

**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



**DIPLOME CAP PÂTISSIER**  
Attestation : Entrepreneur Maker

**FORMATION**

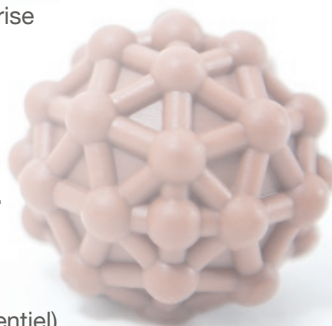
## ENTREPRENEUR-MAKER

pâtisserie - chocolaterie - glacerie

Formation : 710h présentiel + 50h FOAD + 385h stage en entreprise

**Maîtrisez les savoir-faire de la fabrication numérique, créez votre entreprise et fabriquez des produits de pâtisserie-chocolaterie-traiteur innovants. Lancez votre concept en pâtisserie-chocolaterie-traiteur en maîtrisant coût, technologie, process, hygiène et normes.**

CAP Pâtissier (405h présentiel + 50h FOAD + 385h entreprise)  
+ création d'entreprise (90h)  
+ conception prototypes sur les machines et normes (215h présentiel)



Nos formations sont référencées au Datadock et Dokelio

ACTION FINANCÉE  
PAR LA RÉGION



# **ENTREPRENEUR-MAKER**

## **pâtisserie - chocolaterie - glacerie**

Modules :

- Formation au CAP Pâtissier (405h présentiel + 50h FOAD + 385h entreprise + visites d'entreprises)
- Création d'entreprise (90h)
- Conception prototypes sur les machines et normes (215h présentiel)

### **OBJECTIFS PEDAGOGIQUE**

- ⇒ Acquérir les compétences, maîtriser les règles d'hygiène et sécurité et les process de mise en œuvre des produits de pâtisserie, être en mesure de produire professionnellement des produits de pâtisserie conformes aux attentes du métier.
- ⇒ Connaître les process de fabrication en laboratoire et la production différée en pâtisserie, maîtriser le matériel de laboratoire et savoir en tirer le meilleur parti dans les projets et les process à créer.
- ⇒ Maîtriser les enjeux de la création d'entreprise, positionner la création de son entreprise sur un secteur porteur, analyser le marché concurrentiel avec un regard pertinent et développer une offre qualitative et innovante.
- ⇒ Être autonome dans la conception et la fabrication d'objets pour l'alimentaire (connectés ou pas) pour compléter des équipes d'innovation/prototypage, pour lancer son entreprise en pâtisserie-chocolaterie-traiteur.

### **CONTENU DE LA FORMATION**

- ⇒ Pâtisserie
  - Sciences expérimentales
  - Fabrication de pâtisseries
  - Gestion/organisation/commande
  - Entraînements personnalisés
  - Arts appliqués
  - Evaluation par les pairs
  - Evaluations
- ⇒ Prototypage et fabrications
  - Enseignements théoriques : technologie, CAO
  - Création volumique, produits et architecture :
  - CAO/FAO (conception et fabrication assistées par ordinateur), digitalisation 3D
  - Prototypage rapide, usinage sur machines conventionnelles et à commande numérique.
  - Moulage sous vide, surmoulage, stratification, thermoformage, pliage.
  - Façonnage, découpage laser, assemblage, collage, soudage.
  - Finition par peinture, revêtement divers et décoration.
- ⇒ Création d'entreprise
  - Être entrepreneur : Bien appréhender la création et le fonctionnement financier d'une entreprise
  - De l'idée au business : Transformer une idée en un modèle économique viable et finançable
  - Construire sa marque : Construire sa marque et communiquer autour, notamment grâce au digital
  - Présenter et vendre son projet : Savoir présenter son projet à des clients, prospects et investisseurs
  - Conception et production de son projet : Temps en autonomie dans le centre de formation pour concevoir et prototyper son projet, avec un coach à disposition
  - Présentation de son projet professionnel : Mise en relation et organisation de présentation de chacun des apprenants de l'option à des investisseurs potentiels (banque, investisseurs spécialisé, sponsor).
- ⇒ Visites d'entreprises

# ENTREPRENEUR-MAKER

## 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**

710h en présentiel + 50h FOAD  
+ 385h en entreprise

**COURS DU JOUR/SOIR**

Jour

**PERIODICITE**

1 formation/an

**SPECIALITE**

Technologies industrielles  
fondamentales (200),  
Administration des entreprises (310),  
Agroalimentaire - alimentation -  
cuisine (221),

**DOMAINE**

spécialisation pâtisserie (21508),  
confiserie chocolaterie (21519),  
pâtisserie (21528), glacerie (21529),  
création entreprise (32047)

**ROME**

Management de magasin de détail (D1301),  
Pâtisserie, confiserie, chocolaterie  
et glacerie (D1104)

**METIERS**

Entrepreneur dans les métiers de la pâtisserie  
Entrepreneur innovant dans les métiers de bouches  
Gérant / Gérante de magasin d'alimentation  
Biscuitier / Biscuitière  
Chef pâtissier / pâtissière  
Chocolatier / Chocolatière  
Confiseur / Confiseuse  
Confiturier / Confiturière  
Entremettier / Entremettrice  
Glacier / Glacière  
Pâtissier / Pâtissière  
Pâtissier tourier / Pâtissière tourière  
Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière  
Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse  
Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse