



LA FORMATION PÂTISSERIE EN LIGNE

Dream PastryTM *Pro*

De la tarte au wedding cake : *la méthode complète pour pâtisser comme une professionnelle.*

10 modules filmés en haute définition, une formatrice qui corrige chacune de tes réalisations, et un accès à vie.

165

leçons vidéo HD
multi-angles

10

modules
en 5 piliers

∞

accès à vie,
mises à jour incluses

★★★★★ 5/5 · +480 avis Google

✓ Organisme certifié Qualiopi

€ Finançable OPCO



Tu as la passion. *Il te manque la méthode.*

Beaucoup de pâtissières douées plafonnent pour les mêmes raisons. Dream Pastry Pro a été construit pour lever ces trois blocages, un module après l'autre.



Tu rates parfois sans comprendre pourquoi

Tu suis des recettes, mais sans les bases techniques qui rendent un résultat régulier. Chaque gâteau reste une surprise.



Tu n'oses pas afficher le vrai prix

Parce que tu doutes de ton niveau. La maîtrise technique donne la confiance de valoriser ton travail.



L'événementiel t'impressionne

Wedding cakes, sweet tables, commandes en volume : tu ne sais pas par où commencer, ni comment tout organiser.

LA RÉPONSE

Une méthode. Dix modules. *Une progression pensée de A à Z.*

10

modules vidéo HD

165

leçons pas à pas

5

pilliers, du geste à l'événementiel

∞

accès à vie

+2 000

élèves formées chez Dream Pastry

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À la fin du programme, *tu sais...*

- 01** Maîtriser les bases de la pâtisserie française : pâtes, crèmes, cuissons, montages nets
- 02** Réaliser des entremets de vitrine, mousses, inserts et glaçages miroir
- 03** Produire avec régularité les créations les plus demandées : layer cakes, bento cupcakes
- 04** Concevoir et organiser une commande événementielle : wedding cake, sweet table
- 05** Créer des trompe-l'œil réalistes en chocolat, avec des finitions peintes

Cinq piliers, *du premier geste à la pièce d'exception.*

Chaque pilier s'appuie sur le précédent : on commence par les fondamentaux, on termine par les techniques qui font la différence.

01

LES INDISPENSABLES

La légitimité technique

Les gestes du pâtissier professionnel, pour une qualité gustative irréprochable.

M01 · L'art de la tarte et de la tartelette

M02 · Le fraisier signature

M03 · Masterclass macarons



02

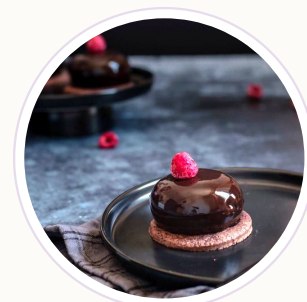
HAUTE PÂTISSERIE

La pâtisserie boutique

Des gâteaux fins, dignes des plus belles vitrines.

M04 · Entremet vanille

M05 · Entremet chocolat



03

BEST-SELLERS

La pâtisserie tendance

Les créations les plus demandées, toute l'année.

M06 · Layer cake

M07 · Bento cupcake



04

MARIAGES ET ÉVÉNEMENTS

L'expertise événementielle

Les pièces d'exception pour les mariages et les grandes fêtes.

M08 · Wedding cake

M09 · Sweet table



05

TECHNIQUES AVANCÉES

L'élite artistique

Se démarquer par la technicité et l'effet « waouh ».

M10 · Trompe-l'œil, 5 fruits





LA PROMESSE DREAM PASTRY PRO

Chaque module se termine
par une réalisation *complète*,
corrigée par une formatrice.

Tu n'apprends pas seulement à regarder : tu réalises, tu envoies, et quelqu'un te dit précisément quoi ajuster pour progresser.

Dix modules, 165 leçons.

Dans l'ordre où tu les suivras : du geste de base à la pièce d'exception.



MODULE 01

PILIER 1 · LA LÉGITIMITÉ
TECHNIQUE

L'art de la tarte et de la tartelette

Fonçage, cuisson à blanc, garnitures modernes et pochages élégants.



MODULE 02

PILIER 1 · LA LÉGITIMITÉ
TECHNIQUE

Le fraisier signature

Génoise aérienne, crème mousseline soyeuse et montage net, pour une découpe parfaite.



MODULE 03

PILIER 1 · LA LÉGITIMITÉ
TECHNIQUE

Masterclass macarons

Les secrets de la collerette, le macaronnage et des ganaches intenses.



MODULE 04

PILIER 2 · LA PÂTISSERIE
BOUTIQUE

Entremet vanille

Croustillant, mousse, insert, glaçage miroir et décorations sobres.



MODULE 05

PILIER 2 · LA PÂTISSERIE
BOUTIQUE

Entremet chocolat

Biscuit, mousse, croustillant, travail du chocolat, flocage velours et équilibre des saveurs.



MODULE 06

PILIER 3 · LA PÂTISSERIE
TENDANCE

Layer cake

Montage sécurisé (Molly cake), lissage parfait à la crème, angles droits, drip et décoration.



MODULE 07

PILIER 3 · LA PÂTISSERIE
TENDANCE

Bento cupcake

Box gourmandes et pochages créatifs sur cupcakes, les petites pièces qu'on offre.



MODULE 08

PILIER 4 · L'EXPERTISE
ÉVÉNEMENTIELLE

Wedding cake

Molly cake, ganache, caramel, croustillant, crème au beurre, pochage et décoration.



MODULE 09

PILIER 4 · L'EXPERTISE
ÉVÉNEMENTIELLE

Sweet table

Une table de desserts harmonieuse : magnums, cupcakes, cœurs 3D, biscuits.



MODULE 10

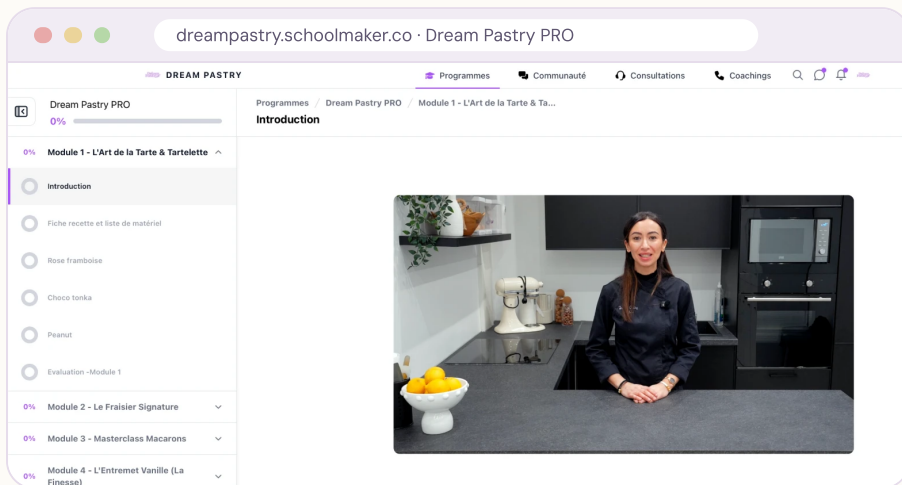
PILIER 5 · L'ÉLITE ARTISTIQUE

Trompe-l'œil, 5 fruits

Coques en chocolat, textures réalistes et finitions peinture : mangue, noisette, vanille, citron, poire.

En ligne, *mais jamais seule.*

Tu apprends à ton rythme sur la plateforme Dream Pastry, depuis ta cuisine. Une formatrice regarde tes réalisations et te dit quoi corriger.



La plateforme · modules, leçons vidéo, fiches recettes et progression

01 Regarde

Des leçons courtes, filmées en multi-angles.

02 Pratique

Fiches recettes PDF sous la main, chez toi.

03 Envoie

La photo de ta réalisation, à la fin du module.

04 Progresse

Ta formatrice te dit quoi ajuster.

CE QUI EST INCLUS



10 modules vidéo HD
165 leçons multi-angles



Correction personnalisée
à chaque module



Suivi individuel
par une formatrice



Communauté privée
entraide et défis



Fiches recettes PDF
pour chaque module



Accès à vie
mises à jour incluses



Organisme Qualiopi
processus certifié



Accompagnement OPCO
pour ton dossier

“

J'avais peur de ne pas être au niveau. Dès le module 1, j'ai compris pourquoi mes entremets rataient. La progression est parfaite.

Juliette A. · élève Dream Pastry Pro

“

La qualité des vidéos est incroyable. On voit les gestes en détail, comme si la formatrice était à côté de toi.

Fatoumata D. · élève Dream Pastry Pro

100 %

de stagiaires satisfaits
(questionnaires de fin de formation)



5/5 · plus de 480 avis
Google

Tout ce qu'il faut savoir *avant de t'inscrire*

TARIF 997 € tarif en cours, pour le programme complet, accès à vie	Comptant 997 € En une fois, paiement sécurisé en ligne	3× sans frais 3 × 332 € Soit 997 € au total	Financement OPCO Accompagné Nous t'aidons à monter le dossier selon ta situation
---	---	--	---

🌐 FORMAT ET ACCÈS

Formation **100 % en ligne**, sur ordinateur, tablette ou téléphone. Accès à vie, mises à jour incluses.

Aucune séance en présentiel n'est comprise.

✦ PUBLIC ET PRÉREQUIS

Tous niveaux, **aucun prérequis** : le programme part des bases et monte jusqu'aux pièces événementielles.

Passionnées, reconversion, pâtissières à domicile.

♿ ACCESSIBILITÉ

Situation de handicap ? Contactez notre référente avant l'inscription : nous étudions ensemble les adaptations possibles.

Référente handicap : Mme Firdaous YAMANI · 01 48 54 29 89

📅 INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS

Inscription en ligne et **accès immédiat** à la plateforme après le paiement.

Avec un financement OPCO : accès dès réception de l'accord écrit de prise en charge.

🎯 ÉVALUATION ET VALIDATION

Une réalisation à envoyer à chaque module, corrigée par une formatrice avec un retour personnalisé.

Attestation de fin de formation ; certificat de réalisation pour les formations financées (OPCO).

📍 ENVIE DE PRATIQUER EN ATELIER ?

Dream Pastry Pro est entièrement à distance. Nos ateliers à Rosny-sous-Bois se réservent en complément.

dream-pastry.fr/formations-presentiel

Prête à passer *au niveau pro ?*

Inscription en ligne et accès immédiat. Une question sur le programme ou le financement ? Appelle-nous.

🌐 dream-pastry.fr/dream-pastry-pro

☎ 01 48 54 29 89 (tous les jours, 9h30 – 17h30)

💬 WhatsApp 07 56 84 27 07

✉ contact@dream-pastry.fr



SCANNEZ POUR
T'INSCRIRE

