



# CATALOGUE DE FORMATIONS

# 2026

RESTAURATION COLLECTIVE

ALIMENTATION RESPONSABLE

COMPETENCES 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 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.

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

## **Notre objectif**

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

📖 Nos formations : 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.

## **Public concerné**

🥗 Diététiciens-nutritionnistes

🏥 Professionnels de santé

👶 Professionnels de la petite enfance

🤝 Aides-soignants

🍴 Agents de restauration scolaire

✅ Responsables qualité

👨‍🍳 Restaurateurs

## SOMMAIRE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>PLANNING DES FORMATIONS INTER</b> | 3  |
| <b>RESTAURATION COLLECTIVE</b>       |    |
| > Sécurité des aliments              | 4  |
| > Diététique                         | 5  |
| <b>ALIMENTATION RESPONSABLE</b>      |    |
| <b>COMPETENCES TRANSVERSALES</b>     | 7  |
|                                      | 8  |
| <b>MODALITÉS D'INSCRIPTION</b>       | 9  |
| <b>INFORMATIONS UTILES</b>           | 10 |
| <b>NOTRE OFFRE SUR MESURE</b>        | 11 |

**Retrouvez notre catalogue spécial nutrition clinique  
sur notre site internet**

# PLANNING DES FORMATIONS INTER

|  | Janv. | Fév. | 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 contenant alimentaire en plastique en restauration collective                     |       |      |      |       |     |      |       |      |      |      |
| COMPETENSES TRANSVERSALES  |       |      |      |       |     |      |       |      |      |      |
| TSV01 - Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation                          |       |      |      |       |     |      |       |      |      |      |
| TSV02 - Cohésion d'équipe et gestion de conflits   |       |      |      |       |     |      |       |      |      |      |
| TSV05 - Management de proximité : communiquer avec vos équipes   |       |      |      |       |     |      |       |      |      |      |
| TSV06 - Management de projet : les fondamentaux  |       |      |      |       |     |      |       |      |      |      |





## Sécurité des aliments : garantir la sécurité sanitaire de vos repas

|   |             |                  |         |           |
|---|-------------|------------------|---------|-----------|
| <p><b><u>Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments</li> <li>• Repérer les bonnes pratiques d'hygiène «étape par étape» de la réception à la consommation</li> <li>• Lister les autocontrôles et les enregistrements clés associés à toutes les étapes</li> </ul>                      | <b>SA02</b> | 22-30 juin       | 2 jours | 875€      |
| <p><b><u>Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maîtrise Sanitaire</li> <li>• Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP</li> <li>• Rédiger les processus du PMS</li> <li>• Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments</li> </ul> | <b>SA03</b> | 9-11 sept.       | 3 jours | 1440€     |
| <p><b><u>Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS</li> <li>• Analyser ses documents pour améliorer son système</li> <li>• Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration</li> </ul>  | <b>SA05</b> | 13-14 oct.       | 2 jours | 1095€     |
| <p><b><u>Gérer les allergènes alimentaires en collectivité</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires</li> <li>• Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques</li> <li>• Appliquer les pratiques de préparation et de services des repas prenant en compte les allergènes</li> </ul>   | <b>SA08</b> | 8-9 juin         | 2 jours | 1095€     |
| <p><b><u>Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons et leurs conséquences</li> <li>• Repérer les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place « étape par étape » et les enregistrements incontournables à renseigner en biberonnerie</li> </ul>   | <b>SA10</b> | Intra uniquement | 1 jour  | Sur devis |





| Diététique : conjuguer plaisir et équilibre alimentaire pour vos convives   |       |            |         |       |
|---|-------|------------|---------|-------|
| <p><b><u>L'équilibre alimentaire au goût du jour</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier le comportement alimentaire intuitif</li><li>• Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme</li><li>• Appliquer ses principes dans le choix des aliments consommés et pour construire des menus</li></ul>                        | COL01 | 14-16 oct. | 3 jours | 1440€ |
| <p><b><u>Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Repérer les intérêts nutritionnels des éléments d'origine animale et végétale</li><li>• Inclure de nouveaux aliments dans ses recettes</li><li>• Combiner les aliments pour des repas végétariens complets et équilibrés</li></ul>                      | COL02 | 10-11 dec. | 2 jours | 1095€ |
| <p><b><u>Le moment du repas pour les personnes âgées</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées</li><li>• Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes</li><li>• Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure</li></ul> | COL03 | 24-25 mars | 2 jours | 1095€ |
| <p><b><u>Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Énumérer les étapes clefs de la construction du comportement alimentaire chez l'enfant</li><li>• Reconnaître l'évolution de l'alimentation du nouveau-né à l'adolescent</li><li>• Utiliser des outils pratiques pour accompagner les repas des enfants</li></ul>     | COL04 | A venir    | 2 jours | 1095€ |
| <p><b><u>Le goût : un outil pour améliorer les repas</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les mécanismes de perception du goût</li><li>• Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment</li><li>• Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas</li></ul>   | 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**

A venir

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**

A venir

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   |       |                      |         |           |
|--|-------|----------------------|---------|-----------|
| <p><b><u>Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable</li><li>• Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise</li><li>• Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation</li><li>• Établir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable</li></ul> | ALR01 | 17-18 sept.          | 2 jours | 1095€     |
| <p><b><u>Introduire des produits vertueux (SIQO, local...) dans ses achats alimentaires</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formaliser les critères techniques pour l'achat et l'approvisionnement alimentaire en produits vertueux</li><li>• Construire les documents essentiels pour introduire l'approvisionnement en produits vertueux dans son établissement</li></ul>  | ALR02 | Intra uniquement     | 2 jours | Sur devis |
| <p><b><u>Lutter contre le gaspillage alimentaire</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lister les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité</li><li>• Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès</li><li>• Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire</li></ul>  | ALR03 | 5 oct et 30 nov. (D) | 2 jours | 1095€     |
| <p><b><u>Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement</li><li>• Mémoriser les clefs de l'équilibre alimentaire pour satisfaire les besoins de l'organisme</li><li>• Acquérir une compréhension globale du cadre réglementaire encadrant l'élaboration des menus</li></ul>   | ALR04 | 23-24 nov.           | 2 jours | 1095€     |
| <p><b><u>Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enumérer ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique</li><li>• Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires</li></ul>   | ALR05 | 01-02 dec.           | 2 jours | 1095€     |



# COMPETENCES TRANSVERSALES



| COMPETENCES TRANSVERSALES  |       |              |         |       |
|--|-------|--------------|---------|-------|
| <p><b><u>Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fixer des objectifs pédagogiques à l'aide de règles simples</li><li>• Préparer une action de formation et son scénario pédagogique</li><li>• Identifier les méthodes et techniques pédagogiques adaptées pour rendre vivantes les séquences</li></ul>   | TSV01 | 15-16 avril. | 2 jours | 1095€ |
| <p><b><u>Cohésion d'équipe et gestion de conflits</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier ses modes de communication dans les relations professionnelles</li><li>• Repérer les différentes sources de tensions pour les anticiper</li><li>• Adapter le mode de communication verbale et non verbale aux situations conflictuelles</li><li>• Mettre en place une stratégie positive de résolution de conflit</li></ul> | TSV02 | 30-31 mars.  | 2 jours | 1095€ |
| <p><b><u>Management de proximité : communiquer avec vos équipes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les grands principes de la communication et de l'écoute</li><li>• Se positionner pour mieux encadrer les autres</li><li>• Créer un climat propice à la communication et à responsabilisation de ses collaborateurs</li></ul>  | TSV05 | 03-04 dec.   | 2 jours | 1095€ |
| <p><b><u>Management de projet : les fondamentaux</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Définir, organiser et suivre l'avancement du projet</li><li>• Mobiliser l'ensemble des acteurs projet pour développer leur collaboration</li><li>• Développer son écoute et sa capacité de persuasion pour faciliter l'implication</li></ul>  | TSV06 | 02-03 nov.   | 2 jours | 1095€ |



# MODALITÉS D'INSCRIPTION

## INSCRIPTION

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

Choisissez y la formation qui vous intéresse :

<https://sshaisa.catalogueformpro.com/>

## 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 la convention de formation accompagnée de nos conditions de vente.

## AVANT LA FORMATION

Votre inscription finale devient effective dès la réception de la convention signée.

La réalisation de la session de votre choix vous sera confirmée 1 mois avant la date de son démarrage.

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

### 1. S'ASSURER D'AVOIR RECU 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 personnel.

### 2. VOUS CONNECTER A 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. REPONDRE AU QUESTIONNAIRE DE PRE-FORMATION POUR EXPERIMER 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

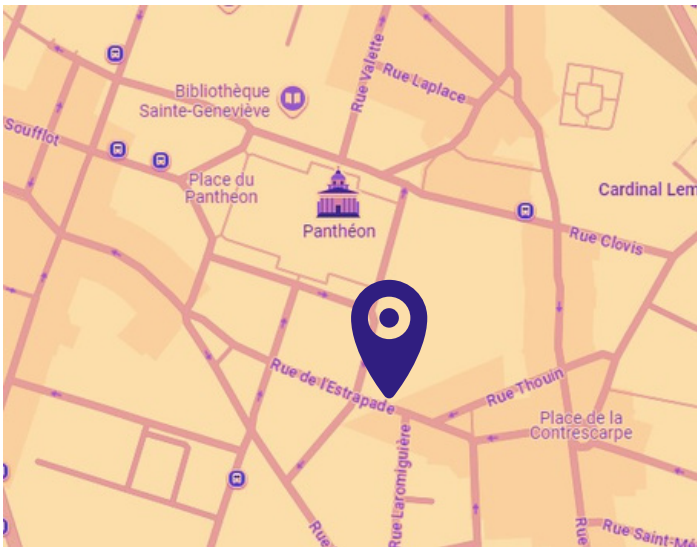
## SE RENDRE DANS NOS LOCAUX

 16A rue de l'Estrapade, Paris 75005

### TRANSPORTS À PROXIMITÉ

- 
  -  Cardinal Lemoine  8 min
  -  Place Monge  8 min
  -  Luxemboug  9 min
  -  Odéon  17 min
- 
  - Panthéon      2 min
  - St Jacques- Gay Lussac   7 min
  - Monge   9 min

### CARTE



## 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 **référénte handicap**.



**Pamela HADDAD**  
**Référénte 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

**Vous avez un besoin de formation spécifique pour vos équipes ?**

**Vous ne trouvez pas le thème ou les modules qui vous conviennent ?**

**Vous souhaitez combiner plusieurs de nos formations ?**

### **Développer les compétences de vos collaborateurs.**

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

Toutes nos formations proposées dans ce catalogue peuvent être adaptées à la carte pour vos publics spécifiques, vos pratiques professionnelles ou votre structure :

- En présentiel
- En distanciel

## POURQUOI CHOISIR NOS SERVICES SUR MESURE ?

### **SOLUTIONS ADAPTÉES**



#### **Approche sur Mesure**

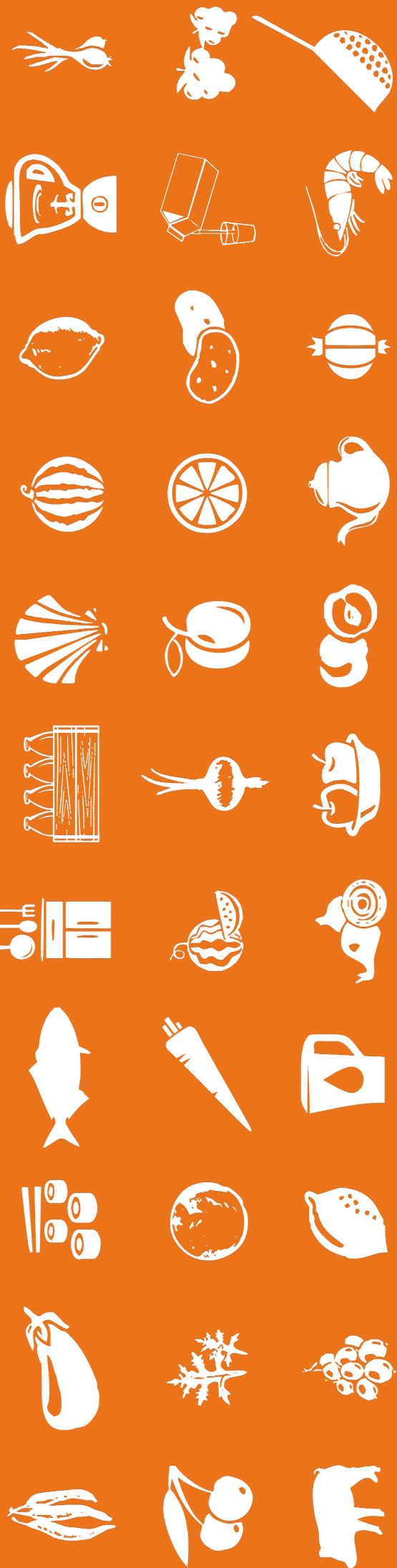
Nos services sont conçus pour s'adapter spécifiquement à votre fonctionnement et vos pratiques. Nous étudions avec précision vos besoins d'accompagnement et de conseils pour vous proposer des solutions personnalisées.

### **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.



**Institut Supérieur de l'Alimentation**  
**16A,rue de l'Estrapade - 75005 PARIS**



[isa@ssha.asso.fr](mailto:isa@ssha.asso.fr)



01 43 25 11 85



[www.ssha.asso.fr](http://www.ssha.asso.fr)

SSHA Association reconnue d'utilité publique  
SIREN : 784259947-APE8559A  
N°TVA intracommunautaire FR39 784 259 947