

Cake Design (formation intensive)

CAKE DESIGN NIVEAU 1 - ESSENTIELS PRO

Durée & Horaires

Durée : 3 jours (21h)

Horaires : 9h30 – 17h00

Objectif de la formation

Acquérir les techniques essentielles du cake design professionnel à travers 2 thèmes complets : montage en crème, modelage, couverture en pâte à sucre et finitions premium.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

Thème 1 – Tropical

- Layer cake en crème
- Technique wafer paper
- Modelage débutant
- Biscuits en glaçage royal (sur les 2 thèmes)

Thème 2 – Baby Shower

- Modelage pâte à sucre (nounours)
- Couverture pâte à sucre
- Décoration drapée

Compétences que tu vas maîtriser

- Montage d'un layer cake en crème (stabilité, lissage, équilibre)
- Technique wafer paper
- Modelage débutant en pâte à sucre (figurine nounours)
- Couverture en pâte à sucre & décoration drapée

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

Contact : contact@dream-pastry.fr



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

