



▼ **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

Laminiak
ATELIER PÂTISSERIE



DIPLÔME CAP PÂTISSIER
Attestation : Prototypiste spécialisé

FORMATION

PROTOTYPISTE pâtisserie - chocolaterie - glacerie

Formation : 315h présentiel + 25h FOAD + 140h stage en entreprise

Maîtrisez les savoir-faire de la fabrication numérique et développez des projets d'innovation spécialisée. Maîtrisez les compétences de base nécessaires pour intégrer une équipe sur des fonctions R&D ou pour monter vos projets.

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



Nos formations sont référencées au Datadock et Dokelio

ACTION FINANCÉE
PAR LA RÉGION



PROTOTYPISTE

pâtisserie - chocolaterie - glacerie

Modules :

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

OBJECTIFS PEDAGOGIQUE

- ⇒ Acquérir les connaissances et savoir-faire fondamentaux, pour permettre de:
 - Préparer et ordonnancer la chronologie des opérations de réalisation et d'assemblage de prototypes, de pièces uniques et d'outils réservés à la pâtisserie-chocolaterie-traiteur.
 - Choisir les matériaux aptes au contact alimentaire, fabriquer et parachever dans le respect des normes HACCP.
 - Maîtriser les délais et les coûts.
 - Aider à la conception du produit final.
- ⇒ Maîtriser les différentes techniques de conception et réalisation de prototypes et de maquettes de produits.
- ⇒ Assurer la sécurité alimentaire des protocoles de mise en œuvre, vérifier l'aptitude au contact alimentaire, garantir le respect des normes européennes concernant les produits en contact avec les aliments
- ⇒ Être autonome dans la conception et la fabrication d'objets pour la pâtisserie-chocolaterie-traiteur pour compléter des équipes d'innovation / prototypage, pour lancer une entreprise innovante en pâtisserie-chocolaterie-traiteur.
- ⇒ Connaitre 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

- ⇒ Les nouveaux métiers des fablab
 - Rôle du prototypiste et du prototypiste spécialisé en alimentaire
- ⇒ Conception de projets
 - De l'idée au prototype
 - Les normes alimentaires, les protocoles de mise en œuvre et le HACCP
 - Les matériaux et l'aptitude au contact alimentaire
 - Les droits d'auteurs
 - Conception d'un projet personnel
- ⇒ Les machines à commande numérique
 - Impression 3D fondamentaux, Impression 3D plastique + Impression 3D résine , Fraisage numérique, Fil chaud, Découpe numérique
- ⇒ Les machines sans commande numérique
 - Thermoformage, Sérigraphie, Moulage Silicone, Pliage Inox
- ⇒ Les logiciels
 - Rhinocéros 3D, Scan 3D, Graphisme 2D (Inkscape)

PROTOTYPISTE

pâtisserie - chocolaterie - glacerie

- ⇒ 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 oeuvre 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

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

215h + 25 FOAD + 140h en entreprise

COURS DU JOUR/SOIR

Jour

PERIODICITE

1 formation/an

SPECIALITE

Technologies industrielles
fondamentales (200)

DOMAINE

Bureau études (31676)

ROME

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

METIERS

Développeur d'outils, de moules, de packaging pour la pâtisserie
Créateur-concepteur de projets pour la haute-pâtisserie
Développeur d'outils et machines pour l'artisanat et l'industrie alimentaire
Développeur d'applications pour l'alimentaire
Bureau d'études
Traiteur évènementiel
R&D spécialisée en pâtisserie-chocolaterie-glacerie