

Cake Design & Gâteaux tendance

FORMATION BENTO CAKE + CUPCAKES

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (6h)

Horaires : 9h30 – 16h00

Objectif de la formation

Réaliser un bento cake moderne et des cupcakes assortis, parfaits pour les commandes rapides et les ventes tendance.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Un bento cake complet (biscuit + montage + déco)
- Cupcakes décorés sur le même thème

Compétences que tu vas maîtriser

- Montage mini format
- Décoration moderne et propre
- Cohérence thème / couleurs
- Finition vendable et photogénique

Pour qui ?

- Débutants
- Passionnés
- Entrepreneurs (petites commandes)
- Créateurs de contenu pâtisserie

Tu repars avec

- Ton bento cake + cupcakes
- Recettes + méthode de décoration
- Conseils pour une présentation premium

Résultat final

Un set bento cake + cupcakes ultra tendance, prêt à être vendu et mis en avant sur les réseaux.

Pré-requis

Aucun pré-requis.

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.

