



CATALOGUE DES FORMATIONS

2026

NUTRITION CLINIQUE

FORMATIONS INTER-INTRA
FORMATIONS SUR-MESURE

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

PLANNING DES FORMATIONS INTER	3
NUTRITION CLINIQUE	
> Alimentation thérapeutique	5
> Spécial pédiatrie	8
> Comportement alimentaire	9
> Pratiques professionnelles	11
MODALITÉS D'INSCRIPTION	12
INFORMATIONS UTILES	13
NOTRE OFFRE SUR MESURE	14
QUALITÉ-RÉFÉRENCIEMENT	15

Retrouvez notre catalogue spécial restauration collective sur notre site internet



PLANNING DES FORMATIONS INTER

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Alimentation thérapeutique: appréhender les implications nutritionnelles des pathologies										
NCL04 - La diététique des maladies cardio-vasculaires										
NCL05 - Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale										
NCL06 - Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte										
NCL07 - Le diabète chez l'adulte										
NCL08 - La prise en charge diététique des troubles de la déglutition										
NCL09 - Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales										
NCL10 - Dénutrition et alimentation artificielle										
NCL11 - Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaire										
NCL12 - Alimentations thérapeutiques : les nouveaux régimes										
NCL13 - S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée										
NCL14 - Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques										
NCL15 - Maladie neurologique et alimentation										
NCL16 - IDDSI : Standardisation Internationale des Textures										
NCL17 - Alimentation contrôlée en FODMAPS*					J2					
NCL18 - Diététique du sportif										
Spécial pédiatrie : approfondir les approches et pratiques										
NCL01 - Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité										
NCL02 - Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète										
NCL03 - Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition										
PEC05 - Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1										
PEC15 - Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2										

*Certaines formations ont leur dernière journée (J2 ou J3) décalée de plusieurs semaines, en présentiel ou à distance. Ex.: NCL17, J1 le 1^{er} avril et J2 le 19 mai.

PLANNING DES FORMATIONS INTER

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Comportement alimentaire : accompagner les patients dans leur alimentation										
PEC07 - Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux										
PEC17 - Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA										
PEC18 - Chirurgie bariatrique et accompagnement diététique										
PEC02 - Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux*					J3					
PEC12 - Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement*										
PEC11 - Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques*				J3					J3	
PEC01 - Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire										
PEC04 - Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements										
PEC08 - L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2*					J3					J3
PEC20 - Accompagner les patients atteints de TCA										
PEC09 - Pleine conscience et alimentation - niveau 1										
PEC19 - Pleine conscience et alimentation - niveau 2										
Pratiques professionnelles : approfondir ses compétences										
PEC03 - Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé*									J2	
PEC13 - Intégrer l'aromathérapie en diététique										
PEC14 - L'entretien motivationnel : les fondamentaux*				J3						
PEC16 - La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels*						J3				J3
PEC10 - Manger avec un petit budget										
PEC22 - Lecture critique d'un article scientifique en nutrition										

*Certaines formations ont leur dernière journée (J2 ou J3) décalée de plusieurs semaines, en présentiel ou à distance. Ex.: NCL17, J1 le 1^{er} avril et J2 le 19 mai.



ALIMENTATION THERAPEUTIQUE : APPREHENDER 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

13-15 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 THERAPEUTIQUE : APPREHENDER 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 THERAPEUTIQUE : APPREHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques <ul style="list-style-type: none"> • 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€
Maladie neurologique et alimentation (nouveau) à venir	NCL15	1-2 oct.	2 jours	1095€
<u>IDDSI : Standardisation Internationale des Textures</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<u>Alimentation contrôlée en FODMAPS</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>19 mai (D)</u>	2 jours	875€
<u>Diététique du sportif</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<u>1-2 déc.(D)</u>	2 jours	875€



SPÉCIAL PÉDIATRIE : APPROFONDIR LES APPROCHES ET PRATIQUES				
<p><u>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l’obésité</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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€
<p><u>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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€
<p><u>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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€
<p><u>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l’oralité) - niveau 1</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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€
<p><u>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l’oralité) - niveau 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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

9-10 mars
et 4 mai (D).

3 jours

1440€

Stress et comportement alimentaire : approfondissement de l'accompagnement modes

- Analyser ses pratiques d'accompagnement dans la gestion des modes mentaux
- Faire ressortir les bénéfices pour le patient des techniques pratiques de gestion du stress

PEC12

29 juin

1 jour

665€

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

11-12 fév.
et 2 avril

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

3 jours

1440€



COMPORTEMENT ALIMENTAIRE : ACCOMPAGNER LES PATIENTS DANS LEUR ALIMENTATION

<p><u>Comprendre les enjeux psychologiques de l’acte alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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€
<p><u>Image du corps et schéma corporel : accompagner les changements</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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€
<p><u>L'alimentation intuitive - niveaux 1 et 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <u>20 mai (D)</u> 12-13 oct. et <u>7 déc. (D)</u>	3 jours	1440€
<p><u>Accompagner les patients atteints de TCA</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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	30-1 avril	3 jours	1440€
<p><u>Pleine conscience et alimentation - niveau 1</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <u>8-9 oct.(D)</u>	2 jours	1095€
<p><u>Pleine conscience et alimentation- niveau 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <u>3-4 déc.(D)</u>	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

2-3 février
et 20 avril (D)

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
- 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€



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/>

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 devient effective dès la réception de la convention signée.

Nous vous confirmons la réalisation de la session demandée 1 mois avant son démarrage.

SE PRÉINSCRIRE

Remplissez le formulaire et choisissez la session souhaitée.

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

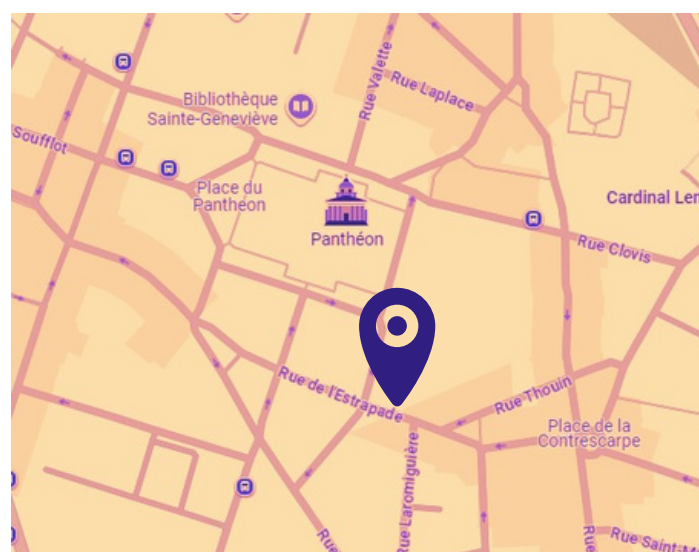


- 10** Cardinal Lemoine 8 min
- 7** Place Monge 8 min
- B** Luxemboug 9 min
- 4** Odéon 17 min



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



Pamela HADDAD
Référente 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 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 efficace.

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.

QUALITÉ RÉFÉRENCEMENT

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



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.



En février 2024, nous sommes fiers d'avoir renouvelé la certification QUALIOPI 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 2024



91.6% de satisfaction globale



8998 heures de formations



788 apprenants formés



84 sessions



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 : 784259947-APE8559A
N°TVA intracommunautaire FR39 784 259 947