTRANET POUR SUIVRE LA FORMATION	8
MODALITES PEDAGOGIQUES ET EVALUATION	9
ANNEXE : LES INFORMATIONS PRATIQUES POUR ORGANISER VOTRE VENUE ET VOTRE SEJOUR DANS NOTRE QUARTIER	10
LE REGLEMENT INTERIEUR APPLICABLE AUX STAGIAIRES	12

BIENVENUE AU CENTRE DE FORMATION SSHA ISA

SSHA ISA
16a rue de l'Estrapade
75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85
E-mail : isa@ssha.asso.fr

Toute notre équipe est à votre disposition durant la formation. N'hésitez pas à nous solliciter.



Katarina SELMAOUI
Responsable administrative
et financière de l'ISA
06 09 06 73 64
kselmaoui@ssha.asso.fr
01 43 25 82 33



Baptiste PERREAU
Responsable Marketing
et communication
06 84 62 26 89
bperreau@ssha.asso.fr
01 43 25 98 19



Pamela HADDAD
Chargée de formation
phaddad@ssha.asso.fr
01 43 25 11 85



Franck CHERFILS
Chargé de formation
06 85 71 32 54
fcherfils@ssha.asso.fr
01 43 25 82 31



Léa MUNI
Chargée de formation
lmuni@ssha.asso.fr
01 43 25 82 29

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

Voici quelques règles à suivre avant d'assister à nos formations (en présentiel ou à distance)

1. S'assurer d'avoir reçu une convocation

Elle 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 personnel

2. Vous connecter à votre espace formation (descriptif en p7)

Les liens de connexion sont fournis dans la convocation. Il vous est personnel et vous y trouverez :

- **La fiche pédagogique** de la formation indiquant :

- les objectifs pédagogiques ;
- le contenu ;
- le(s) fonction(s) du(es) formateur(s) ;
- le(s) modalités pédagogiques et d'évaluations.

- **Le livret d'accueil** incluant le règlement intérieur applicable aux stagiaires ainsi que les modalités pratiques concernant votre participation.

Via la feuille d'émargement, les participants s'engagent à avoir lu et accepté ce règlement intérieur (disponible également en fin de ce livret)

- L'annexe du respect des règles sanitaires en vigueur pour les formations en présentiel

3. Répondre au questionnaire de pré-formation pour exprimer vos besoins et attentes

Il vous sera envoyé par mail un mois avant le démarrage de la formation, en même temps que la convocation. Ces informations seront transmises au formateur avant le démarrage de la formation lui permettant de mieux vous connaître et d'adapter si 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.

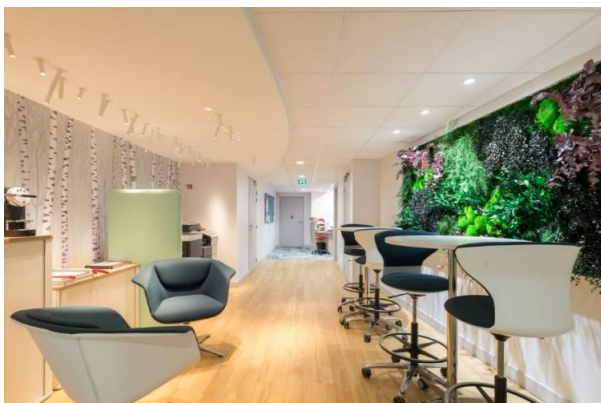
Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. Nous vous invitons à nous préciser vos besoins en nous contactant ou en remplissant les informations dans le questionnaire de pré-formation. Nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de notre formation et envisagerons ensemble des mesures d'accompagnement ou de compensation spécifiques.

SI VOUS ASSISTEZ A UNE FORMATION EN PRESENTIEL

Nos formations ont lieu, généralement dans nos locaux au 16A rue de l'Estrapade Paris 5^{ème}
Elles démarrent à 9h00 et se terminent vers 17h. (merci de tenir compte de ses horaires pour la réservation de vos voyages).

Le déjeuner est libre et se déroule de 12h30 à 13h30 (voir détail p 10)

- **Nos locaux et salles de formations**



L'accueil

Pause et espace café



Salle Lucie



Salle Félix

- **L'accueil des stagiaires le 1er jour**

Nous ouvrons nos portes à 8h45. Le 1^{er} jour, sonnez à l'interphone situé à côté de la porte d'entrée pour vous annoncer.

Café, thé, eau et gourmandises sont proposés chaque matin à l'arrivée des participants et lors des pauses.



○ **Les entrées et sorties**

Tout au long de votre formation, vous pourrez entrer et sortir des locaux comme bon vous semble lors des pauses, il vous suffit de sonner pour qu'un membre de notre équipe vous ouvre.

Cependant, il est **de votre responsabilité de** :

- Veiller à ne pas laisser rentrer avec vous dans les locaux une tierce personne non autorisée
- Veiller à attendre la fermeture totale de la porte lors de votre passage pour éviter l'intrusion indésirable de personnes non autorisées

○ **L'accueil des personnes en situation de handicap**

SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur qui nous permet d'accueillir les personnes à mobilité réduite.

Notre référent handicap : Pamela HADDAD – 01 43 25 11 85 – phaddad@ssha.asso.fr

○ **Les règles concernant la prévention et la sécurité dans les locaux**

▪ **Incendie, évacuation et rassemblement**

En cas d'incendie, les stagiaires sont tenus d'exécuter la procédure d'évacuation sous l'ordre du formateur et du coordinateur de la formation. Les consignes d'incendie doivent être scrupuleusement respectées. Elles sont affichées dans le centre et dans le règlement intérieur.

Le point de rassemblement est situé au 5 place du Panthéon 75005 PARIS



SI VOUS ASSISTEZ A UNE FORMATION A DISTANCE

Pour accéder à la classe virtuelle, vous utiliserez votre espace formation personnel dont le lien vous a été transmis par la convocation.

Cliquez sur l'icône « Classe virtuelle » pour vous connecter à Zoom afin d'accéder à la formation le jour J et y retrouver vos formateurs et les autres participants.

La formation démarre à 9h00 et se termine à 17h00 mais vous pouvez vous connecter un petit peu avant pour tester votre connexion. La salle de formation ouvre à 8h45.

Conseil pour suivre une connexion à distance :

- Nous vous recommandons d'utiliser le navigateur internet "**GOOGLE CHROME**" pour faciliter votre navigation.
- Vérifier que la qualité de votre connexion est suffisante pour suivre une visio-conférence à distance. Il est souvent préférable de se connecter avec un câble Ethernet directement sur la box plutôt que de se connecter en wifi : un débit ascendant de 2Mb/s et un débit descendant de 10 Mb/s sont en général requis pour suivre efficacement une visio-conférence
En cas de doute sur votre débit, vous pouvez effectuer un test en cliquant ici : [speedtest](#)
- Privilégiez un endroit au calme pour suivre la formation et pouvoir participer en toute tranquillité
- Allumez votre webcam lors des échanges pour permettre à chacun de vous voir (c'est toujours plus agréable pour le formateur et les autres participants)
- Couper votre micro lorsque vous ne parlez pas s'il y a des bruits extérieurs autour de vous

Et surtout n'hésitez pas à participer comme si vous étiez en présentiel, c'est la clé de la réussite des classes virtuelles !

Si vous avez besoin d'aide avant la formation, n'hésitez pas à contacter notre responsable communication :

bperreau@ssha.asso.fr au 01 43 25 98 19

VISUEL DE VOTRE EXTRANET POUR SUIVRE LA FORMATION

Quand vous cliquez sur le lien transmis dans le mail de convocation vous arriverez sur cette page



PEC08A - L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2

Rappel des activités à réaliser

Évaluations à remplir Prévisualisation des séquences Mes documents

Lieu
16A rue de ... de 75005 PARIS

Dates
30/03/2022 - 08/09/2022

Accès aux différents onglets de l'espace formation (programme de la formation, Emargement, Classe virtuelle s'il y a)

Questionnaire à remplir

Documents pédagogiques partagés par le formateur à destination des stagiaires



MODALITES PEDAGOGIQUES ET EVALUATION

Que la formation soit en présentielle ou à distance, nous privilégions des méthodes pédagogiques actives et le recours aux outils digitaux pour faciliter et rendre plus ludique les moments d'apprentissage et ceux d'évaluation

Modalités pédagogiques

- Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences
- Document pédagogique remis à chaque participant
- Nombre de participants limité

Modalités de suivi et d'évaluation

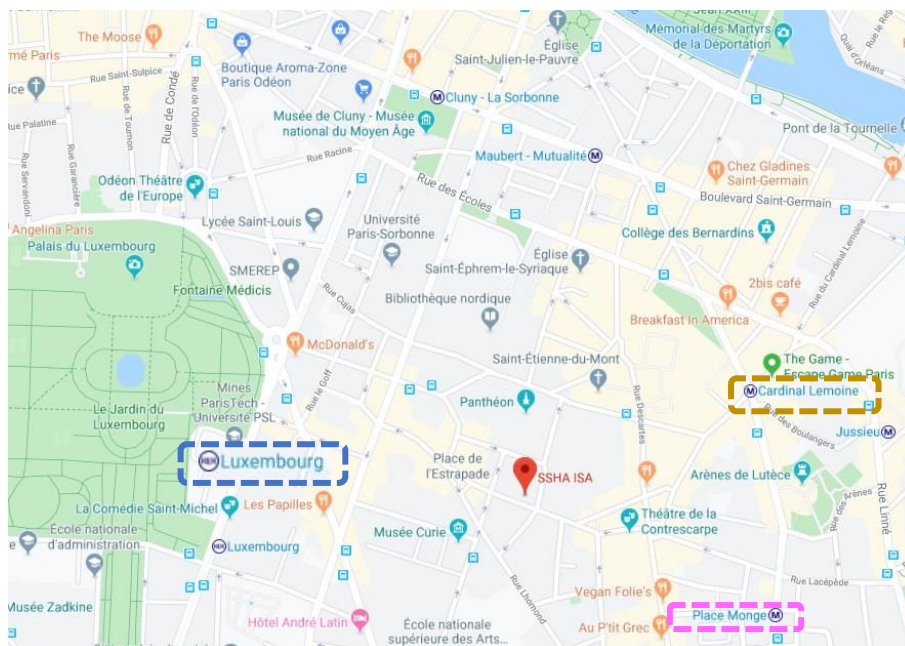
- **Avant la formation**
 - **Evaluation des prérequis** (si existants dans la fiche pédagogique) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables
 - **Evaluation de préformation** : Questionnaire pour partager ses attentes et exprimer ses besoins spécifiques - réalisation d'un tour de table en début de formation pour un partage collectif des attentes
- **Pendant la formation**
 - Le **nombre de participants est limité** pour permettre aux apprenants une participation active et au formateur un suivi de leur progression pédagogique
 - **Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation** : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...
 - **Evaluation des acquis de formation** : Quiz d'évaluation des acquis adaptés aux objectifs pédagogiques et réalisé en début et en fin de formation
 - **Signature d'une feuille de présence** en demi-journée par les apprenants et le formateur
- **A l'issue de la formation**
 - **Evaluation de la satisfaction** : Questionnaires d'appréciation à chaud et à froid envoyé par mail
 - Délivrance d'une **certification de réalisation** et d'une **attestation de fin de formation**. Elle rappelle les objectifs pédagogiques ainsi que les résultats individuels de l'évaluation des acquis de la formation.

Pour toute réclamation concernant nos formations, vous pouvez écrire à : isa@ssha.asso.fr
Nous vous garantissons un traitement de votre demande sous 48 h ouvrés.

ANNEXE : LES INFORMATIONS PRATIQUES POUR ORGANISER VOTRE VENUE ET VOTRE SEJOUR DANS NOTRE QUARTIER

○ Plan d'accès et coordonnées GPS

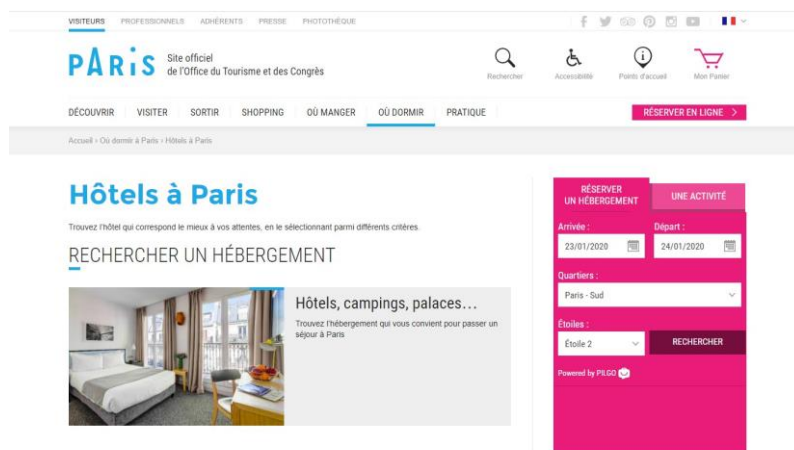
Ce [lien](#) vous mène directement sur le plan accès Google Maps



Métro / RER : Ligne 10 Station Cardinal Lemoine
 Ligne 7 Station Place Monge
 RER B Station Luxembourg

○ La réservation d'hôtel

Pour obtenir une liste exhaustive des hôtels en fonction des disponibilités aux dates de la formation, vous pouvez consulter le site officiel de l'Office du Tourisme : www.parisinfo.com (quartier : Paris Sud)



○ **Les restaurants à proximité**

Le déjeuner a lieu généralement entre 12h30 et 13h30.

Les repas ne sont pas pris en charge et les stagiaires sont donc libres de déjeuner où ils souhaitent. Cependant, si le groupe souhaite déjeuner ensemble, nous lui réservons une table dans un des restaurants du quartier.



LA CREPERIE
Cuisine bretonne

12, rue Soufflot
01 43 54 22 80
Menu à partir de 12 €
Ouvert tous les jours

AUX DELICES DU LIBAN
Cuisine libanaise

3, rue de l'Estrapade
01 44 07 29 99
Menu à partir de 19,50 €
Fermeture le mardi

HAN LIM
Cuisine coréenne

6, rue Blainville
01 43 54 62 74
Menu à partir de 15,00 €
Fermeture le lundi et le mardi

Restaurant KEHRIBAR
Resto turc

1 Rue des Fossés Saint-Jacques,
09 50 74 94 25
Menu à partir de 7,50 €
Ouvert tous les jours

LA MAISON DU DIM SUM
Cuisine chinoise

4, rue des Fossés St Jacques
01 55 42 03 44
Menu à partir de 11,90 €
Ouvert tous les jours
Note : CB à partir de 15 €



L'EPOQUE
Cuisine française

81, rue Cardinal Lemoine
09 53 29 68 59
Menu à partir de 15 €
Fermeture le lundi

TASHI DELEK
Cuisine tibétaine

4, rue des Fossés St Jacques
01 43 26 55 55
Menu à partir de 14 €
Ouvert tous les jours

RACINA
Cuisine sicilienne

43, rue Descartes
09 54 18 22 93
Menu à partir de 19 €
Ouvert tous les jours

NARRO
Cuisine Française

72, rue du Cardinal Lemoine
09 73 24 07 95
Menu à partir de 26 €
Fermeture le lundi

MOMO
Cuisine Taiwanaise

42, rue Descartes
09 50 82 99 35
Menu à partir de 13 €
Fermeture le lundi

Règlement Intérieur Applicable aux Stagiaires

Version : D – Février 2024

Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et d'Alimentation Rationnelle
Institut Supérieur de l'Alimentation
16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 – Email : isa@ssha.asso.fr
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique
SIRET : 784 259 947 000 17 – APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR 39 784 259 947
www.ssha.asso.fr

ARTICLE 1 – PREAMBULE & CHAMPS D'APPLICATION

Le présent règlement ne vient pas se substituer au Règlement Intérieur d'Entreprise SSHA en vigueur, mais vient en complément pour les stagiaires participant aux différentes formations organisées par l'Institut Supérieur de l'Alimentation (**I.S.A.**), département de la SSHA, ainsi que pour toute personne invitée dans les locaux.

ARTICLE 2 – OBJET

Conformément aux articles L. 6352-3 et L. 6354-4 du Code de travail, le présent règlement a pour objet de définir les mesures en matière d'hygiène et de sécurité dans l'établissement, ainsi que les règles applicables en matière de discipline, notamment la nature et l'échelle des sanctions applicables aux stagiaires ainsi que les droits de ceux-ci en cas de sanction.

ARTICLE 3 – HYGIENE & SECURITE

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres, en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation. Conformément à l'article R. 6352-1 du Code du travail, ces mesures de sécurité et d'hygiène applicables aux stagiaires sont celles du Règlement Intérieur d'Entreprise SSHA en vigueur.

A ce titre, il est rappelé :

- qu'il est interdit de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse, ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées,
- qu'en application du décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006, il est formellement interdit de fumer au sein de l'enceinte SSHA,
- qu'il est interdit de prendre ses repas dans les salles où se déroulent les formations,
- que conformément aux articles R. 4227-28 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie avec notamment le plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichées dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires. En cas d'exercice d'évacuation incendie, toutes les personnes présentes dans les locaux sont tenues de suivre les consignes d'évacuation qui leur seront données.

ARTICLE 4 – HORAIRES & ABSENCES

Les horaires de formation sont fixés par l'ISA et portés à la connaissance des stagiaires par la convocation adressée par courrier, et rappelés en début de formation lors de la présentation aux stagiaires du programme. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires.

En cas d'absence ou de retard, le stagiaire est tenu d'en avvertir le responsable de l'organisme ou à défaut le secrétariat de l'ISA. Toute absence ou retard injustifiée sera signalée à l'entreprise d'appartenance du stagiaire.

De même, aucune sortie anticipée sans motif ou autorisation préalable ne pourra être acceptée.

ARTICLE 5 – ACCES AU LIEU DE FORMATION

Sauf autorisation expresse de l'ISA, les stagiaires ayant accès au lieu de formation pour suivre leur formation ne sont pas autorisés à :

- y entrer ou y demeurer à d'autres fins,
- faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.

ARTICLE 6 – ENREGISTREMENTS

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

ARTICLE 7 – DOCUMENTS PEDAGOGIQUES & DROITS D'AUTEUR

La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée au titre des droits d'auteur, et ne peut être réutilisée autrement que pour un strict usage personnel.

ARTICLE 8 – RESPONSABILITES DE L'ORGANISME

L'ISA décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans les locaux de formation.

L'ISA veillera à ce que les salles de formation soient rendues inaccessibles durant la période du déjeuner.

ARTICLE 9 – PROTECTION DES DONNEES

L'ISA s'engage dans une démarche visant à respecter le « Règlement Général sur la Protection des Données » (R.G.P.D.). L'ISA met à la disposition de ses stagiaires, sur simple demande, les informations relatives aux mesures d'encadrement prises pour assurer la protection de leurs données, ainsi que l'utilisation qui en est faite. Dans ce cadre, chaque stagiaire a un droit de consultation, rectification, voire suppression de ses propres données personnelles.

Le stagiaire accepte que ses données de contact soient traitées par l'ISA dans le but d'assurer à la fois la bonne exécution de la prestation et un suivi de la qualité du service proposé, ainsi que la communication régulière des thématiques et dates des programmes de formation de l'ISA susceptibles d'intéresser le stagiaire. L'ISA s'engage à ce que toutes ces données ne soient pas transférées hors Union Européenne.

Pour toutes questions, préoccupations ou droit d'opposition concernant la protection des données personnelles, veuillez adresser vos demandes à info-rgpd@ssha.asso.fr.

Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et d'Alimentation Rationnelle
Institut Supérieur de l'Alimentation

16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 – Email : isa@ssha.asso.fr
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique
SIRET : 784 259 947 000 17 – APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR 39 784 259 947
www.ssha.asso.fr

ARTICLE 10 – SANCTIONS

Tout manquement du stagiaire à l'une des dispositions du présent règlement pourra faire l'objet d'une sanction.

Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister

- soit en un avertissement,
- soit en une mesure d'exclusion définitive,

Les amendes ou autres sanctions pécuniaires sont interdites.

Le responsable de l'organisme de formation informera de la sanction prise

- l'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise,
- l'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation.

ARTICLE 11 – COMMUNICATION & ENTREE EN VIGUEUR

Cette révision du règlement entrera en vigueur le 20 Février 2024.

Il sera remis à chaque stagiaire lors de son inscription définitive, et mis à disposition sur les tableaux d'affichage situés dans les salles de formation.

Fait à Paris, en cinq exemplaires originaux, le 16 février 2024

Katarina SELMAOUI – Responsable Administrative et financière de l'ISA

**SOCIÉTÉ SCIENTIFIQUE
D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**
16, rue de l'Estrapade
75005 PARIS

Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et d'Alimentation Rationnelle
Institut Supérieur de l'Alimentation
16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 – Email : isa@ssha.asso.fr
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique
SIRET : 784 259 947 000 17 – APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR 39 784 259 947
www.ssha.asso.fr