

Gâteau iconique & finitions rétro

FORMATION VINTAGE CAKE

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h)

Horaires: 9h30 – 17h00

Objectif de la formation

Maîtriser la réalisation d'un Vintage Cake élégant et structuré, avec des techniques de pochage rétro, des finitions nettes et un rendu professionnel prêt à être vendu pour des événements et commandes premium.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Un Vintage Cake complet (biscuit + garniture + montage)
- Pochages vintage emblématiques (volants, coquilles, bordures rétro)
- Écriture et détails décoratifs vintage
- Harmonisation des couleurs et du style
- Finitions propres et élégantes, esprit "années rétro"

Compétences que tu vas maîtriser

- Montage stable et professionnel du gâteau
- Techniques de pochage vintage (douilles, pression, régularité)
- Gestion des volumes et des bordures décoratives
- Lecture du décor : équilibre, symétrie, finesse
- Finitions nettes et vendables
- Astuces pour reproduire le style sur différentes tailles et thèmes

Pour qui ?

- Débutants motivés en cake design
- Passionnés souhaitant maîtriser une tendance forte

- Personnes en reconversion professionnelle
- Entrepreneurs (gâteaux sur commande / événements)
- Cake designers voulant enrichir leur offre premium

Tu repars avec

- Ton Vintage Cake final, prêt à être présenté ou vendu
- La fiche recette complète
- Les techniques de pochage détaillées
- Une méthode claire et reproductible
- Les astuces pro Dream Pastry (tenue, régularité, rendu client)

Résultat final

Un Vintage Cake élégant, structuré et parfaitement maîtrisé, au style rétro assumé, prêt à séduire les clients et à intégrer une offre à forte valeur ajoutée.

Pré-requis

Aucun pré-requis.

Accessible à tous les niveaux, motivation recommandée.

PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : www.dream-pastry.fr

Contact : contact@dream-pastry.fr



Pour t'inscrire à la formation, il te suffit de scanner le QR code.

