

**Un atelier
de R&D**
pour la créativité
et la personnalisation

Laminiak

c'est quoi ?

Laminiak est un **Makerspace** dédié à la pâtisserie.
Un lieu communautaire équipé
d'outils professionnels spécifiques.

C'est un espace qui combine :

- **des outils de fabrication professionnelle**
- **une communauté d'utilisateurs**
- **des moyens éducatifs**

afin de permettre aux membres
de cette communauté de dessiner,
prototyper et créer des produits
qu'il ne serait possible de créer seul.

Laminiak encourage l'apprentissage informel,
social et coopératif en se focalisant
sur le développement de projets de pâtisserie.

Il met l'accent sur l'expérimentation,
sur l'innovation, sur le passage à la pratique
et sur l'autonomie.

Il initie un apprentissage ludique
où la prise de risque et
le fait de commettre des erreurs
sont encouragés car rendus possibles
par un processus itératif rapide.

Notre objectif est de créer un écosystème et
de faire en sorte que notre communauté
s'entraide et puisse développer son activité.

**Laminiak est un espace de
transmission de savoirs et de savoir-faire.**

Il est dédié à la pâtisserie et aux métiers connexes
(chocolaterie, glacerie, boulangerie, traiteur...)



Un atelier R&D pour des conceptions originales

Les Laminiak ont équipé un atelier de création de moules et emporte-pièces alimentaires.

Adossé à un espace de production alimentaire, l'atelier accueille des machines innovantes pour la fabrication de matériel de pâtisserie sur-mesure.

Un réseau de designers conçoit avec les pâtisseries des formes originales pour la réalisation de prototypes.

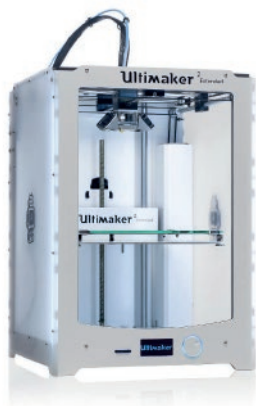
Des initiations à l'utilisation des machines sont proposées au grand public.

Des formations à l'utilisation du matériel et à la conception de projets sont dispensées aux professionnels.

Des ressources documentaires riches viennent compléter cet atelier pour favoriser la recherche créative.



Imprimante 3D à dépôt de fil



L'imprimante 3D permet la réalisation de prototypes rapides, de contreformes pour le moulage et le thermoformage, la réalisation d'emporte-pièces et de cadres à entremets en matériaux aptes au contact alimentaire.



Thermoformeuse



La thermoformeuse permet la fabrication de moules à chocolat, à entremets, de feuilles reliefs, de packaging ou de blisters. Les contreformes sont modelées en plastiline, imprimées en 3D ou directement dupliquées depuis des objets.



Découpeuse à pochoir et étiquettes

COMING SOON*

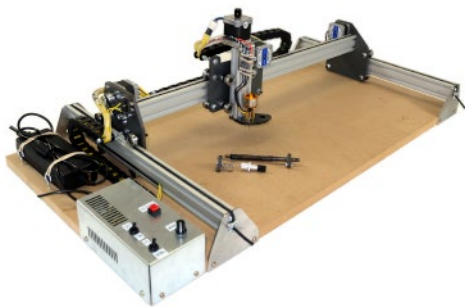


La découpeuse numérique permet
la découpe de formes complexes
pour des usages multiples :
pochoirs pour biscuits imprimés,
transferts à chocolat, étiquettes,
packaging...



COMING SOON*

Table de découpe numérique



La table de découpe, équipée d'une fraise et d'un cutter, permet de découper des chablon, réaliser un packaging, graver du matériel, réaliser des contreformes pour le moulage et le thermoformage...



Découpeuse à fil chaud

COMING SOON*



La découpeuse à fil chaud permet de réaliser des volumes rapidement pour des pochoirs, des présentations de buffets, des pâtisseries factices...



Sérigraphie

au beurre de cacao

COMING SOON*



La sérigraphie permet la réalisation de feuilles transfert pour le chocolat. Elle est aussi un outil de personnalisation du packaging notamment pour le marquage des boîtes pâtisseries et des sachets de viennoiseries.



Matériel **COMING SOON*** pour tôle inox

Cisaille à tôle, plieuse-rouleuse-découpeuse, Dremel™, fer à souder, riveteuse...

Ce matériel permet de réaliser emporte-pièces et cadres à entremets en inox, adaptés pour le passage au four et au surgélateur.

Silicone alimentaire et plastiline

Le silicone alimentaire permet la réalisation de moules de grande fidélité, de bonne résistance, adaptés à la surgélation et au passage au four jusqu'à 180°C.

Il ne permet néanmoins pas de cuire des biscuits à haute température.

Idéal pour la reproduction de sujets en chocolat, sucre cuit, guimauve ou mousse.

Les contreformes sont modelées en plastiline, imprimées en 3D ou directement dupliquées depuis des objets.

Imprimante **COMING SOON*** à encre alimentaire

Impression sur feuille azyne, feuille de sucre ou feuille de chocolat.

Personnalisation de chocolats, gâteaux, biscuits et entremets grâce à l'impression de photos, logotypes ou graphismes...





IMPRIMANTE 3D



CYCLE DE FORMATION

IMPRESSION 3D

PROFESSIONNELS

APPRENEZ À RÉALISER VOS MOULES, CADRES À ENTREMETS, EMPORTE-PIÈCES, CONTREFORMES POUR LA PÂTISSERIE AVEC L'IMPRIMANTE 3D

Les Laminiak vous proposent une formation à l'impression 3D vous permettant de réaliser vos propres emporte-pièces et contre-formes pour le moulage.

Vous apprenez à concevoir votre forme, choisir votre matériau, réaliser votre fichier 3D et produire vos pièces.

PUBLIC VISÉ

- Professionnel* souhaitant acquérir les connaissances techniques et théoriques nécessaires à la maîtrise des machines de prototypage
- Professionnel* souhaitant développer des connaissances en conception de produits de pâtisserie de type moules, emporte-pièces, packaging
- Professionnel* souhaitant gagner en autonomie pour la réalisation de ses modèles personnalisés

Le nombre total des participants est limité à 6 personnes.

Un seuil minimum de 2 participants non atteints entraîne l'annulation de la programmation et son report à une date ultérieure.

PUBLIC Professionnel *
NIVEAU Débutant

75 € HT/session de 3h**

* Professionnel : pâtissiers, chocolatiers, glacières, métiers de la restauration et designers produits

** Les formations individuelles font l'objet d'une tarification supplémentaire.
Soit : formation individuelle 90 € HT



1 Comprendre l'impression 3D **découvrir le fonctionnement de la machine**

OBJECTIFS

- Découvrir l'impression 3D
- Découvrir l'imprimante à dépôt de fil
- Comprendre le fonctionnement technique de la machine

CONTENU

- Impression d'un fichier test et prise en main de la machine

2 Concevoir ses formes **réaliser son fichier 3D**

OBJECTIFS

- Découvrir le logiciel 3D
- Réaliser un fichier 3D selon son profil
- Enregistrer et contrôler les fichiers pour la machine

CONTENU

- Réalisation de votre fichier 3D et impression 3D

3 Concevoir pour l'impression 3D **comprendre les contraintes de fabrication et les solutions techniques pour produire votre objet**

OBJECTIFS

- Approfondir les procédés d'impression
- Comprendre les problèmes liés à l'impression par dépôt de fil
- Découvrir les solutions pour parfaire ses impressions 3D

CONTENU

- Réalisation d'un fichier 3D complexe et impression 3D

4 Concevoir un emporte-pièce **contraintes et techniques de production alimentaire**

OBJECTIFS

- Maîtriser les contraintes de production d'un emporte-pièce
- Tenir compte des contraintes de production en pâtisserie
- Réaliser un emporte-pièce

CONTENU

- Réalisation d'un emporte-pièce à cookies

5 Concevoir un moule silicone **contraintes et techniques de production alimentaire**

OBJECTIFS

- Maîtriser les contraintes de production d'un moule
- Tenir compte des contraintes de production en pâtisserie
- Réaliser un contre moule à l'impression 3D

CONTENU

- Réalisation d'un contre-moule pour un moulage en silicone

6 Concevoir un moule thermoformé **contraintes et techniques de production alimentaire**

OBJECTIFS

- Maîtriser les contraintes de production d'un moule
- Tenir compte des contraintes de production en pâtisserie
- Réaliser un contre moule à l'impression 3D

CONTENU

- Réalisation d'un contre-moule pour un moule thermoformé





THERMOFORMEUSE



CYCLE DE FORMATION

THERMOFORMAGE

PROFESSIONNELS

APPRENEZ À RÉALISER VOS MOULES À ENTREMETS ET À CHOCOLAT, INTÉRIEUR DE PACKAGING, CONTREFORMES POUR LA PÂTISSERIE AVEC LA THERMOFORMEUSE

Les Laminiak vous proposent une formation au thermoformage vous permettant de réaliser vos propres thermoformages. Vous apprenez à concevoir votre forme, choisir votre matériau, réaliser votre contremoule et produire vos pièces.

PUBLIC VISÉ

- Professionnel* souhaitant acquérir les connaissances techniques et théoriques nécessaires à la maîtrise des machines de prototypage
- Professionnel* souhaitant développer des connaissances en conception de produits de pâtisserie de type moules, emporte-pièces, packaging
- Professionnel* souhaitant gagner en autonomie pour la réalisation de ses modèles personnalisés

Le nombre total des participants est limité à 6 personnes.
Un seuil minimum de 2 participants non atteints entraîne l'annulation de la programmation et son report à une date ultérieure.

PUBLIC Professionnel *
NIVEAU Débutant

75 € HT/session de 3h**

* Professionnel : pâtisseries, chocolatiers, glacières, métiers de la restauration et designers produits

** Les formations individuelles font l'objet d'une tarification supplémentaire.
Soit : formation individuelle 90 € HT



1 Comprendre le thermoformage **découvrir le fonctionnement de la machine**

OBJECTIFS

- Découvrir le thermoformage
- Découvrir les matériaux thermoformables
- Comprendre le fonctionnement technique de la machine

CONTENU

- Thermoformage d'un objet test et prise en main de la machine

2 Concevoir ses formes **réaliser son contremoule**

OBJECTIFS

- Dessiner sa contreforme
- Réaliser sa contreforme en volume
- Contrôler les points techniques pour la machine

CONTENU

- Réalisation de votre contreforme en volume

3 Concevoir pour le thermoformage **comprendre les contraintes de fabrication et** **les solutions techniques pour produire votre objet**

OBJECTIFS

- Approfondir les procédés de thermoformage
- Comprendre les problèmes liés au thermoformage
- Découvrir les solutions pour parfaire ses formes

CONTENU

- Réalisation d'un thermoformage complexe

4 Concevoir une feuille-relief **contraintes et techniques de production alimentaire**

OBJECTIFS

- Maîtriser les contraintes de production d'un moule
- Tenir compte des contraintes de production en chocolaterie
- Réaliser un contre moule et un thermoformage

CONTENU

- Réalisation d'un contre-moule et d'une feuille relief thermoformée

5 Concevoir un moule thermoformé **contraintes et techniques de production alimentaire**

OBJECTIFS

- Maîtriser les contraintes de production d'un moule
- Tenir compte des contraintes de production en pâtisserie
- Réaliser un contre moule et un thermoformage

CONTENU

- Réalisation d'un contre-moule et d'un moule thermoformé

6 Concevoir un intérieur de pack **contraintes et techniques de production alimentaire**

OBJECTIFS

- Maîtriser les contraintes de production d'un pac
- Tenir compte des contraintes de production en pâtisserie
- Réaliser un contre moule et un thermoformage

CONTENU

- Réalisation d'un contre-moule et d'un intérieur de packaging thermoformé





IMPRIMANTE 3D



STAGE CRÉATIVITÉ

DESIGN & PÂTISSERIE

PROFESSIONNELS

CONCEVOIR SES MODÈLES ET FORMES CRÉATIVES INNOVER ET DÉVELOPPER SES CRÉATIONS AFFIRMER SON IDENTITÉ ET SE DIFFÉRENCIER DE LA CONCURRENCE

Les Laminiak vous proposent un accompagnement unique pour mettre au point vos gammes de produits de pâtisserie. Lors de ce stage de 30h, pendant une semaine chaque jour de 10h à 17h, vous apprenez à concevoir vos formes, choisir vos matériaux, réaliser vos produits et développer vos recettes dans une approche créative, en veillant à la productivité et la rentabilité de vos créations.

Selon votre projet vous serez accompagné par des designers, pâtissiers, scientifiques, graphistes, juristes... pour mettre au point vos recettes et vous accompagner dans votre projet.

PRÉREQUIS

- Venir avec des idées ou des planches tendances, un book ou des envies créatives sur lesquelles travailler
- Avoir rempli et imprimé les documents préparatoires

PUBLIC VISÉ

- Professionnel* souhaitant acquérir les connaissances techniques et théoriques nécessaires à la maîtrise des machines de prototypage
- Professionnel* souhaitant développer des connaissances en conception de produits de pâtisserie de type moules, emporte-pièces, packaging
- Professionnel* souhaitant gagner en autonomie pour la réalisation de ses modèles personnalisés

PUBLIC Professionnel *
NIVEAU Débutant

1 300 € HT**

* Professionnel : pâtissiers, chocolatiers, glacières, métiers de la restauration et designers produits

** Le nombre total des participants est limité à 6 personnes.





ACCOM- PAGNEMENT

CRÉATION D'ENTREPRISE

PROFESSIONNELS

SOYEZ ACCOMPAGNÉS POUR VOTRE CRÉATION D'ENTREPRISE : Business Plan, plan de financement, étude de marché, gestion et notion de compta... LES LAMINIAK VOUS GUIDENT DANS CETTE ÉTAPE ESSENTIELLE POUR VOTRE ENTREPRISE

Les Laminiak vous accompagnent dans votre création d'entreprise de pâtisserie en vous proposant un accompagnement spécifique.

Vous serez guidé sur les étapes essentielles à la conception de votre business model et de l'identité de votre entreprise, apprendrez à gérer votre entreprise, à rentabiliser votre production et maîtriser vos coûts, à connaître et respecter les règles et lois en vigueur.

Lors de séances de 2h30 sont expliquées les différentes rubriques essentielles à l'établissement de votre création d'entreprise.

PRÉREQUIS

- Avoir eu une première réflexion sur son business, des exemples d'activité, n'hésitez pas à venir avec votre book

PUBLIC VISÉ

- Personne souhaitant créer une entreprise dans le domaine de la pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie ou biscuiterie
- Entrepreneur souhaitant développer son activité
- Autoentrepreneur, artisan, commerçant, micro-entreprise, étudiant

PUBLIC Professionnel *
NIVEAU Débutant

100 € HT** (60 € HT Tarif abonné)

* Professionnel : pâtisseries, chocolatiers, glacières, métiers de la restauration et designers produits

** Les formations individuelles font l'objet d'une tarification supplémentaire.

*** Soit : séance individuelle 120 € HT - 75 € HT tarif abonné



1 Business plan **communiquer avec vos partenaires**

Outil essentiel à la conception et la communication de votre future activité, ce document vous permet de projeter dans le détail le fonctionnement futur de votre entreprise. C'est également un support de communication auprès de vos interlocuteurs bancaires. Il permet de définir précisément votre activité, ses spécificités, vos produits et votre clientèle. Un bon business plan vous permet de connaître votre marché et vos cibles avant même votre installation vous donnant une accélération dès votre démarrage d'activité.

2 Étude de marché **mettre à l'épreuve ses idées**

Cette étape fondamentale à l'élaboration de votre business model vous permet de mieux connaître les tendances et les acteurs de votre marché, et de vérifier l'opportunité de vous lancer, de réunir les informations qui vous permettront de fixer des hypothèses de chiffre d'affaires, de faire les meilleurs choix commerciaux pour atteindre vos objectifs, de déterminer votre politique "produit", "prix", "distribution" et "communication", d'apporter des éléments concrets qui vous serviront à établir un budget prévisionnel.

3 Choisir ses statuts **à chaque entreprise son modèle économique**

Passage obligé lors de la création d'entreprise, le choix du statut juridique est primordial pour assurer la pérennité de votre entreprise. Capital, responsabilité du dirigeant, fiscalité... Les Laminiak les ont analysé pour vous et vous conseillent.

4 Coût de revient **déterminer son prix de vente et sa rentabilité**

Recenser les différents éléments impactant sur le coût de fabrication de vos produits, débusquer l'ensemble de vos charges pour déterminer le coût de revient de vos produits. Déterminer votre marge brute et le bénéfice nécessaire au fonctionnement sain de votre entreprise. Comprendre votre seuil de rentabilité et maîtriser le prix de vente de vos produits.

5 Notion de compta 1/2 **contraintes et techniques de production alimentaire**

Facture, livre de recette, livre de dépenses, rapprochement bancaire, grand livre et balance, registre d'immobilisations, TVA... Maîtriser les différents documents et registres comptables. Tenir sa comptabilité à jour et mieux comprendre son activité en analysant les chiffres.



6 Notion de compta 2/2 **contraintes et techniques de production alimentaire**

Facture, livre de recette, livre de dépenses, rapprochement bancaire, grand livre et balance, registre d'immobilisations, TVA...
Maîtriser les différents documents et registres comptables.
Tenir sa comptabilité à jour et mieux comprendre son activité en analysant les chiffres.

7 Inventaire / Gestion des stocks **maîtriser les coûts, les DLC et la traçabilité**

Comprendre le rôle du stock sur votre chiffre d'affaire, maîtriser les pertes et gérer les dates de péremption, déterminer le prix du stock et améliorer votre optimisation du coût de revient, déterminer votre stock critique et améliorer vos négociations avec vos fournisseurs...

8 Etiquetage des produits **bien informer la clientèle**

Allergènes, ingrédients, valeurs énergétiques, poids net, DLC/DDM (DLUO), information de congélation, indications d'origine... Les lois se suivent et les obligations réglementaires s'allongent. On vous dit tout sur les bonnes pratiques en matière d'information à votre clientèle.

9 La relation client **bien comprendre sa clientèle**

Entretenir de bons rapports avec sa clientèle, fidélisation, e-réputation, ... Mettre en place un cahier de doléance et une boîte à idées pour anticiper les mauvaises expériences clientèle.
On vous donne les clés pour entretenir des relations paisibles et durables avec des clients conquis.

10 Gestion des litiges **contraintes et techniques de production alimentaire**

Régler un litige avec un client, un employé ou un fournisseur ...
Apprendre à résoudre les litiges sans déclencher un conflit et régler les désaccords de façon professionnelle, ça s'apprend.





ACCOM- PAGNEMENT

CRÉATION D'ENTREPRISE

PROFESSIONNELS

SOYEZ ACCOMPAGNÉS POUR VOTRE CRÉATION D'ENTREPRISE

Identité, logo, site, packaging, recettes, ...

LES LAMINIAK VOUS ACCOMPAGNENT POUR CONCEVOIR L'IMAGE DE VOTRE ENTREPRISE

Les Laminiak vous accompagnent dans votre création d'entreprise de pâtisserie en vous proposant un accompagnement spécifique.

Vous serez guidé sur les étapes essentielles à la conception de l'identité de votre entreprise, pour développer un concept unique et identifiable dès la création de votre communication.

Lors de séances de 2h30 sont abordées les différentes rubriques essentielles à la conception d'une identité d'entreprise.

PRÉREQUIS

- Avoir eu une première réflexion sur son business, des exemples d'activité, n'hésitez pas à venir avec votre book

PUBLIC VISÉ

- Personne souhaitant créer une entreprise dans le domaine de la pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie ou biscuiterie
- Entrepreneur souhaitant développer son activité
- Autoentrepreneur, artisan, commerçant, micro-entrepreneur, étudiant

PUBLIC Professionnel *
NIVEAU Débutant

100 € HT** (60 € HT Tarif abonné)

* Professionnel : pâtisseries, chocolatiers, glacières, métiers de la restauration et designers produits

** Les formations individuelles font l'objet d'une tarification supplémentaire.

*** Soit : séance individuelle 120 € HT - 75 € HT tarif abonné



1 Le logo **choisir l'image de son entreprise**

Vous avez votre idée d'entreprise, vous avez décidé du nom, de l'esprit de votre identité, vous pensez avoir décidé de votre logo ?

Vérifiez que vous le choisissez de la bonne façon... Cette petite image va se glisser sur tous les supports de communication de votre entreprise, dans vos mails, profils facebook, sur vos étiquettes et dans votre book. Ne la choisissez pas au hasard.

On décrypte pour vous les éléments essentiels pour choisir le logo efficace et durable pour votre entreprise.

2 Le site internet **créer son site web**

Choisir son hébergement, arrêter son choix sur un nom de domaine, quelle technologie pour son site ? Site de e-commerce ou book en ligne ?

Comment créer du contenu pour des produits alimentaires ? On décrypte...

3 Le packaging **décliner son identité sur ses produits**

Choisir son emballage, maîtriser l'image d'entreprise, le coût, le stockage, le transport, la qualité des produits... On vous aide à comprendre comment le packaging change complètement votre produit...

4 La publicité **rendre visible ses produits et son identité**

Votre entreprise est créée, son logo est au point, vos produits sont tous beaux... Il est temps de faire un peu de pub pour trouver votre clientèle.

On vous explique comment faire une campagne publicitaire cohérente qui appuie votre identité d'entreprise et contribue à la reconnaissance de vos valeurs et vos produits..

5 Blog / Media social **écrire et être lisible sur le web**

L'identité de votre entreprise se poursuit sur tous les supports de communication que vous choisissez pour entrer en contact avec vos partenaires et vos clients. Ecrire pour son blog ou sa fanpage ça ne s'improvise pas. On vous aide à y voir clair.

6 Le référencement **devenir incontournable sur la toile**

Améliorer son référencement et trouver d'avantage de lecteurs.

Les règles pour être référencé correctement sur Google, remonter dans les résultats et augmenter sa visibilité sur le net.

On décrypte pour vous les éléments essentiels et les bonnes pratiques d'un référencement réussi.





PLOTTER DE DECOUPE



INITIATION FABLAB

Découvrez
les processus d'
et réalisez une
innovation rou

ADULTE

APPRENEZ À RÉALISER DES MOULES, EMPORTE-PIÈCES, INTÉRIEURS DE PACKAGING, FEUILLES RELIEF POUR LA PÂTISSERIE ET LA CHOCOLATERIE

Les Laminiak ont conçu des initiations aux machines de prototypage jumelées à la réalisation d'une recette spécifique.

IMPRIMANTE 3D

Réalisation d'un emporte-pièce et de sablés originaux

Vous fabriquez votre emporte-pièce sur l'imprimante 3D de l'atelier et réalisez vos sablés originaux au laboratoire de production. Vous repartez avec vos sablés et votre emporte-pièce pour refaire vos productions.



60 € TTC

PUBLIC Adulte - NIVEAU Débutant

Réalisation d'un emporte-pièce et de pains d'épices originaux

Vous fabriquez votre emporte-pièce sur l'imprimante 3D de l'atelier et réalisez vos pains d'épices originaux au laboratoire de production. Vous repartez avec vos pains d'épices et votre emporte-pièce pour refaire vos productions.



60 € TTC

PUBLIC Adulte - NIVEAU Débutant



Réalisation d'un cadre à entremets et fabrication d'un entremets original

Vous fabriquez votre cadre à entremets sur l'imprimante 3D de l'atelier et réalisez votre entremets au laboratoire de production. Vous repartez avec votre entremets et votre cadre pour refaire vos productions.



60 € TTC

PUBLIC Adulte - NIVEAU Débutant

THERMOFORMEUSE

Réalisation d'un moule à bûche et fabrication d'une bûche de Noël

Vous fabriquez votre moule sur la thermoformeuse de l'atelier et réalisez votre bûche au laboratoire de production. Vous repartez avec votre bûche et votre moule pour refaire vos productions.



60 € TTC

PUBLIC Adulte - NIVEAU Débutant

Réalisation d'une feuille relief et fabrication de florentins pour Pâques

Vous fabriquez votre feuille relief sur la thermoformeuse de l'atelier et réalisez vos florentins au laboratoire de production. Vous repartez avec vos florentins et votre feuille relief pour refaire vos productions.



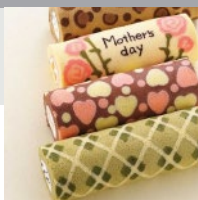
60 € TTC

PUBLIC Adulte - NIVEAU Débutant

PLOTTER DE DECOUPE

Réalisation d'un pochoir et fabrication d'un biscuit roulé imprimé

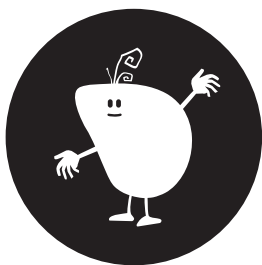
Vous fabriquez votre pochoir sur le plotter de découpe de l'atelier et réalisez vos biscuits roulés imprimés au laboratoire de production. Vous repartez avec votre biscuit roulé et votre pochoir pour refaire vos productions.



60 € TTC

PUBLIC Adulte - NIVEAU Débutant





Laminiak

ATELIER PÂTISSERIE

Laminiak

10 rue de la Petite Pierre

75011 PARIS

contact@les-laminiak.com

Céline Patinet-Anceau

06 83 03 45 19

www.les-laminiak.com