



James Paul
FORMATION

CATALOGUE DES FORMATIONS

Organisme de formation certifié Qualiopi à Nanterre

Édition de octobre 2026 · Toutes nos formations sont sur devis.

Sommaire

Sauveteur Secouriste du Travail (SST) · 14 h · 2 jours

MAC SST : maintien et actualisation des compétences · 7 h · 1 jour

Habilitation électrique B0, H0, H0V (non-électriciens) · 7 h · 1 jour

Hygiène alimentaire et méthode HACCP · 14 h · 2 jours

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) · 7 h ou 14 h · 1 ou 2 jours

Commerce de A à Z : parcours vente et gestion de magasin · 140 h · 20 jours

L'intelligence artificielle au service des indépendants et des TPE · 14 h · 2 jours



Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

14 h · 2 jours | Présentiel, Intra-entreprise | Tous niveaux | Certifiant

La formation de référence en secourisme au travail : 2 jours pour savoir protéger, alerter et secourir, et agir en prévention dans l'entreprise.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Nanterre · Perpignan · Vos locaux (Hauts-de-Seine, Île-de-France) · Mayotte
Taille du groupe	4 à 10 participants

Obligation légale

L'employeur doit organiser les premiers secours dans l'entreprise. Un membre du personnel formé aux premiers secours est obligatoire dans chaque atelier où sont effectués des travaux dangereux et sur certains chantiers. Au-delà de l'obligation, le SST est le moyen reconnu de disposer de secouristes dans vos équipes.

Code du travail, articles R4224-15 et R4224-16

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Protéger la victime, les témoins et soi-même, et sécuriser la zone de l'accident.
- Examiner la victime et reconnaître les signes d'une détresse vitale.
- Alerter ou faire alerter les secours (15, 18, 112) en transmettant les bonnes informations.
- Réaliser les gestes de premiers secours adaptés : arrêt cardiaque, étouffement, saignement abondant, perte de connaissance.
- Pratiquer la réanimation cardio-pulmonaire et utiliser un défibrillateur (DAE).
- Repérer les situations dangereuses de son poste et contribuer à la prévention des risques professionnels.

Public visé et prérequis

Public	Tout salarié, quel que soit son secteur ou son poste : ateliers, entrepôts, commerces, bureaux, restauration, traiteurs.
Prérequis	Aucun prérequis. Accessible dès 16 ans.

Programme détaillé

Jour 1 : le rôle du SST et les gestes qui sauvent (7 h)

- Le rôle du sauveteur secouriste du travail dans l'entreprise et dans la prévention
- La conduite à tenir : protéger, examiner, alerter, secourir
- La victime s'étouffe : désobstruction des voies aériennes
- La victime ne répond pas mais respire : position latérale de sécurité
- Arrêt cardiaque : réanimation cardio-pulmonaire et défibrillateur, atelier sur mannequins

Jour 2 : situations d'accident et évaluation (7 h)

- Saignements abondants : compression, garrot
- Brûlures, plaies, traumatismes (fractures, entorses), malaises
- Accidents d'exposition au sang
- Du constat à la prévention : repérer et signaler les situations dangereuses

- Mises en situation d'accident du travail réalistes
- Épreuves certificatives

Méthodes et moyens pédagogiques

- Démonstrations, puis mises en situation d'accident simulées
- Mannequins adulte, enfant et nourrisson, défibrillateur de formation, matériel de simulation
- Support de l'INRS remis à chaque participant
- Formateur certifié par l'INRS

Évaluation et sanction

- Évaluation continue pendant les mises en situation
- Épreuves certificatives selon le référentiel de l'INRS
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Certificat SST délivré par l'INRS aux candidats qui ont validé les épreuves, et attestation de fin de formation.

Certification et habilitation

Certification	Certificat Sauveteur Secouriste du Travail
Délivrée par	INRS (Institut national de recherche et de sécurité)
Validité	24 mois
Renouvellement	Maintien et actualisation des compétences (MAC SST, 7 h) avant la fin des 24 mois
N° d'habilitation	H38722/2026/SST-1/O/12

Modalités et délais d'accès

Délai	Inscription recommandée 2 semaines avant la session. Session intra : comptez 3 à 4 semaines pour organiser la date.
Procédure	Inscription en ligne ou par téléphone. Nous vérifions votre prise en charge OPCO et vous confirmons l'inscription sous 24 h ouvrées. Convocation envoyée une semaine avant.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

Selon votre OPCO et la taille de votre entreprise, la formation peut être prise en charge en totalité. Nous montons le dossier avec vous.

OPCO concernés	OPCO EP, L'Opcommerce, AKTO, Atlas, Constructys
CPF	Non éligible

Prochaines sessions

23 et 24 novembre 2026	Nanterre (Présentiel)
23 et 24 novembre 2026	Perpignan (Présentiel)
26 et 27 novembre 2026	Perpignan (Présentiel)
26 et 27 novembre 2026	Nanterre (Présentiel)
18 et 19 janvier 2027	Perpignan (Présentiel)
18 et 19 janvier 2027	Nanterre (Présentiel)

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/sst-nanterre/> · 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.



MAC SST : maintien et actualisation des compétences

7 h · 1 jour | Présentiel, Intra-entreprise | Titulaires du certificat SST | Certifiant

Une journée pour réviser les gestes, se mettre à jour et prolonger votre certificat SST de 24 mois.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Nanterre · Vos locaux (Hauts-de-Seine, Île-de-France) · Mayotte
Taille du groupe	4 à 10 participants

Obligation légale

Le certificat SST est valable 24 mois. Pour rester sauveteur secouriste du travail, le salarié doit suivre un MAC SST avant son échéance.

Document de référence SST de l'INRS

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Actualiser les gestes de premiers secours et la conduite à tenir face à un accident.
- Intégrer les évolutions techniques et réglementaires du référentiel SST.
- Renforcer son rôle d'acteur de la prévention dans l'entreprise.
- Valider à nouveau ses compétences et prolonger son certificat de 24 mois.

Public visé et prérequis

Public	Salariés titulaires d'un certificat SST en cours de validité ou récemment expiré.
Prérequis	Être titulaire du certificat SST (formation initiale ou MAC précédent).

Programme détaillé

Une journée de révision et de mise en situation (7 h)

- Retour d'expérience : les interventions des participants depuis leur formation
- Rappel du rôle du SST et des actions de prévention
- Révision des gestes : étouffement, saignement, perte de connaissance, arrêt cardiaque
- Défibrillateur : mises à jour et pratique sur mannequin
- Mises en situation d'accident du travail
- Épreuves certificatives

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mises en situation réalistes, ateliers en petits groupes
- Mannequins, défibrillateur de formation, matériel de simulation
- Formateur certifié par l'INRS

Évaluation et sanction

- Épreuves certificatives selon le référentiel de l'INRS
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Nouveau certificat SST valable 24 mois, délivré par l'INRS, et attestation de fin de formation.

Certification et habilitation

Certification	Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (renouvellement)
Délivrée par	INRS
Validité	24 mois
Renouvellement	Nouveau MAC SST tous les 24 mois
N° d'habilitation	H38722/2026/SST-1/O/12

Modalités et délais d'accès

Délai	Inscription recommandée 2 semaines avant la session, et avant la date d'expiration de votre certificat.
Procédure	Inscription en ligne ou par téléphone. Merci de nous transmettre une copie du certificat SST en cours. Confirmation sous 24 h ouvrées.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

Le MAC SST est finançable par votre OPCO dans les mêmes conditions que la formation initiale.

OPCO concernés	OPCO EP, L'Opcommerce, AKTO, Atlas, Constructys
CPF	Non éligible

Prochaines sessions

4 décembre 2026	Nanterre (Présentiel)
------------------------	-----------------------

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/mac-sst/> • 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.



Habilitation électrique B0, H0, H0V (non-électriciens)

7 h · 1 jour | Présentiel, Intra-entreprise | Tous niveaux

Une journée pour travailler en sécurité à proximité des installations électriques, sans être électricien.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Nanterre · Vos locaux (Hauts-de-Seine, Paris, Yvelines, Île-de-France)
Taille du groupe	Jusqu'à 10 participants en inter ; jusqu'à 20 en intra

Obligation légale

Tout salarié qui accède à des locaux ou à des zones présentant un risque électrique doit être habilité par son employeur. L'habilitation est délivrée après une formation adaptée. L'employeur engage sa responsabilité en cas d'accident.

Code du travail, articles R4544-9 et R4544-10 ; norme NF C 18-510

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Comprendre les dangers du courant électrique et ses effets sur le corps humain.
- Identifier les zones d'environnement électrique et les distances de sécurité.
- Lire un titre d'habilitation et connaître les limites de son habilitation.
- Appliquer les mesures de prévention : équipements de protection, balisage, consignes.
- Travailler en sécurité aux côtés des électriciens.
- Savoir réagir face à un accident ou un incendie d'origine électrique.

Public visé et prérequis

Public	Salariés non-électriciens amenés à travailler à proximité d'installations électriques : BTP, industrie, logistique, tertiaire, espaces verts, propreté, maintenance.
Prérequis	Aucun prérequis. Accessible dès 16 ans. Comprendre les consignes de sécurité en français.

Programme détaillé

Matin : comprendre le risque électrique (3 h 30)

- Le cadre réglementaire et la norme NF C 18-510
- Les dangers du courant : électrisation, électrocution, brûlures
- Les domaines de tension et les zones d'environnement électrique
- Les symboles d'habilitation et la lecture d'un titre

Après-midi : travailler en sécurité (3 h 30)

- Équipements de protection individuelle et collective
- Balisage, signalisation, consignes de l'employeur
- Conduite à tenir en cas d'accident ou d'incendie d'origine électrique
- Évaluation théorique et pratique

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports illustrés, études de cas tirées de vos situations de travail
- Matériel de démonstration : équipements de protection, signalisation

Évaluation et sanction

- Questionnaire d'évaluation des connaissances
- Évaluation pratique des comportements attendus
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Attestation de formation et avis après formation, remis à l'employeur, qui délivre le titre d'habilitation.

Certification et habilitation

Certification	Habilitation électrique B0, H0, H0V
Délivrée par	Délivrée par l'employeur, sur la base de l'avis du formateur
Validité	Définie par l'employeur
Renouvellement	Recyclage recommandé tous les 3 ans par la norme NF C 18-510

Modalités et délais d'accès

Délai	Inscription recommandée 2 semaines avant la session. Intra : 3 à 4 semaines.
Procédure	Inscription en ligne ou par téléphone. Confirmation et vérification du financement sous 24 h ouvrées.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

OPCO concernés	Constructys, OPCO 2i, OPCO Mobilités, AKTO, OPCO EP
CPF	Non éligible

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/habilitation-electrique-b0-h0/> · 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.

Hygiène alimentaire et méthode HACCP

14 h · 2 jours | Présentiel, Distanciel, Intra-entreprise | Tous niveaux

Deux jours pour maîtriser les règles d'hygiène, appliquer la méthode HACCP et tenir votre plan de maîtrise sanitaire.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Vos locaux (Île-de-France) · Locaux partenaire à Nanterre · En ligne (classe virtuelle) · Mayotte
Taille du groupe	6 à 10 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques et les risques d'intoxication alimentaire.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage, désinfection, stockage, chaîne du froid.
- Appliquer les 7 principes de la méthode HACCP à son établissement.
- Mettre en place et tenir à jour un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Assurer la traçabilité et le contrôle des températures.
- Se préparer à un contrôle des services vétérinaires (DDPP).

Public visé et prérequis

Public	Professionnels de la restauration et du commerce alimentaire : restaurateurs, traiteurs, boulangers-pâtisseries, food trucks, épicerie et supérettes, ainsi que leurs salariés.
Prérequis	Aucun prérequis. Ouvert à tous les niveaux.

Programme détaillé

Jour 1 : les fondamentaux de l'hygiène alimentaire (7 h)

- Microbiologie des aliments : bactéries, virus, moisissures
- Dangers biologiques, chimiques et physiques ; toxi-infections alimentaires collectives
- Réglementation : paquet hygiène européen, décret 2011-731, contrôles officiels
- Bonnes pratiques d'hygiène : personnel, locaux, nettoyage et désinfection, stockage
- Chaîne du froid et maîtrise des températures
- Atelier : audit hygiène d'un établissement

Jour 2 : méthode HACCP et plan de maîtrise sanitaire (7 h)

- Les 7 principes de la méthode HACCP
- Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (CCP)
- Construire son plan de maîtrise sanitaire
- Traçabilité, gestion documentaire, autocontrôles
- Non-conformités, retraits et rappels, alertes sanitaires
- Atelier : rédaction d'un PMS adapté à votre activité

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports et d'ateliers pratiques à partir de vos situations
- Études de cas, exemples de documents (fiches de relevés, PMS)
- Classe virtuelle interactive pour les sessions à distance

Évaluation et sanction

- Positionnement en début de formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Attestation de fin de formation.

Modalités et délais d'accès

Délai	Formation organisée sur demande : comptez 2 à 3 semaines entre la demande de devis et la session.
Procédure	Demande de devis en ligne ou par téléphone. Nous vérifions votre prise en charge et fixons la date avec vous. Pour la classe virtuelle, le lien de connexion est envoyé avec la convocation.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

Formation finançable par votre OPCO. Pour les demandeurs d'emploi, une prise en charge par France Travail est possible (POEI, POEC, AIF).

OPCO concernés	AKTO, OPCO EP, L'Opcommerce
CPF	Non éligible

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/haccp-nanterre/> · 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

7 h ou 14 h · 1 ou 2 jours | Présentiel, Intra-entreprise | Notions d'hygiène alimentaire conseillées

Construire, tenir à jour et faire vivre le plan de maîtrise sanitaire de votre établissement.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Vos locaux (Île-de-France) · Locaux partenaire à Nanterre · Mayotte
Taille du groupe	4 à 10 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Identifier les éléments obligatoires d'un plan de maîtrise sanitaire.
- Formaliser les bonnes pratiques d'hygiène de son établissement.
- Appliquer l'analyse des dangers HACCP à ses produits et procédés.
- Mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.
- Organiser les autocontrôles et les enregistrements (températures, nettoyage).
- Tenir le PMS à jour et le présenter lors d'un contrôle.

Public visé et prérequis

Public	Gérants et responsables de restaurants, traiteurs, boulangeries-pâtisseries, commerces alimentaires et food trucks.
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire. Venir avec les documents existants de l'établissement si possible.

Programme détaillé

Les fondations du PMS (3 h 30 (version 7 h) ou 7 h (version 14 h))

- Le PMS : contenu attendu et cadre réglementaire (paquet hygiène)
- Les bonnes pratiques d'hygiène : personnel, locaux, équipements, nettoyage
- Plan de nettoyage et de désinfection, lutte contre les nuisibles
- Atelier : diagnostic des documents de votre établissement

HACCP, traçabilité, autocontrôles (3 h 30 (version 7 h) ou 7 h (version 14 h))

- Analyse des dangers et points critiques adaptée à vos produits
- Traçabilité amont et aval, étiquetage, allergènes
- Non-conformités, retraits et rappels
- Autocontrôles : fiches de relevés et plan d'action
- Atelier : rédaction de votre PMS

Méthodes et moyens pédagogiques

- Atelier sur les documents réels de l'établissement
- Modèles de fiches et de procédures prêts à l'emploi

Évaluation et sanction

- Production d'un PMS ou d'un plan d'action, relu par le formateur
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Attestation de fin de formation.

Modalités et délais d'accès

Délai

Formation organisée sur demande : comptez 2 à 3 semaines entre la demande de devis et la session.

Procédure

Demande de devis en ligne ou par téléphone. Un échange préalable permet de choisir la durée (7 h ou 14 h, la version longue laissant plus de temps à la rédaction de votre PMS) et d'adapter les exemples à votre activité.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

Formation finançable par votre OPCO. Nous montons le dossier avec vous.

OPCO concernés

AKTO, OPCO EP, L'Opcommerce

CPF

Non éligible

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/plan-maitrise-sanitaire/> · 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.



Commerce de A à Z : parcours vente et gestion de magasin

140 h · 20 jours | Présentiel, Distanciel, Intra-entreprise | Débutant à avancé

Un parcours modulaire en 3 niveaux pour former vos équipes de vente, du premier accueil client au pilotage du magasin.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Nanterre · En ligne (classe virtuelle) · Vos locaux (Île-de-France) · Mayotte
Taille du groupe	4 à 10 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.
- Maîtriser les étapes de la vente et la conclusion.
- Mettre en valeur les produits : merchandising, promotions.
- Gérer les stocks, la caisse et les opérations du magasin.
- Analyser ses ventes et piloter son rayon.
- Animer une équipe de vente.

Public visé et prérequis

Public	Vendeurs, conseillers de vente, employés de commerce, responsables de rayon et gérants de commerce de proximité.
Prérequis	Aucun pour le niveau débutant. Niveaux intermédiaire et avancé : expérience de la vente ou modules précédents.

Programme détaillé

Niveau débutant (modules 1 à 7) (49 h)

- Introduction au commerce de détail
- Service client et accueil
- Gestion des stocks
- Techniques de vente
- Merchandising
- Connaissance des produits
- Initiation à la caisse

Niveau intermédiaire (modules 8 à 13) (42 h)

- Marketing de détail
- Gestion de la relation client (CRM)
- Gestion des équipes
- Gestion des promotions
- Analyse des données de vente

- Gestion des opérations en magasin

Niveau avancé (modules 14 à 20) (49 h)

- Stratégies de prix
- Chaîne logistique
- Gestion des catégories
- Gestion des risques
- Stratégies omnicanal
- Développement durable en magasin
- Leadership

Méthodes et moyens pédagogiques

- Jeux de rôle et mises en situation de vente
- Études de cas issues du commerce de proximité
- Outils prêts à l'emploi : grilles, check-lists, tableaux de suivi

Évaluation et sanction

- Évaluation des acquis à la fin de chaque module (quiz, mise en situation)
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Attestation de fin de formation à l'issue de chaque module.

Modalités et délais d'accès

Délai	Démarrage possible à chaque début de module. Intra : 3 à 4 semaines pour organiser le calendrier.
Procédure	Un entretien de positionnement permet de choisir le niveau et les modules adaptés.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

Modules finançables séparément par votre OPCO. Pour les demandeurs d'emploi : POEI ou POEC avec France Travail.

OPCO concernés	L'Opcommerce, OPCO EP, AKTO
CPF	Non éligible

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/commerce-de-a-a-z/> • 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.

L'intelligence artificielle au service des indépendants et des TPE

14 h · 2 jours | Présentiel, Distanciel, Intra-entreprise | Débutant

Utiliser les assistants d'IA pour gagner du temps, trouver des clients et mieux communiquer, sans compétence technique.

Tarif et modalités

Tarif	Sur devis, gratuit sous 24 h ouvrées. Prix nets de taxe.
Lieux	Nanterre · En ligne (classe virtuelle) · Vos locaux (Île-de-France)
Taille du groupe	4 à 10 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Comprendre ce que l'IA générative sait faire, et ses limites.
- Rédiger des consignes (prompts) efficaces pour obtenir des résultats utiles.
- Automatiser des tâches répétitives : e-mails, devis, comptes rendus, fiches produits.
- Produire des contenus de communication : publications, newsletters, visuels simples.
- Utiliser l'IA pour la prospection et la relation client.
- Respecter les règles de confidentialité et de protection des données.

Public visé et prérequis

Public	Entrepreneurs individuels et micro-entrepreneurs, dirigeants de TPE et de PME, commerçants, responsables et équipes commerciales, professionnels de la restauration.
Prérequis	Savoir utiliser un ordinateur et naviguer sur internet. Aucune compétence technique requise. Venir avec un ordinateur portable.

Programme détaillé

Jour 1 : prendre en main l'IA au quotidien (7 h)

- Panorama des outils d'IA générative et cas d'usage pour les indépendants et les TPE
- Bien formuler ses demandes : la méthode du prompt
- Gagner du temps sur l'écrit : e-mails, devis, comptes rendus
- Confidentialité, RGPD et bonnes pratiques

Jour 2 : développer son activité avec l'IA (7 h)

- Créer des contenus pour les réseaux sociaux et le site
- Prospection : cibler, rédiger, relancer
- Relation client : réponses types, avis en ligne
- Atelier : votre plan d'action personnalisé

Méthodes et moyens pédagogiques

- Ateliers pratiques sur vos propres cas
- Bibliothèque de prompts remise à chaque participant
- Classe virtuelle interactive pour les sessions à distance

Évaluation et sanction

- Exercices pratiques corrigés pendant la formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

À l'issue de la formation : Attestation de fin de formation.

Modalités et délais d'accès

Délai	Inscription recommandée 2 semaines avant la session.
Procédure	Inscription en ligne ou par téléphone, avec un court questionnaire sur vos usages pour adapter les exemples.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations : james@jamespaul-formation.com, 07 48 34 51 70.

Financement

OPCO concernés	OPCO EP, L'Opcommerce, AKTO, Atlas
CPF	Non éligible

Devis et inscription : <https://jamespaul-formation.com/formations/ia-pour-tpe/> • 07 48 34 51 70

Programme mis à jour le 27/10/2026.