

**Annexe 1 au Cadre de réponse - PAR Alternance Normandie (Formation) – Développer les Compétences Clés pour l'Insertion des Apprentis (À fournir pour chaque module)**



*Intitulé du module :*

**Découvrir la fabrication numérique et formaliser un besoin professionnel**

*Contenu du programme (Pour plus de détail voir déroulé pédagogique en pièce jointe) :*

- . Icebreaker inter-métiers et présentation des enjeux
- . Exploration des usages des moules dans les métiers
- . Démonstration (Tinkercad / Blender + impression 3D)
- . Introduction aux matériaux et à la sécurité alimentaire
- . Prise en main d'un logiciel de modélisation 3D
- . Création d'une fiche projet individuelle
- . Constitution de groupes inter-métiers
- . Première ébauche de modélisation
- . Restitution collective

Livable Jour 1 : Fiche projet complétée (besoin identifié, contraintes alimentaires précisées) + première ébauche 3D enregistrée (Tinkercad ou Blender) + binôme/trinôme inter-métiers constitué

*Objectifs pédagogiques*

- . Comprendre le potentiel de la fabrication numérique dans son métier
- . Identifier un besoin concret en entreprise
- . Réaliser une première ébauche d'objet 3D
- . Intégrer les bases de la sécurité alimentaire

*Public visé*

Apprentis CAP métiers de bouche (pâtissier, chocolatier, traiteur, tourier)  
Apprentis CAP fleuriste

*Prérequis*

- . *Aucun prérequis technique*
- . *Être en formation en alternance (lien avec entreprise nécessaire)*

*Modalités pédagogiques*

- . *Apports théoriques courts*
- . *Ateliers pratiques guidés*
- . *Travail individuel + collaboratif*
- . *Démonstration en direct*
- . *Échanges inter-métiers*

*Durée de formation en heures et en jours*  
**7 heures, soit 1 jour**

*Organisme de formation – contact de l'OF à renseigner mail et Tel*  
**Mohamed AREZKI**  
**Mail : [marezki@cma-normandie.fr](mailto:marezki@cma-normandie.fr)**  
**Port : 06.34.78.14.26**

**Annexe 1 au Cadre de réponse - PAR Alternance Normandie (Formation) – Développer les Compétences Clés pour l'Insertion des Apprentis  
(À fournir pour chaque module)**



*Intitulé du module :*

**Concevoir un modèle 3D conforme aux contraintes techniques et alimentaires**

*Contenu du programme (Pour plus de détail voir déroulé pédagogique en pièce jointe) :*

- . Retour d'expérience entreprise (inter-session)
- . Atelier manipulation des matériaux
- . Choix du matériau et contraintes d'usage
- . Modélisation avancée (relief, moule, dimensions)
- . Impression test en PETG
- . Analyse des prototypes
- . Validation individuelle du projet

Livable Jour 2 : Fichier STL validé par le formateur + grille de sélection matériau complétée avec justification alimentaire + pièce test imprimée en PETG + feu vert individuel.

*Objectifs pédagogiques*

- . Connaître les matériaux compatibles contact alimentaire
- . Produire un fichier 3D imprimable (STL)
- . Argumenter un choix technique
- . Approfondir la modélisation

*Public visé*

Apprentis CAP métiers de bouche  
(pâtissier, chocolatier, traiteur, tourier)  
Apprentis CAP fleuriste

*Prérequis*

- . Avoir réalisé une fiche projet et une ébauche 3D (Jour 1)

*Modalités pédagogiques*

- . Ateliers pratiques intensifs
- . Manipulation réelle de matériaux
- . Accompagnement individualisé
- . Itérations (essai / correction)
- . Évaluation formative continue

*Durée de formation en heures et en jours*  
**7 heures, soit 1 jour**

*Organisme de formation – contact de l'OF*  
à renseigner mail et Tel  
**Mohamed AREZKI**  
Mail : [marezki@cma-normandie.fr](mailto:marezki@cma-normandie.fr)  
Port : 06.34.78.14.26

**Annexe 1 au Cadre de réponse - PAR Alternance Normandie (Formation) – Développer les Compétences Clés pour l'Insertion des Apprentis  
(À fournir pour chaque module)**



*Intitulé du module :*

**Fabriquer un moule fonctionnel et le tester en conditions réelles**

*Contenu du programme (Pour plus de détail voir déroulé pédagogique en pièce jointe) :*

Briefing sécurité et EPI  
Fabrication du moule selon spécialité  
Atelier photo (valorisation produit)  
Démoulage et analyse collective  
Test du moule en production  
Complétion fiche matériau  
Préparation mise en pratique en entreprise

Livrable Jour 3 : Moule fonctionnel certifié contact alimentaire (thermoformé PET pour chocolatiers/pâtisseries/tourriers, silicone platine pour charcutiers/fleuristes) + fiche matériau individuelle + série photos making-of + photo produit testé + fiche de suivi entreprise prête.

*Objectifs pédagogiques*

Maîtriser les procédés de fabrication (thermoformage / silicone)

Appliquer les règles de sécurité

Produire un moule fonctionnel  
Tester et analyser le résultat

*Public visé*

Apprentis CAP métiers de bouche (pâtissier, chocolatier, traiteur, tourier)  
Apprentis CAP fleuriste

*Prérequis*

Fichier STL validé  
Choix du matériau validé (Jour 2)

*Modalités pédagogiques*

Mise en situation réelle en atelier  
Apprentissage par le geste  
Travail sur équipement professionnel  
Analyse collective  
Production concrète

*Durée de formation en heures et en jours*  
7 heures, soit 1 jour

*Organisme de formation – contact de l'OF à renseigner mail et Tel*  
Mohamed AREZKI  
Mail : [marezki@cma-normandie.fr](mailto:marezki@cma-normandie.fr)  
Port : 06.34.78.14.26

**Annexe 1 au Cadre de réponse - PAR Alternance Normandie (Formation) – Développer les Compétences Clés pour l'Insertion des Apprentis  
(À fournir pour chaque module)**



*Intitulé du module :*

**Analyser sa pratique et améliorer son produit**

*Contenu du programme (Pour plus de détail voir déroulé pédagogique en pièce jointe) :*

**Pitches de restitution (retour entreprise)**

**Analyse des réussites et difficultés**

**Synthèse technique du formateur**

**Modélisation version 2**

**Introduction à la valorisation commerciale**

Livrable Jour 4 : Présentation pitch complète (moule, produits, retours entreprise) + modélisation version 2 du moule + argument de valorisation commerciale.

*Objectifs pédagogiques*

Analyser les retours de l'entreprise  
Identifier les axes d'amélioration  
Concevoir une version 2 du moule  
Introduire une logique commerciale

*Public visé*

Apprentis CAP métiers de bouche  
(pâtissier, chocolatier, traiteur, tourier)  
Apprentis CAP fleuriste

*Prérequis*

Avoir réalisé la mise en pratique en entreprise

*Modalités pédagogiques*

Apprentissage par retour d'expérience  
Travail collaboratif  
Études de cas réels  
Atelier de conception  
Feedback collectif

*Durée de formation en heures et en jours*  
**7 heures, soit 1 jour**

*Organisme de formation – contact de l'OF*  
à renseigner mail et Tel  
**Mohamed AREZKI**  
Mail : [marezki@cma-normandie.fr](mailto:marezki@cma-normandie.fr)  
Port : 06.34.78.14.26

**Annexe 1 au Cadre de réponse - PAR Alternance Normandie (Formation) – Développer les Compétences Clés pour l'Insertion des Apprentis  
(À fournir pour chaque module)**



*Intitulé du module :*

**Valoriser un projet technique et le présenter à un jury professionnel**

*Contenu du programme (Pour plus de détail voir déroulé pédagogique en pièce jointe) :*

Atelier communication visuelle  
Création d'une fiche produit / post réseau  
Construction d'un portfolio  
Préparation à l'oral  
Présentation devant jury  
Bilan et évaluation

Livrable Jour 5 : Portfolio numérique complet (PDF ou diaporama) + présentation orale réalisée devant jury de professionnels + grille d'autoévaluation complétée + certificat de réalisation.

*Objectifs pédagogiques*

Structurer et communiquer un projet  
Créer des supports de valorisation  
Présenter à l'oral devant un jury  
Argumenter ses choix techniques

*Public visé*

Apprentis CAP métiers de bouche  
(pâtissier, chocolatier, traiteur, tourier)  
Apprentis CAP fleuriste

*Prérequis*

*Projet finalisé (moule + version 2 + retour entreprise)*

*Modalités pédagogiques*

Mise en situation professionnelle  
Production de supports concrets  
Évaluation par jury externe  
Autoévaluation  
Feedback individualisé

*Durée de formation en heures et en jours*  
**7 heures, soit 1 jour**

*Organisme de formation – contact de l'OF*  
à renseigner mail et Tel  
**Mohamed AREZKI**  
Mail : [marezki@cma-normandie.fr](mailto:marezki@cma-normandie.fr)  
Port : 06.34.78.14.26