



CATALOGUE DES FORMATIONS

2026

NUTRITION CLINIQUE
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

Notre offre sur mesure

Toutes les formations de ce catalogue peuvent être adaptées à vos publics, vos pratiques ou votre structure, en présentiel comme en distanciel. Un expert dédié vous accompagne pour identifier la formation la plus pertinente selon vos besoins.

SOMMAIRE



NUTRITION CLINIQUE	3
> Alimentation thérapeutique.....	3
> Spécial pédiatrie.....	6
> Comportement alimentaire.....	7
> Pratiques professionnelles.....	9
 RESTAURATION COLLECTIVE	10
> Sécurité des aliments.....	10
> Diététique.....	11
 ALIMENTATION RESPONSABLE	13
 COMPÉTENCES TRANSVERSALES	14
 MODALITÉS D'INSCRIPTION	15
 INFORMATIONS UTILES	16



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

<p><u>La diététique des maladies cardio-vasculaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p><u>Alimentation des adultes présentant une pathologie rénale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p><u>Alimentation, nutrition et cancer chez l'adulte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>28-29 sept.(D).</u>	2 jours	1095€
<p><u>Le diabète chez l'adulte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	15-17 avril 16-18 nov.	3 jours	1440€
<p><u>La prise en charge diététique des troubles de la déglutition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€

NUTRITION CLINIQUE



ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

<p>Réalimentation et conseils nutritionnels des pathologies gastro-intestinales</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Dénutrition et alimentation artificielle</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Implications nutritionnelles dans les évictions des allergènes alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>Alimentations thérapeutiques : Les preuves actuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p>S'adapter aux spécificités de l'alimentation chez la personne âgée</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 THÉRAPEUTIQUE : APPRÉHENDER LES IMPLICATIONS NUTRITIONNELLES DES PATHOLOGIES

<p>Intégrer l'activité physique dans la prise en charge des maladies chroniques</p> <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€
<p>IDDSI : Standardisation Internationale des Textures</p> <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€
<p>Alimentation contrôlée en FODMAPS</p> <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€
<p>Diététique du sportif</p> <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>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de l'obésité</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>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique du diabète</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>Spécial pédiatrie : Prise en charge diététique de la dénutrition</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>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 1</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>Les troubles alimentaires pédiatriques (troubles de l'oralité) - niveau 2</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

<p><u>Obésité et comportement alimentaire : acquérir les fondamentaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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€
<p><u>Obésité et comportement alimentaire : accompagner les TCA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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€
<p><u>Chirurgie bariatrique et accompagnement diététique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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€
<p><u>Stress et comportement alimentaire : les fondamentaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier le stress, sa signification et avoir une idée des mécanismes sous-jacents Connaitre 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 13 avril	3 jours	1440€
<p><u>Prise en charge diététique dans les maladies psychiatriques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier les différentes maladies psychiatriques Reconnaître les mécanismes de l'addiction : apparition, maintien et rechutes Déterminer les particularités de la prise en soin diététique en psychiatrie 	PEC11	8-9 oct. et 30 nov.(D)	3 jours	1440€

NUTRITION CLINIQUE



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</u> (D). 12-13 oct. et <u>7 déc.</u> (D).	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	11-13 mai	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.</u> (D).	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.</u> (D).	2 jours	1095€



PRATIQUES PROFESSIONNELLES : APPROFONDIR SES COMPÉTENCES

<p>Maîtriser son diagnostic diététique et le plan de soins associé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>19 nov. (D)</u> .	2 jours	1095€
<p>Intégrer l'aromathérapie en diététique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les bons usages de l'aromathérapie • Nommer les indications courantes en aromathérapie 	PEC13	21 sep.	1 jour	665€
<p>L'entretien motivationnel : les fondamentaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	3 jours	1440€
<p>La thérapie de l'acceptation et de l'engagement (ACT) dans les troubles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>10 déc. (D)</u>	3 jours	1440€
<p>Manger avec un petit budget</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<u>5-6 mars (D)</u> .	2 jours	1095€
<p>Lecture critique d'un article scientifique en nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<u>15 oct. (D)</u> .	1 jour	665€



SÉCURITÉ DES ALIMENTS : GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS REPAS

<p><u>Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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€
<p><u>Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maîtrise Sanitaire Analysier 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€
<p><u>Auditer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour le faire évoluer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS Analysier 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€
<p><u>Gérer les allergènes alimentaires en collectivité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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€
<p><u>Bonnes pratiques d'hygiène en biberonnerie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

<p><u>L'équilibre alimentaire au goût du jour</u></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><u>Diversifier les aliments sources de protéines pour végétaliser vos menus</u></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><u>Le moment du repas pour les personnes âgées</u></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><u>Concilier besoins et préférences alimentaires chez l'enfant</u></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><u>Le goût : un outil pour améliorer les repas</u></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 Reconnaitre 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	10-11 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

<p><u>Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p><u>Introduire des produits vertueux (SIQO, local...)</u> dans ses achats alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p><u>Lutter contre le gaspillage alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p><u>Adapter ses pratiques alimentaires pour une alimentation responsable</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€
<p><u>Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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€

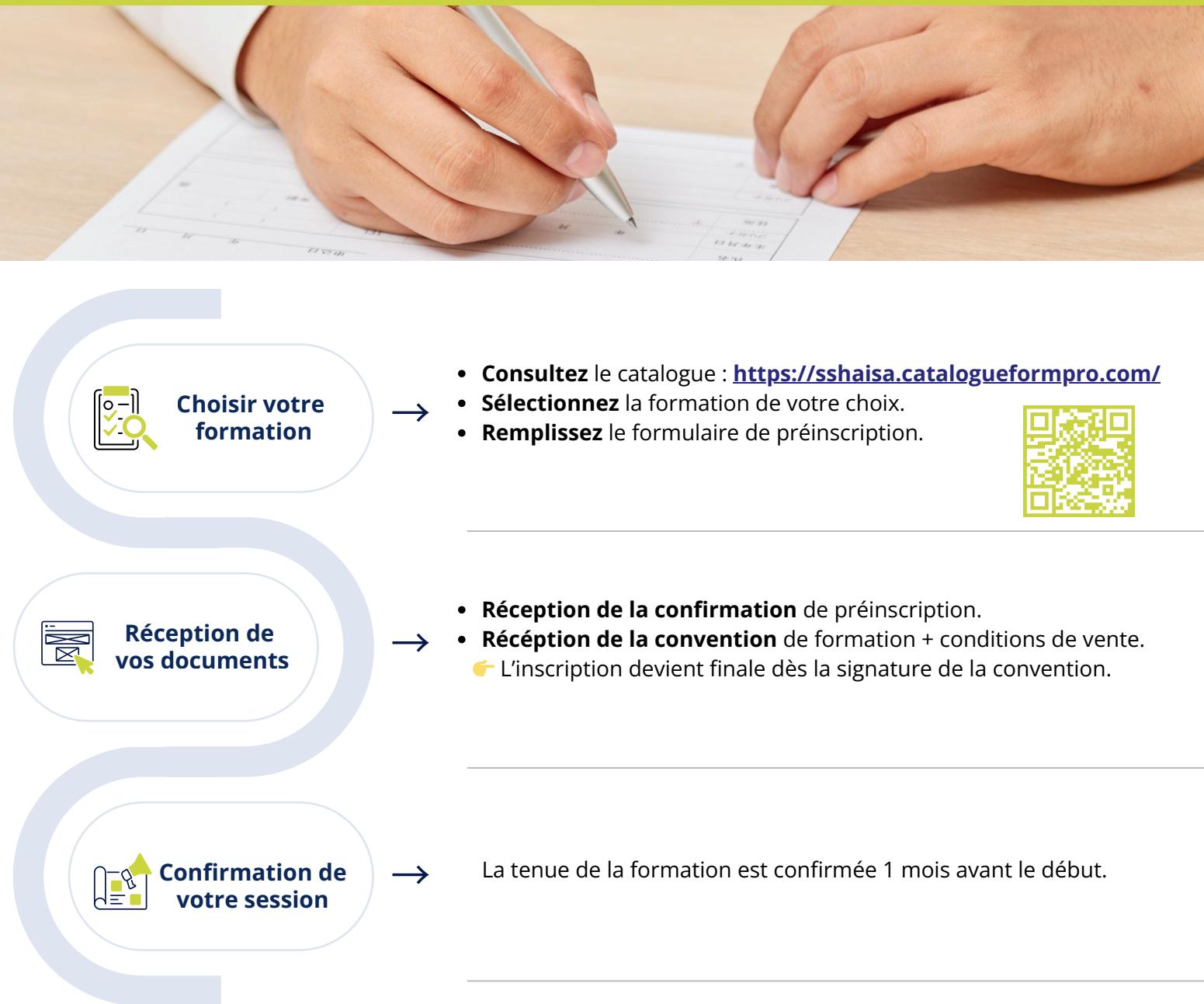
COMPÉTENCES TRANSVERSALES



COMPÉTENCES TRANSVERSALES

<p>Formateur occasionnel : organiser 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>Sensibilisation à la recherche clinique en nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démontrer les prérequis nécessaires pour faire avancer le projet de recherche • Expliquer les étapes d'élaboration du projet de recherche 	TSV04	Intra uniquement	1 jour	Sur devis
<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



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.

NOS CHIFFRES CLÉS EN 2024



91.6%
de satisfaction globale



8998
heures de formations



788
apprenants formés



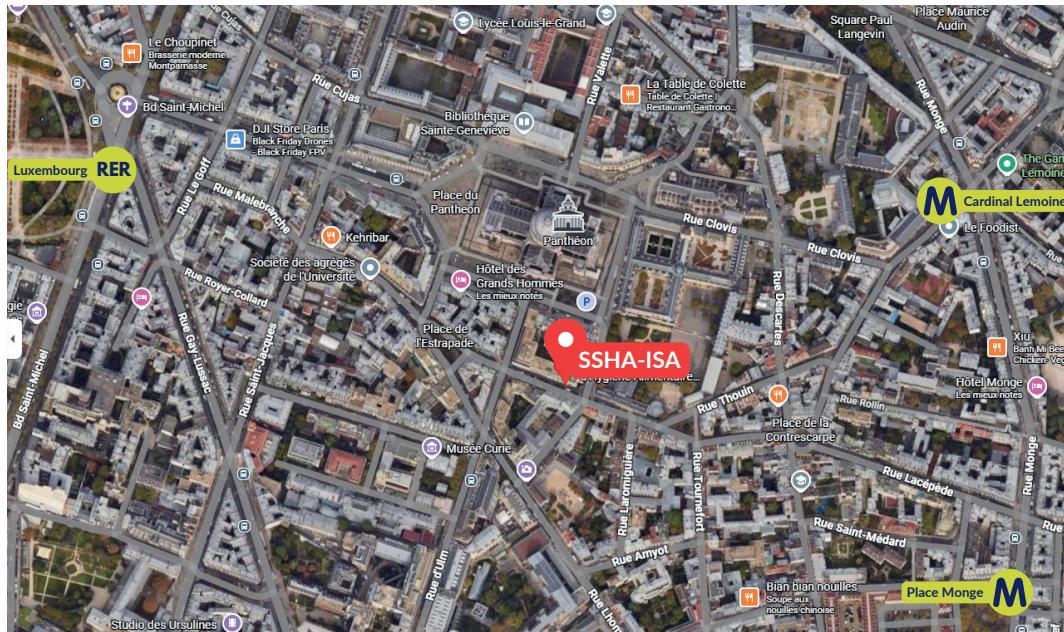
84
sessions INTER

INFORMATIONS UTILES



Se rendre dans nos locaux

16A rue de l'Estrapade, Paris 75005



 Accès :

 Métro 7 - Cardinal Lemoine

 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
isa