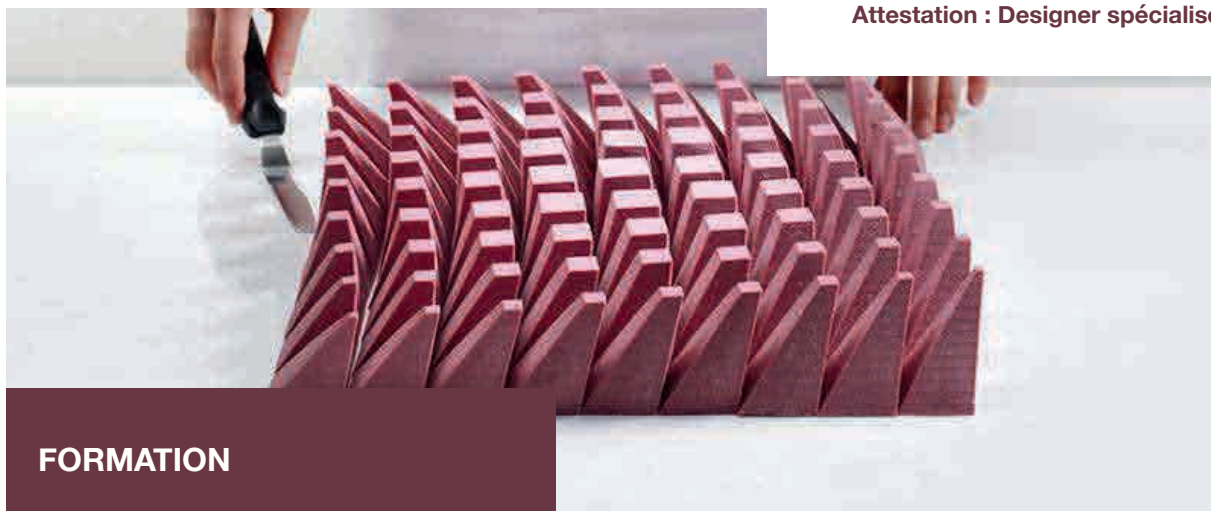


Laminiak
ATELIER PÂTISSERIE

▼ ATELIER DE PÂTISSERIE
10 RUE DE LA PETITE PIERRE
75011 PARIS

► CÉLINE PATINET-ANCEAU
06 83 03 45 19
contact@les-laminiak.com
www.les-laminiak.com

► SIRET 811 178 003 00026
APE 1071D
TVA FR58 811 178 003
FORMATION 11 93 07218 93



Attestation : Designer spécialisé

FORMATION

DESIGNER pâtisserie - chocolaterie - glacerie

Formation : 435h présentiel + 25h FOAD + 140h stage en entreprise

Développez des projets d'innovation et accompagnez les pâtisseries sur leurs créations uniques
Maitrisez le prototypage rapide, les process de fabrication alimentaire en laboratoire et les normes (HACCP, aptitude au contact alimentaire, NF...) pour développer des projets innovants pour les pâtisseries-chocolatiers-traiteurs.

Conception prototypes sur les machines et normes (215h)
+ Conception et d'idéation (120h)
+ formation rapide en pâtisserie (100h + 25h FOAD)
+ stage en pâtisserie (140h)



Nos formations sont référencées au Datadock et Dokelio

ACTION FINANCÉE
PAR LA RÉGION

île de France

DESIGNER

pâtisserie - chocolaterie - glacerie

Modules :

- Conception prototypes sur les machines et normes (215h)
- Conception et d'idéation (120h)
- > un stage en pâtisserie (140h)
 - + formation rapide en pâtisserie (100h + 25h FOAD)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUE

- ⇒ Concevoir ou améliorer l'esthétique (forme, matières, couleurs) et la fonctionnalité de produits (produits alimentaires, moules, emporte-pièces, packaging, mobilier de boutiques, présentoirs de buffets, ...) selon l'image de l'entreprise, le contexte socioculturel, les contraintes (économiques, de production,...).
- ⇒ Respecter les normes de sécurité, d'environnement et le droit de la propriété industrielle et artistique.
- ⇒ Se spécialiser dans le design d'un ou plusieurs produits (alimentaires, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, moules emporte-pièces ...), de services (applications interactives, objets connectés ...), d'emballages ou effectuer l'identité visuelle du produit ou de l'entreprise.
- ⇒ Réaliser la modélisation et les prototypes du produit et participer au suivi de la fabrication du projet.
- ⇒ Coordonner une équipe, diriger un service R&D ou une structure.
- ⇒ Connaître les process de fabrication en laboratoire et la production différée en pâtisserie, maîtriser le matériel de laboratoire et en tirer le meilleur parti dans les projets et les process à concevoir.

CONTENU DE LA FORMATION

- ⇒ Dessin industriel, dessin d'expression, perception des volumes, harmonisation des couleurs
- ⇒ Normes alimentaires et aptitude des matériaux
 - Matériaux et technologie
 - Droit de la propriété intellectuelle
 - Eco-conception, ergonomie
 - Gestion de projet, calcul des coûts
 - Marketing / Mercatique
- ⇒ Machines et mises en œuvre, atelier maquette
 - Publication Assistée par Ordinateur (PAO), conception et Dessin Assistés par Ordinateur (CAO/DAO), utilisation de palette graphique
- ⇒ Projets personnels et projets d'étude
- ⇒ Technologie de la pâtisserie, technologie appliquée, sciences appliquées
 - Hygiène et sécurité, protocoles HACCP, marche en avant, mise en place du poste de travail
 - Gestion des matières premières, stock
 - Matières premières : connaissances, mise en œuvre et utilisation
 - Réactions physico-chimiques
 - Gestion du temps et ordonnancement
 - Décors et arts appliqués
 - Propriétés organoleptiques et argumentaire de vente
- ⇒ Fabrication de pâtisseries
 - Travail des pâtes, crèmes et finitions
 - Montage et présentation des produits
 - Conservation des produits

DESIGNER

pâtisserie - chocolaterie - glacerie

PREREQUIS

Toute personne ayant un projet professionnel.

PUBLIC VISE

Demandeur d'emploi, Adulte en reconversion, Salarié, Tout public

NIVEAU DE SORTIE

Sans Niveau Spécifique

VALIDATION

Attestation d'acquis
ou de compétences

DUREE DE LA FORMATION

435h + 25 FOAD + 140h en entreprise

COURS DU JOUR/SOIR

Jour

PERIODICITE

1 formation/an

SPECIALITE

Autres disciplines artistiques
et spécialités artistiques
plurivalentes(134),
Technologies industrielles
fondamentales (200)

DOMAINE

Bureau d'études (31676)

ROME

Design industriel (H1204),
Réalisation de contenus multimédias (E1205),
Conception - aménagement d'espaces
intérieurs(F1102), Conception et dessin
produits mécaniques (H1203)

METIERS

Designer pâtissier
Développeur d'outils, de moules, de packaging pour la pâtisserie
Développeur de concepts pour les entrepreneurs en pâtisserie
Créateurs pour la haute-pâtisserie
Coach culinaire pour des concours (MOF, Concours internationaux)
Développeur d'outils et machines pour l'artisanat et l'industrie alimentaire
Développeur d'applications pour l'alimentaire