



Laminiak

ATELIER D'INNOVATION
pâtisserie et métiers de bouche



Cette formation
est labellisée
Paris Fabrik

FORMATION PARISFABRIK

PROGRAMME

- **Accueil des stagiaires**
- **Présentation des opportunités métiers liées au prototypage rapide**
 - > projeter la formation et les compétences abordées lors de la formation dans une mise en application concrète liée aux savoir-faire des stagiaires.
- **Initiation aux logiciels, compréhension de la chaîne logiciels permettant la prise en main des machines, réalisation d'un projet cadré et guidé pas à pas sur les logiciels**
 - > permettre une première prise en main rapide, encadrée, sans difficultés d'identification des outils, pour faciliter la réalisation de premiers projets simples
- **Prise en main de l'imprimante 3D, la thermoformeuse, la découpeuse à pochoir**
 - > initier aux manipulations des machines, réalisation de premiers projets simples, projection des outils réalisés dans l'univers alimentaire
- **Présentation des matériaux aptes au contact alimentaire et des protocoles de fabrication pour garantir la sécurité des produits réalisés**
 - > identifier des règles de sécurité, des enjeux de respect des normes, identifier des matériaux et machines adaptés pour l'usage alimentaire, comprendre les limites techniques présentées par chacun d'eux.
- **Développement d'un projet collectif à restituer autour d'un événement fédérateur : buffet événementiel réalisé par les stagiaires valorisant un thème à définir.**
 - > mettre en pratique des premières réalisations, développer un processus créatif, favoriser le travail collaboratif, valoriser l'identité d'un événement, projeter les créations dans un contexte métier favorisant une montée en responsabilité des stagiaires
- **Constitution d'un book des réalisations de la formation, réécriture du CV**
 - > Favoriser le retour en poste des stagiaires, valoriser ses compétences, identifier les nouveaux savoir-faire acquis et les rendre visible par un employeur

En option, selon les choix et les besoins des stagiaires, la formation pourra être complétée par :

- hors ParisFabrik par une formation spécifique en maîtrise des logiciels sous forme de blended learning ou de formation présentielle
- participation à des ateliers co-constructifs d'analyse des enjeux du secteur alimentaire et des pistes de création d'entreprise

PRÉREQUIS

Compétences en cuisine, pâtisserie ou traiteur professionnel.

Parisien, demandeur d'emploi.

Un test sera effectué sur le niveau en entrée de formation.

DURÉE DE FORMATION

60h en 8 jours programmés sur 2 semaines.

OBJECTIFS DE LA FORMATION PROPOSÉE

- Accompagner une montée en compétence des cuisiniers, traiteurs, pâtisseries ou chocolatiers.
- Leur permettre d'envisager un changement de gamme de produits ou de prestation, ouvrir des perspectives sur des compétences nouvelles et induire une réflexion sur le devenir des métiers de bouche à court et moyen terme.
- Inclure le numérique dans les prestations : dressage à l'assiette, présentation traiteur, animation d'un buffet, réalisation d'une commande clientèle...
- Savoir utiliser une imprimante 3D, une thermoformeuse, une découpeuse à pochoir
- S'initier aux logiciels de dessin vectoriel (Inkscape), de modélisation 3D (Fusion 360), de commande de machines (Cura, Silhouette...)
- Se repérer dans les matériaux aptes au contact alimentaire, les normes à appliquer dans le secteur des métiers de bouche et les risques de mise en oeuvre des produits
- Développer le processus créatif
- Relier formes, goût et textures, développer les sens
- Réaliser un chablon/pochoir, un moule thermoformé, un emporte-pièce
- Réaliser un buffet ou des produits de dégustation à destination d'un public sélectionné
- Réalisation d'un book de production pour matérialiser la preuve de montée en compétences

MOYENS

- Ordinateurs et logiciels
- Ressources documentaires
- Matériaux aptes au contact alimentaire mis à disposition des stagiaires
- Matières premières pour la réalisation d'un buffet
- Locaux de formation
- Accès cuisines et matériel de préparation culinaire
- Supports de présentation des produits réalisés

PARTICIPATION FORFAITAIRE

60 €