



Société
Scientifique
d'Hygiène
Alimentaire

Institut
Supérieur de
l'Alimentation **isa**



CATALOGUE DES FORMATIONS

2026

RESTAURATION COLLECTIVE
ALIMENTATION RESPONSABLE
COMPÉTENCES 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 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	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										
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										



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 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



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

24-25 mars

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
- 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€

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

11-12 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

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

Formateur occasionnel : construire 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€

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



- **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.



Confirmation de votre session



- **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.



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

**Vous souhaitez
combinaison de 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.



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



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



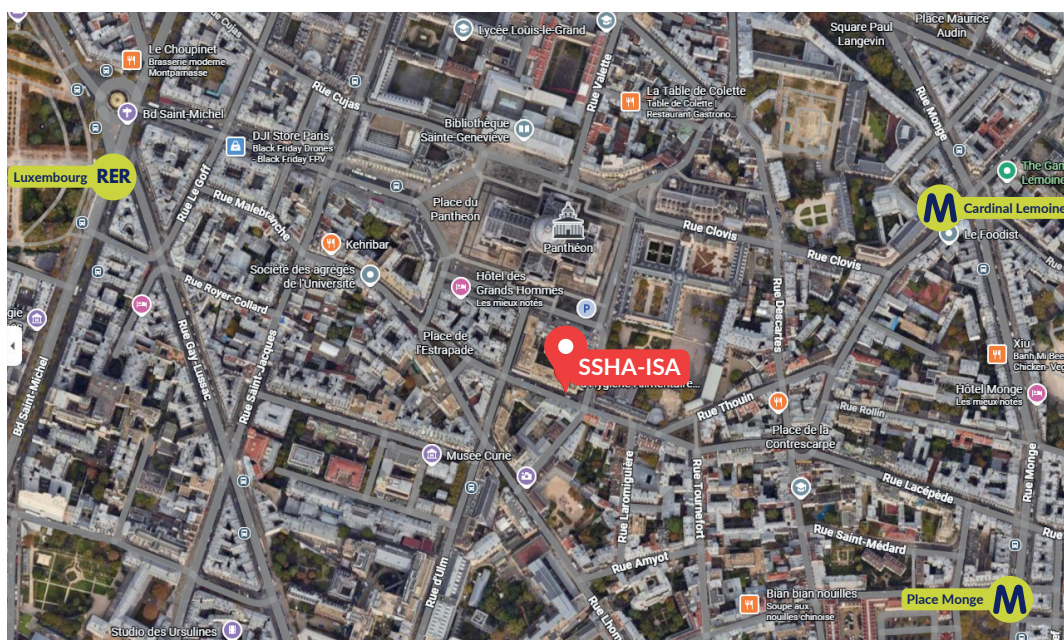
84

sessions INTER



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**

**Institut
Supérieur de
l'Alimentation**

