

Formation *Wedding Cake*

Maîtrise l'art du gâteau de mariage haut de gamme : élégant, structuré et inoubliable.

Infos pratiques

- Durée** : 2 jours
- Adresse** : Rosny Sous Bois
- Tarif** : 800€ (finançable OPCO)
- Horaires** : 9h30 - 17h
- Effectif** : 6 participants / session

À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Niveau intermédiaire
- ✓ Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement

Prérequis : Avoir fait la formation Layer Cake ou Cake Design

- ✓ Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale
- ✓ Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

- ✓ Monter un wedding cake à étages stable et structuré
- ✓ Réaliser des finitions lisses et impeccables (crème au beurre, ganache)
- ✓ Découvrir des techniques de décorations liées au Cake Design
- ✓ Gérer le transport, la conservation et la présentation le jour J

Les + de Dream Pastry

- ✓ Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
- ✓ Accompagnement bienveillant et personnalisé
- ✓ Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
- ✓ Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou



**Prêt·e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant !**