

Cake Design (formation intensive)

# CAKE DESIGN NIVEAU 1 - ESSENTIELS PRO

## Durée & Horaires

Durée : 4 jours (28h)

Horaires : 9h30 - 17h00

## Objectif de la formation

Acquérir les techniques essentielles du cake design professionnel : bases, montage structuré, finitions parfaites et décorations premium.

## Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Molly Cake vanille
- Génoise chocolat
- Wedding cake 2 étages (vrais gâteaux)
- Décoration crème + stencils + fleurs vraies
- Wafer paper (sur dummy)
- Pâte à sucre sur dummy 15 cm
- Style baroque premium
- Biscuits décorés + glaçage royal niveau 1

## Compétences que tu vas maîtriser

- Montage pro (stabilité, hauteur, équilibre)
- Lissage parfait
- Décoration moderne & luxe
- Organisation et méthode reproductible
- Débuter les biscuits en royal icing

## Pour qui ?

- Débutants motivés
- Passionnés

- Futurs cake designers
- Entrepreneurs

## Tu repars avec

- Tes réalisations
- Recettes + méthodes
- Conseils pro (transport, tenue, finitions)

## Résultat final

Un niveau solide et pro pour vendre tes créations et proposer des gâteaux premium.

## Pré-requis

Aucun pré-requis obligatoire.

## PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : [www.dream-pastry.fr](http://www.dream-pastry.fr)  
Contact : [contact@dream-pastry.fr](mailto:contact@dream-pastry.fr)



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



**Dream  
Pastry**

Cake Design avancé (montée en gamme)

# CAKE DESIGN NIVEAU 2 - SIGNATURE ARTISTIQUE & PREMIUM

## Durée & Horaires

Durée : 4 jours (28h)

Horaires : 9h30 – 17h00

## Objectif de la formation

Passer au niveau supérieur avec des compétences artistiques recherchées : fleurs en sucre, figurines, peinture et finitions premium.

## Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Molly Cake Signature (citron pavot / vanilla cake)
- Fleurs en sucre réalistes
- Figurine ballerine/danseuse
- Peinture sur dummy 15 cm
- Biscuits + glaçage royal niveau 2

## Compétences que tu vas maîtriser

- Fleurs en sucre (pétales, mouvement, assemblage)
- Modelage figurine (proportions, détails)
- Peinture sur gâteau (dégradés, nuances)
- Royal icing avancé (précision, finition box luxe)

## Pour qui ?

- Intermédiaires
- Cake designers
- Entrepreneurs souhaitant monter en gamme

## Tu repars avec

- Méthodes avancées
- Recettes & techniques premium
- Créations vitrine

## Résultat final

Des compétences signature pour créer des pièces impressionnantes et facturer plus cher.

## Pré-requis

Avoir suivi le Niveau 1 ou maîtriser le montage + lissage + bases cake design.

## PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : [www.dream-pastry.fr](http://www.dream-pastry.fr)  
Contact : [contact@dream-pastry.fr](mailto:contact@dream-pastry.fr)



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

