

Notre expertise au service de l'hébergement et de l'urgence sociale.

Face aux défis croissants de l'accueil, de la mise à l'abri et de l'accompagnement des publics vulnérables, Alya Consulting Expertise se positionne comme un partenaire de confiance, spécialisé dans la gestion clé en main des centres d'hébergement et des dispositifs d'urgence. Nous intervenons sur trois métiers indissociables : le conseil, la formation et la logistique.

Réactivité et flexibilité

Intervention rapide, même en situation d'urgence ou d'imprévu.

Expertise reconnue

Une équipe pluridisciplinaire, expérimentée sur le terrain et au fait de la réglementation.

Qualité et sécurité

Respect strict des normes, contrôle qualité à chaque étape, attention portée au bien-être des personnes accueillies.

Accompagnement sur-mesure

Chaque projet est unique : nous adaptons nos solutions à vos attentes et à celles de vos publics.

« J'ai ouvert et piloté des centres de premier accueil dans les 1^{er}, 3^e, 4^e, 15^e et 18^e arrondissements, des haltes de nuit, des maraudes. Je sais ce qui se passe réellement quand l'alarme se déclenche à 3 h du matin. »

Rachid Benferhat

Fondateur — ancien directeur de territoire chez Emmaüs Solidarité. Accueils de jour, centres de premier accueil, maraudes, haltes de nuit et centres d'hébergement à Paris et en Île-de-France.

ORDRE NATIONAL DU MÉRITE — PROMOTION DU 15 MAI 2000

Sécuriser, professionnaliser et optimiser vos dispositifs.

Nous venons voir, écouter et comprendre avant de proposer. Quatre volets, mobilisables ensemble ou séparément.

1 Diagnostic & audit

Évaluer l'efficacité et la pertinence des dispositifs déjà en place.

- Analyse des procédures, des flux et des outils utilisés
- Entretiens avec les équipes, les usagers et les partenaires institutionnels
- Observation sur site : points forts et axes d'amélioration
- Benchmark avec les meilleures pratiques du secteur

Résultat : un rapport détaillé mettant en lumière les réussites, les dysfonctionnements éventuels et des recommandations concrètes.

2 Conseil stratégique

Accompagner la prise de décision et l'élaboration de stratégies adaptées.

- Définition des orientations : développement, diversification, nouveaux publics
- Élaboration de plans d'action : priorités, calendrier, ressources
- Assistance à la gestion du changement et à la mobilisation des équipes

Résultat : des choix éclairés, une feuille de route claire et partagée, une mise en œuvre facilitée.

3 Réglementaire & juridique

Sécuriser vos dispositifs et garantir leur conformité à la législation.

- Veille et analyse des évolutions réglementaires : droit social, droit des étrangers, sécurité, hygiène
- Rédaction de procédures internes, de conventions et de règlements
- Formation et sensibilisation des équipes aux obligations légales
- Assistance en cas de contrôle ou de contentieux

Résultat : des dispositifs conformes et une réduction des risques juridiques.

4 Parcours d'hébergement

Fluidifier le parcours des personnes accueillies, de l'entrée à la sortie.

- Cartographie des parcours actuels et identification des blocages
- Outils de suivi individualisé et coordination entre acteurs
- Partenariats pour l'accès à l'emploi, à la santé, au logement pérenne
- Suivi des indicateurs de sortie positive et d'insertion

Résultat : des délais de transition réduits et davantage de sorties vers des solutions durables.

Sécurité incendie : trois parcours, un par métier.

On ne forme pas un directeur comme un veilleur de nuit. Chaque parcours est complet et autonome, calibré sur les responsabilités réelles de celles et ceux qui le suivent — et chacun se valide par un QCM et une attestation de fin de formation.

PROGRAMME PHARE — JOUR ET NUIT

1 journée · 7 h · 10 modules

Agents d'accueil et d'accompagnement

Formation opérationnelle approfondie, au plus près du référentiel SSIAP 1 : prévenir, détecter, alerter, intervenir et évacuer, y compris seul la nuit. Agents d'accueil et d'accompagnement, veilleurs, agents de surveillance. Aucun prérequis. QCM de 30 questions.

Programme : le rôle de l'agent, jour et nuit · le feu, combustion et propagation · prévention, désenfumage, compartimentage · moyens de secours et manœuvre des extincteurs · le Système de Sécurité Incendie · les rondes de sécurité · alarme, alerte et levée de doute · évacuation des personnes vulnérables · gestion de crise · consignes et main courante.

ENCADREMENT ET DIRECTION

1 journée · 7 h · 8 modules

Hauts responsables

Un haut responsable n'est pas un technicien de la sécurité incendie : il en est le garant sur son périmètre. Responsabilités, réglementation, organisation de la prévention. 4 à 12 participants. QCM de 30 questions.

Programme : les fondamentaux · la réglementation applicable · les responsabilités du haut responsable · les risques propres aux centres d'hébergement · l'organisation de la prévention · les équipements de sécurité · la gestion de crise · le rôle du service sécurité incendie.

LES BONS RÉFLEXES

1/2 journée · 3 h 30 · 6 modules

Personnels opérationnels

Ils ne sont pas des experts du feu, et ce n'est pas leur mission. Mais ce sont eux qui donneront l'alarme et guideront les personnes : des repères simples et des réflexes sûrs. 6 à 15 participants. QCM de 20 questions.

Programme : comprendre le risque incendie · reconnaître et prévenir les risques · alerter et réagir en urgence · évacuer et orienter les personnes · utiliser les équipements de base · accompagner, rassurer et participer aux exercices.

Présentiel sur site

Dans vos locaux, à vos horaires, y compris de nuit. Manœuvres réelles.

100 % e-learning

Capsules vidéo et QCM sur notre plateforme, 24 h/24, suivi des équipes en temps réel.

Mixte — conseillé

Théorie en ligne, puis une demi-journée sur site pour les gestes et l'évacuation.

Accueil, social & hygiène.

Trois programmes construits avec vous, calibrés sur vos équipes et vos publics.

SOCIAL & CULTUREL

[durée à définir](#)

Les enjeux du premier accueil

Écoute active et communication bienveillante · gestion des situations d'urgence ou de tension · identification des besoins fondamentaux (hébergement, santé, alimentation, orientation) · sensibilisation à la diversité culturelle et à la non-discrimination.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

[durée à définir](#)

Normes HACCP

Principes fondamentaux de la méthode · hygiène des locaux, du matériel et des personnes · gestion des denrées, traçabilité, prévention des contaminations · contrôles et auto-évaluations régulières.

SOCIAL & CULTUREL

[durée à définir](#)

Équipes d'accueil – posture & médiation

Relation d'accueil, posture professionnelle et médiation culturelle auprès des publics accueillis. Gestion des situations de tension et accompagnement des personnes vulnérables.

Nos formations sécurité incendie donnent lieu à une attestation de fin de formation. Elles s'appuient sur le référentiel SSIAP 1 pour leur contenu mais restent des sensibilisations opérationnelles internes : elles ne délivrent aucune habilitation, ni le diplôme SSIAP, ni aucun titre officiel. Les missions de service de sécurité incendie réglementaire (SSIAP) restent soumises à la qualification officielle correspondante.



Confiez-nous la logistique, concentrez-vous sur l'essentiel.

De la réception des équipements à la mise en service du centre. Un interlocuteur unique, une équipe mobilisée, de la conception à la clôture du dispositif.

1 Prise en charge complète

- Réception des marchandises et contrôle qualité systématique
- Stockage en entrepôts sécurisés, adaptés à la nature des équipements
- Reconditionnement et préparation des lots selon chaque centre
- Expédition rapide et sécurisée vers le site
- Aménagement sur site : montage, agencement, mise en service

2 Efficacité opérationnelle

- Gestion informatisée des stocks et préparation assistée
- Suivi des livraisons en temps réel
- Reporting régulier à chaque étape
- Réduction des délais d'installation, sans rupture de stock

Bénéfice : pas d'investissement dans des entrepôts, des véhicules ou du personnel logistique dédié. Vos équipes gardent leur énergie pour l'accompagnement des personnes.

3 Qualité & traçabilité

- Respect strict des normes (sécurité, hygiène, HACCP pour la restauration)
- Contrôle qualité avant, pendant et après l'installation
- Chaque équipement identifié, suivi et localisé

Bénéfice : une transparence totale et une gestion facilitée en cas de contrôle.

4 Flexibilité & suivi

- Du petit centre temporaire au grand dispositif d'hébergement
- Prestations modulables : places, équipements, durée
- Ouvertures et fermetures : déménagement, remise en état, recyclage
- Interlocuteur unique et assistance continue
- Évaluation post-prestation

Parlons de votre structure.

Nous revenons vers vous sous 48 h avec une proposition chiffrée.

07 82 65 34 12

contact.alya@yahoo.com
142 rue de Rivoli — 75001 Paris