

**Laminiak**  
ATELIER PÂTISSERIE



**MARIE** - 38 ans  
**Vend des sablés créatifs sur les marchés**

---

Marie cherche  
un **laboratoire professionnel**  
pour réaliser les sablés  
qu'elle vend sur les marchés

L'atelier des Laminiak permet à Marie l'accès au laboratoire de pâtisserie en **coworking** pour réaliser sa production.

Elle bénéficie de l'offre d'**économat** initié par l'atelier pour réduire ses coûts et mieux gérer les quantités mises en œuvre.

Elle est **accompagnée** par les Laminiak pour créer son Business Plan.

Elle s'inscrit à des **ateliers** pour maîtriser sa gestion d'entreprise.

Elle y apprend à améliorer sa rentabilité et développer son blog.

Elle suit les **réunions d'informations** sur la nouvelle loi d'étiquetage des produits.

Elle bénéficie de la **formation continue** et se forme en biscuiterie de luxe.

Elle **conçoit ses emporte-pièces** avec un designer pour avoir des biscuits à son image.

Elle propose à la vente ses biscuits sur la vitrine web du **collectif** des Laminiak.

Elle **rencontre les producteurs**,

les fabricants de matériel venus présenter leurs produits et noue des partenariats avec eux.

Elle consulte les **ressources documentaires** de l'atelier pour élaborer de nouvelles recettes.

Elle **utilise les logiciels** du laboratoire pour gérer ses recettes, ses bons d'économat et veiller sur ses coûts de revient.

**Marie est une Laminiak**





**LOÏC** - 29 ans  
Veut passer son **CAP** pâtissier

---

Loïc souhaite suivre  
une **formation**  
pour se préparer au CAP  
dans de bonnes conditions

Loïc choisit de suivre une formation complète pour **préparer son examen** avec les Laminiak. Au cours de sa formation au CAP pâtissier, il apprend à rentabiliser sa méthodologie et rationaliser ses gestes pour **professionnaliser sa production**. Sa formation est **prise en charge** par son compte personnel de formation (CPF).

Il bénéficie de **stages conventionnés** chez les artisans de son choix.

Il utilise l'espace de coworking pour accéder au **laboratoire professionnel** et s'y entraîne en dehors des cours.

Il s'inscrit à un **examen blanc** pour s'évaluer.

Il consulte régulièrement les **ressources documentaires** du laboratoire pour améliorer ses connaissances technologiques.

Il bénéficie de l'offre d'**économat** du laboratoire pour tester des produits professionnels qu'il achète en petite quantité.

Il anticipe sur sa création d'entreprise et participe aux **réunions d'informations** sur les démarches administratives et les évolutions des normes d'hygiène.

Il vient **rencontrer les artisans** et échange avec eux sur leurs savoir-faire professionnels.

**Loïc est un Laminiak**





**FREDERIC** - 52 ans  
**Formateur en pâtisserie**

---

Frédéric recherche  
un **laboratoire professionnel**  
pour donner des cours  
de pâtisserie

Frédéric **privatise** le laboratoire des Laminiak pour donner ses cours sur un créneau hebdomadaire réservé pendant 6 mois.

Il bénéficie des ingrédients à tarif préférentiel proposé par l'offre d'**économat**.

Il utilise les **outils de gestion de recettes** pour réaliser ses commandes et éditer ses fiches techniques pour ses élèves.

Il accède aux **ressources documentaires** pour illustrer ses cours théoriques.

Il bénéficie du **réseau des Laminiak** pour élargir la liste de diffusion de son programme de formation.

Il enrichit l'**offre de formation** du laboratoire.

**Frédéric est un Laminiak**





**JOEL** - 33 ans  
**Artisan Pâtissier**

---

Joel veut réaliser  
un **moule original**  
pour ses entremets  
de Saint-Valentin



Joel vérifie auprès des Laminiak la faisabilité de son **projet de moule**.

Pour finaliser la **conception** de sa forme, il consulte les ressources documentaires du laboratoire.

Les détails de son moule sont dessinés avec un **designer du réseau** pour répondre à sa problématique de production.

Formes et contre-formes, plan de moulage, contraintes de cuisson ou de prise au froid, économie de matière, besoin de souplesse ou de renforts solides, rythme de production, process de lavage et de désinfection sont passés en revue pour assurer la réussite du projet.

Joel **apprend** à utiliser le matériel pour réaliser son moule.

Le moule produit est testé sur place pour vérifier qu'il répond aux critères d'exigence de Joeël.

**Joel est un Laminiak**





**THIERRY** - 44 ans  
**Artisan minotier**



Thierry veut **présenter**  
ses farines artisanales  
aux résidents du laboratoire

Thierry travaille exclusivement avec des céréales issues de fermes situées à moins de 20 km de son moulin. A l'atelier des Laminiak, il vient **rencontrer** les utilisateurs de ses farines.

Les résidents sont venus l'accueillir. **Frédéric** lui demande un peu plus de force pour améliorer sa viennoiserie. **Joel** aimerait une farine de maïs avec des grains plus grossiers pour donner du croustillant à sa pâte sablée.

Thierry est venu avec un échantillon de mouture de céréales complètes. Autour de lui, on s'active pour **tester** cette nouvelle farine sur des biscuits et croissants.

Après quelques réglages et grâce aux conseils de Thierry la nouvelle farine est adoptée et sera référencée dans l'offre d'**économat** du laboratoire.

**Thierry est un Laminiak**



# LE COWORKING

L'atelier des Laminiak propose de mutualiser les outils nécessaires à la production de pâtisserie et met à disposition de ses résidents du matériel opérationnel, d'exception et en bon état de maintenance sans avoir à en supporter le coût d'acquisition et l'entretien.

Il propose au public un accès à son laboratoire en lui permettant de partager du matériel disponible en nombre suffisant.

**Tarifs** (à partir de - HT)

**60€** pour 4h en coworking

**288€** pour 1j en labo complet

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous consulter pour un devis adapté à vos besoins.



# LE SOUTIEN AUX ENTREPRISES

Les Laminiak accompagnent les entrepreneurs pour les démarches d'enregistrement, le business plan, l'étude de marché, la communication (logo, blog, packaging).

Des sessions de formation spécifiques sont régulièrement proposées au sein du laboratoire :

- mise en place des protocoles d'hygiène
- organisation du travail et rentabilité
- recherche de clients et de prospection
- développement d'entreprise

L'atelier met à disposition des outils de gestion de recettes, d'optimisation des coûts (mercuriale, fiches techniques, bon d'économat).

## Tarifs (à partir de - HT)

**20€/m aide aux démarches**  
conseils et méthodologies,  
conception et rédaction  
business plan

**10€/m réunions thématiques**  
comptabilité, stratégies  
de développement,  
infos juridiques, évolution  
des normes, hygiène

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous consulter pour un devis adapté à vos besoins.



# LA FORMATION PATISSERIE

Les Laminiak proposent à tous, résidents et non résidents, des cours de pâtisserie et des formations professionnelles.

Des formations au CAP pâtissier, des stages de perfectionnement, des sessions d'examens blancs sont régulièrement organisés dans le laboratoire.

Le laboratoire sera agréé permettant à ses résidents d'utiliser leurs droits à formation et proposera des conventions de stage à ses élèves.

**Tarifs** (à partir de - TTC)

**120€** pour 4h de cours

**180€** pour 4h de préparation CAP

formation complète CAP Pâtissier

**3 120€** pour 70h de cours

stage intensif

**720€** pour 16h sur 2 jours

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous consulter pour un devis adapté à vos besoins.



# LE FABLAB

Les Laminiak stimulent les collaborations en créant un espace de recherche et développement favorisant l'émulation entre entrepreneurs.

Un atelier de création de moules en silicone ou en thermoformage, d'emporte-pièces, équipé également pour la sérigraphie alimentaire permet à chaque coworker de développer des gammes de produits de pâtisserie personnalisés.

## Tarifs

### **sur devis**

logo, outils com, site,  
opération marketing, sérigraphie,  
moules, emporte-pièces



# LES RENCONTRES

L'animation et la participation du réseau au travers de démonstrations, challenges sur des thématiques, rendez-vous formations, entrées aux salons pros contribue à fédérer les entrepreneurs autour de l'atelier des Laminiak.

## Tarifs

**20€ à 50€** événements  
selon les intervenants démonstrations,  
animations producteur  
& fabricant

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous consulter pour un devis adapté à vos besoins.





# LE CENTRE DE RESSOURCES

L'atelier des Laminiak est doté d'un fonds de données numériques et d'ouvrages documentaires en design, graphisme, calligraphie, sciences, cuisine, pâtisserie, technologie, artisanat en consultation libre sur place.

**Accès libre**



# LE COLLECTIF

Les Laminiak créent un collectif  
pour l'optimisation d'outils communs :  
vitrine internet commune,  
achat groupé pour mutualiser les besoins,  
forum de discussion entre résidents,  
stands sur les salons.

**10%** des ventes  
**réseaux de distribution**  
**+ frais de distribution**  
corners, points de vente ;  
vitrine web et livraisons



# LA PRODUCTION

Des créations originales alliant saveurs, textures et formes sont composées au gré des saisons et proposées sur le site de l'atelier des Laminiak.

Nous concevons sur-mesure une gamme de pâtisseries à la demande de nos clients pour personnaliser et valoriser leurs événements.

**Tarifs variables**



# L' ECONOMAT

Un accès à l'économat est développé pour permettre aux résidents de limiter le transport de denrées et les risques de rupture de chaîne du froid.

Il permet aux résidents d'acheter la juste quantité nécessaire à leur préparation, limitant les pertes de produits. Il permet une gestion facilitée de la traçabilité des produits.

Le laboratoire sélectionne des fournisseurs locaux soucieux d'une bonne gestion énergétique. Les artisans et producteurs locaux sont intégrés au réseau pour stimuler les échanges directs avec les utilisateurs des produits.

**Tarifs variables**



# COWORKING

(session = 4 h, accès 1/2h avant et après)

3 créneaux horaires disponibles

8h - 12h



13h - 17h



18h - 22h

## POSTE COWORKING

Mise à disposition de poste de laboratoire  
en coworking (2 à 7 personnes)

Offre d'essai

**96 € TTC** la session  
offert si suivi d'un engagement

---

### à l'unité - tarif dégressif

1 à 5

**120 € TTC** la session

6 à 15

**108 € TTC** la session

16 et +

**96 € TTC** la session

---

### abonnements

carte de 20 sessions + casier résident

à régler à la consommation

(3 sessions réglées d'avance)

**75 € TTC** la session  
soit 1 500 € la carte  
dont 225 € réglés d'avance

---

abonnement mensuel + casier résident

+ créneaux réservés

40 h mensuelles réglées par prélèvement auto

**sur devis**

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif,  
n'hésitez pas à nous consulter  
pour un devis adapté à vos besoins.



# COWORKING

(session = 4 h, accès 1/2h avant et après)

3 créneaux horaires disponibles

8h - 12h

|

13h - 17h

|

18h - 22h

## PRIVATISATION

Mise à disposition du laboratoire complet

### à l'unité - tarif dégressif

1 à 5	<b>300 € TTC</b>	la session
6 à 15	<b>270 € TTC</b>	la session
16 et +	<b>240 € TTC</b>	la session

---

## abonnements

carte annuelle + casier résident

+ créneau réservé

à régler à la consommation

**sur devis**

## MISE A DISPOSITION LABO R&D

accès au matériel fablab

**selon matériel**

---

réservation de salle complète

pour une session de travail

**sur devis**

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif,  
n'hésitez pas à nous consulter  
pour un devis adapté à vos besoins.



# COWORKING

(session = 4 h, accès 1/2h avant et après)

3 créneaux horaires disponibles

8h - 12h



13h - 17h



18h - 22h

## LES OFFRES D'ACCOMPAGNEMENT ENTREPRENEUR

aide aux démarches, réunions d'infos,  
conseils et méthodologies, conception et  
rédaction business plan :

**à partir de 20€/mois**

---

réseaux de distribution, corners, points de vente,  
vitrine web et livraisons :

**à partir de 10% des ventes  
+ frais de livraisons**

---

réunions thématiques ; comptabilité, stratégies  
de développement, infos juridiques,  
évolution des normes, hygiène :

**à partir de 10€/mois ou 20€**

---

logo, outils com, site, opérations marketing :

**sur devis**

---

événements, démonstrations, animations  
producteur, fabricant :

**à partir de 20€ à 50€  
selon les intervenants**

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif,  
n'hésitez pas à nous consulter  
pour un devis adapté à vos besoins.



# FORMATIONS

cours amateur - 3h **65 € TTC**

---

cours CAP - 4h **180 € TTC**

---

formation CAP semestriel  
en soirée

**sur 4 mois : 3 120€ TTC**  
pour 63 h + 1 CAP blanc

---

formation CAP mini - 35 h **1 560 € TTC**

---

CAP blanc - 7h **180 € TTC**

---

stage intensif - 5 jours, 25 h **1 122 € TTC**

---

stage intensif - 2 jours, 16 h **720 € TTC**

---

Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif,  
n'hésitez pas à nous consulter  
pour un devis adapté à vos besoins.





**L'atelier des Laminiak** est un laboratoire de pâtisserie professionnel partagé :

- respectant les normes sanitaires,
- facile d'accès,
- ouvert à tous (béotiens, amateurs, diplômés, professionnels, chercheurs, fabricants),
- où apprendre à faire en se formant aux méthodologies et aux outils professionnels, en échangeant sur des méthodes et savoirs faire, en expérimentant de nouveaux outils, produits et en développant les processus créatifs,
- où faire soi-même en étant encadré ou en toute autonomie,
- où être accompagné et soutenu dans son développement de projet,
- où faire faire sur-mesure en commandant une production ou un buffet.



L'atelier des Laminiak est un laboratoire de pâtisserie en coworking.

Un laboratoire de pâtisserie où les entrepreneurs et les particuliers peuvent venir réaliser leur production, où les professionnels bénéficient d'un accompagnement dans leurs démarches administratives et d'un soutien au développement de leur activité en rejoignant un réseau d'acteurs multi-métiers (producteurs, fabricants de matériel, designers, fablab, graphistes, avocats, comptables, juristes, associations, espaces de coworking, tiers lieux...).

Un laboratoire de pâtisserie où développer sa créativité grâce à des outils et des services d'accompagnement innovants (outils de gestion des recettes et coûts de revient, ressources documentaires, atelier de création de moules et packaging sur mesure...)

Un laboratoire de pâtisserie ouvert à tous, où se former au travers de cours grand public et de formations professionnelles, où échanger sur les savoirs et savoir-faire.

Un laboratoire réalisant une gamme de pâtisseries innovantes pour des buffets, restaurateurs, entreprises et CE, ...

L'atelier des Laminiak offre une mutualisation des moyens matériels permettant au public et aux entrepreneurs d'accéder à de l'équipement professionnel et de produire dans des conditions d'hygiène maîtrisées. Il développe également une mutualisation des énergies favorisant l'émulation, les collaborations, la créativité et le partage des connaissances.

L'atelier des Laminiak s'inscrit dans des pratiques de l'exercice des métiers de bouche en pleine mutation.



L'atelier des Laminiak est un laboratoire de pâtisserie en coworking.

Un laboratoire de pâtisserie où les entrepreneurs et les particuliers peuvent venir réaliser leur production, où les professionnels bénéficient d'un accompagnement dans leurs démarches administratives et d'un soutien au développement de leur activité en rejoignant un réseau d'acteurs multi-métiers (producteurs, fabricants de matériel, designers, fablab, graphistes, avocats, comptables, juristes, associations, espaces de coworking, tiers lieux...).

Un laboratoire de pâtisserie où développer sa créativité grâce à des outils et des services d'accompagnement innovants (outils de gestion des recettes et coûts de revient, ressources documentaires, atelier de création de moules et packaging sur mesure...)

Un laboratoire de pâtisserie ouvert à tous, où se former au travers de cours grand public et de formations professionnelles, où échanger sur les savoirs et savoir-faire.

Un laboratoire réalisant une gamme de pâtisseries innovantes pour des buffets, restaurateurs, entreprises et CE, ...

L'atelier des Laminiak offre une mutualisation des moyens matériels permettant au public et aux entrepreneurs d'accéder à de l'équipement professionnel et de produire dans des conditions d'hygiène maîtrisées. Il développe également une mutualisation des énergies favorisant l'émulation, les collaborations, la créativité et le partage des connaissances.

L'atelier des Laminiak s'inscrit dans des pratiques de l'exercice des métiers de bouche en pleine mutation.



Les activités de conseil, les pratiques free-lance, les démonstrations hors boutiques, se multiplient et de nombreux «chefs à domicile» sans laboratoire de production sont apparus sur le territoire ces dernières années.

Quelques prestations (location de laboratoire, pépinière spécialisée) apparaissent pour accompagner ces nouveaux entrepreneurs ou leur offrir l'accès aux outils de production sans toutefois répondre à toutes les problématiques posées par ces nouvelles pratiques.

L'atelier des Laminiak développe une offre ciblée, un réseau riche de partenaires, une adaptation des prestations à son public. Les enquêtes menées sur le terrain, les rencontres avec les professionnels, les entrepreneurs, les fabricants, les producteurs, attestent de la réalité du besoin et d'une envie sincère de participer à cette aventure.

L'atelier des Laminiak est un laboratoire de pâtisserie partagé proposant de :

- **Faire travailler les gens ensemble**  
et animer une communauté d'entrepreneurs des métiers de bouche, développer une offre de coworking innovante en créant un espace unique
- **Améliorer les conditions de travail des entrepreneurs** culinaires indépendants, des chefs à domicile, les soutenir dans le développement de leur activité, favoriser la collaboration et sortir les entrepreneurs de leur isolement



- **Accompagner les porteurs de projets**  
par la mise à disposition d'un laboratoire de pâtisserie, d'un atelier de fabrication numérique, par la programmation de formations et l'animation de réseau
- **Agir efficacement contre les pertes de denrées alimentaires** en proposant des ressources communes, en limitant les transports de denrées fragiles et adaptant les conditions de respect de la chaîne du froid, transmettre les notions d'une gestion énergétique maîtrisée, former à la sécurité et veiller au respect des règles d'hygiène
- **Valoriser les connaissances et la transmission,**  
la création auprès d'un large public. Permettre au grand public d'expérimenter la vie du laboratoire de pâtisserie, ses contraintes techniques, ses contraintes sanitaires spécifiques, son organisation et apprendre à utiliser le matériel professionnel. Lui transmettre des repères sur les valeurs de la production artisanale et l'aider à reconnaître les critères qualitatifs de la production des artisans pâtisseries
- **Faire entrer les outils de production et de fabrication numérique au sein du laboratoire de pâtisserie** et de la démarche de création culinaire. Permettre la réflexion sur la fabrication, la rationalisation des gestes et des ingrédients, la personnalisation des productions au travers de technologies nouvelles pour le secteur : imprimante 3D pour créer des moules et emporte-pièce, moulages en silicone alimentaire, sérigraphie au beurre de cacao, impression alimentaire sur feuille d'azyme



## **OBJECTIFS**

### **Mutualiser les moyens matériel :**

L'atelier des Laminiak propose de mutualiser les outils nécessaires à la production de pâtisserie et met à disposition de ses utilisateurs un équipement professionnel en bon état de maintenance. Equipé en chambres froides, fours, gros matériel et ustensiles de pâtisserie, il propose à ses utilisateurs un espace respectant les normes d'hygiène adapté à la mise en œuvre alimentaire.

### **Maîtriser l'énergie-l'ergonomie :**

Les frigos en plusieurs exemplaires permettent de réduire les ouvertures et déperditions de froid limitant la remise en température, grande consommatrice d'énergie. La ventilation de l'équipement dans l'espace de préparation permet de simplifier les déplacements améliorant le confort de travail des utilisateurs.

### **Transmettre des valeurs responsables :**

Le laboratoire propose à ses résidents l'accès à des marchandises en achat groupé permettant aux utilisateurs de mettre en oeuvre la quantité nécessaire à leur recette, limitant les pertes de marchandises et réduisant leurs transports, simplifiant la maîtrise de la chaîne du froid. Du matériel de transport adapté, consigné, permet de garantir aux utilisateurs le respect de la chaîne du froid lors du transport des produits fabriqués dans le laboratoire vers leur point de distribution/consommation. Des casiers pour les ustensiles et des casiers pour les matières premières sèches sont proposés aux résidents pour simplifier leurs déplacements.



### **Mutualiser les savoirs :**

L'atelier des Laminiak propose aux entrepreneurs une aide aux démarches d'enregistrement, au business plan et à l'étude de marché, à la communication. Des sessions de formation reprenant des thématiques de production, de mise en place des protocoles d'hygiène, de gestion des matières premières et d'organisation de travail, de recherche de clients et de prospection, de développement d'entreprise sont régulièrement proposées au sein du laboratoire.

L'atelier propose des outils de gestion de recettes et d'optimisation des coûts (mercuriale, fiches techniques, bon d'économat permettant le calcul de la quantité nécessaire aux préparations et de son coût) pour permettre à ses résidents de progresser dans leur gestion des produits, de mener une réflexion sur leur rentabilité et de limiter les pertes en maîtrisant les coûts de production. Un réseau de formateurs agréés en pâtisserie intervient au sein du laboratoire.

L'atelier des Laminiak propose à la carte une gamme de cours de cuisine, de rencontres avec les producteurs et artisans locaux.

### **Animer le réseau :**

Nous créons un collectif pour l'optimisation d'outils communs : vitrine internet, achat groupé pour mutualiser les besoins, site de communication, stands sur les salons, forum d'échange, d'annonces, ressources documentaires...

L'animation et la participation du réseau à des démonstrations, challenges sur des thématiques, rendez-vous formations, entrées aux salons pros contribue à fédérer le public autour du projet.



### **Favoriser la collaboration :**

L'espace de production s'organise autour de postes de travail modulables. Cette configuration permet aux coworkers de travailler seuls ou à plusieurs en îlots. L'atelier stimule les collaborations en créant une salle de recherche et développement favorisant le travail de groupe et l'échange, stimulant l'émulation entre utilisateurs. Un fablab enrichit les offres du laboratoire pour permettre à chaque coworker de développer des gammes de produits personnalisés, moules, emporte-pièces. Notre expertise en design produit permet d'imaginer des solutions de formes, de moules, de packaging et de conception de consommation innovantes. Notre expertise en pâtisserie permet de développer des produits de qualité maîtrisée et d'adapter les productions à la clientèle ciblée. Le choix d'un matériel innovant, d'une offre de prestations large et maîtrisée, d'un réseau multidisciplinaire nous permet de réunir des conditions de création et de production originales à nos utilisateurs.

### **MOYENS**

- **Proposer du matériel de qualité professionnelle** : permettre la production dans des conditions optimales, maîtriser l'ergonomie des postes de fabrication, fédérer professionnels et fabricants
- **Mettre en œuvre les conditions de collaboration** : créer des espaces modulables, limiter les rangements muraux, privilégier un équipement en plusieurs exemplaires répartis sur l'ensemble de l'espace, permettre aux utilisateurs de configurer les postes en îlots individuels ou collectifs
- **Maîtriser les dépenses énergétiques** : choisir du matériel économe en énergie, proposer une gestion maîtrisée des achats





de matière première, analyser les créneaux à forte fréquentation pour programmer formation ou production en bénéficiant de l'allumage des fours, opter pour du matériel à maintenance autonome

- **Développer le sentiment d'appartenance à un groupe :** créer un cadre d'accueil agréable, créer un forum pour la mise en réseau et le partage de connaissances, permettre aux utilisateurs de devenir tour à tour apprenants et formateurs, créer un collectif, des animations fédératrices, des actions groupées, des communications dédiées, une vitrine de vente web commune
- **Organiser évènements et formations :** accompagner sur la production (cours de pâtisserie, qualités nutritionnelles, qualité de production), les lois (normes d'hygiènes, réglementations), la gestion d'entreprise (comptabilité, obligations fiscales), le développement d'activité (recherche de clientèle, rentabiliser sa production), les moyens de communication (gérer un blog, créer son logo, communiquer sur les réseaux sociaux)
- **Développer partenariats et collaborations :** créer des ponts entre les métiers et compétences, développer des projets de communauté, représenter la communauté sur des évènements extérieurs, proposer des outils technologiques, former à leur utilisation, stimuler la créativité





## **Céline**

### **designer & pâtissier - fondatrice du projet**

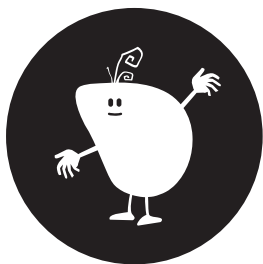
Directrice artistique en agence d'édition et designer mobilier, sa mission est de faire vivre l'atelier des Laminiak sur tous les supports de communication.

Pour ce projet, elle s'est formée auprès des intervenants en cuisine et pâtisserie des cours du soir de la Mairie de Paris, du Greta Champigny-sur-Marne et de l'Atelier des Sens et a parfait sa formation théorique à l'ADIP.

Après un passage chez Pierre Hermé Paris et la Grande Épicerie de Paris puis l'obtention de son CAP Pâtissier, elle est en charge de l'encadrement de l'enseignement, l'animation du collectif et la production du laboratoire. Au sein du coworking, elle anime le réseau, crée et gère les différents sites web de la société, développe des solutions de productions, les offres d'accompagnement des entrepreneurs, participe aux formations professionnelles et sur les nouvelles technologies.

Elle conçoit la communication du laboratoire et son déploiement, le développement d'outils de gestion des stocks et d'élaboration de recettes.

Artiste auteur freelance, elle gère son entreprise indépendante depuis 12 ans et a approfondi ses connaissances en comptabilité pour adapter sa gestion à une SAS.



**Laminiak**  
ATELIER PÂTISSERIE

**Laminiak**

10 rue de la Petite Pierre

75011 PARIS

[contact@les-laminiak.com](mailto:contact@les-laminiak.com)

Céline Patinet-Anceau 06 83 03 45 19