



CATALOGUE DES FORMATIONS

2026

**RESTAURATION COLLECTIVE
ALIMENTATION RESPONSABLE
COMPÉTENCES TRANSVERSALES**

**FORMATIONS INTER-INTRA
FORMATIONS SUR-MESURE
AUDIT-CONSEIL**

... + 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

SOMMAIRE



PLANNING DES FORMATIONS INTER.....	3
RESTAURATION COLLECTIVE.....	4
> Sécurité des aliments.....	4
> Diététique.....	5
ALIMENTATION RESPONSABLE.....	7
COMPÉTENCES TRANSVERSALES.....	8
MODALITÉS D'INSCRIPTION.....	9
NOTRE OFFRE SUR MESURE.....	10
QUALITÉ DE RÉFÉRENCEMENT.....	11
INFORMATIONS UTILES.....	12

Retrouvez notre catalogue spécial
[nutrition clinique](#) sur notre site internet



PLANNING DES FORMATIONS INTER

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Jun	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 contenants alimentaires en plastique en restauration collective										
COMPÉTENCES 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										

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	22-30 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 biberonnnerie • 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 biberonnnerie	SA10	Intra uniquement	1 jour	Sur devis

RESTAURATION COLLECTIVE



DIÉTÉTIQUE : CONJUGUER PLAISIR ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR VOS CONVIVES

<p>L'équilibre alimentaire au goût du jour</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Le moment du repas pour les personnes âgées</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Le goût : un outil pour améliorer les repas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€

RESTAURATION COLLECTIVE



DIÉTÉTIQUE : CONJUGUER PLAISIR ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR VOS CONVIVES

<p><u>Concevoir des animations d'éveil sensoriel en crèche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p><u>Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p><u>La Diversification Menée par l'Enfant (DME)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	11-12 dec.	2 jours	1095€
<p><u>Spécial magasiniers : maîtriser ses approvisionnements</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>Formateur occasionnel : construire et animer efficacement une formation</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Cohésion d'équipe et gestion de conflits</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Management de proximité : communiquer avec vos équipes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Management de projet : les fondamentaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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



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



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.

NOTRE OFFRE SUR MESURE



**Vous avez un besoin
d'une formation spécifique
pour vos équipes ?**

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

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

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 DE RÉFÉRENCEMENT



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

N° 3602



Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

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.



La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation

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 CLÉS EN 2024



91.6%

de satisfaction globale



8998

heures de formations



788

apprenants formés



84

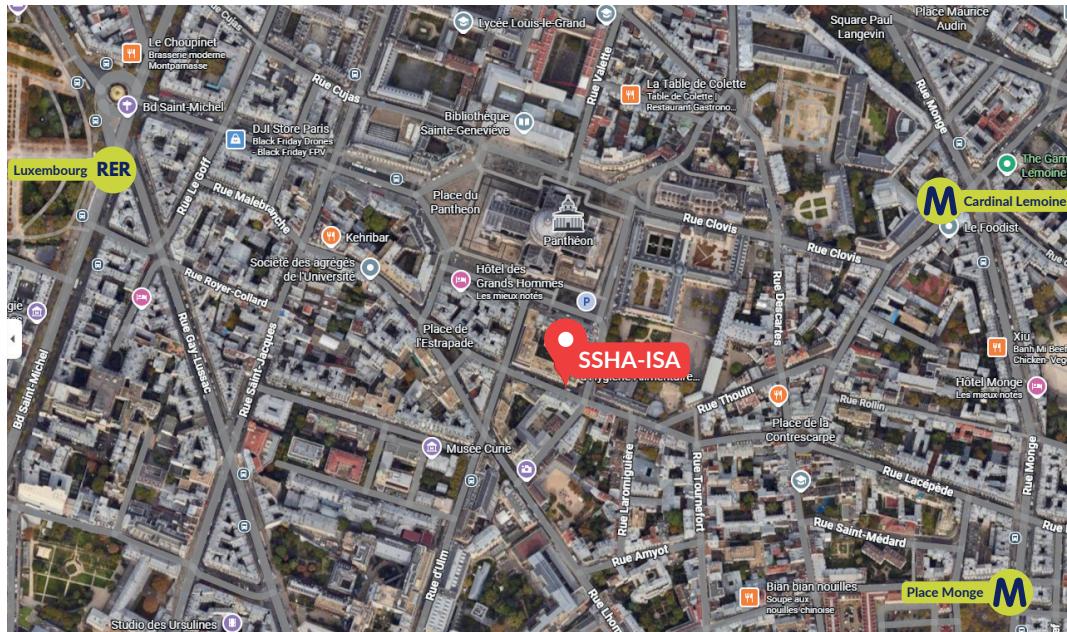
sessions INTER

INFORMATIONS UTILES



Se rendre dans nos locaux

16A rue de l'Estrapade, Paris 75005



Accès :

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

