

Cake Design & Sweet Table

FORMATION LAYER SWEET (LAYER CAKE + SWEET TABLE)

Durée & Horaires

Durée : 2 jours

Horaires : 9h30 – 17h00

Objectif de la formation

Créer une sweet table complète et harmonieuse : layer cake + gourmandises assorties pour événements et commandes clients.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Un layer cake complet (génoise, garniture, glaçage lisse, décoration)
- Cupcakes
- Magnums cakes
- Sablés décorés
- Coeurs 3D
- Harmonisation visuelle (couleurs, textures, formes)

Compétences que tu vas maîtriser

- Gestion d'une gamme de produits événementiels
- Montage et lissage du layer cake
- Décoration cohérente et tendance
- Création d'une sweet table vendable

Pour qui ?

- Débutants motivés
- Cake designers
- Entrepreneurs événementiels
- Passionnés souhaitant proposer une offre complète

Tu repars avec

- Tes réalisations (layer cake + gourmandises)
- Recettes + fiches techniques
- Méthode d'harmonisation visuelle

Résultat final

Une sweet table complète, moderne et prête pour la vente (anniversaires, mariages, événements).

Pré-requis

Aucun pré-requis. Recommandé : être à l'aise avec les bases (pesées/cuisson).

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.



**Dream
Pastry**