

FORMATION EN PRÉSENTIEL · ROSNY-SOUS-BOIS (93)

# Wedding *cake*

Une pièce montée de mariage professionnelle en deux jours, au choix selon la session : thème pâte à sucre ou thème vintage cake.

| 🕒 DURÉE                        | 👥 GROUPE                                | ✦ NIVEAU                                            | € TARIF                                           | 📅 SESSIONS                                      |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>2 jours</b><br>9h30 – 16h30 | <b>6 max</b><br>Correction individuelle | <b>Tous</b><br>Aucun prérequis, débutants bienvenus | <b>800 €</b><br>par personne, ou en 3x sans frais | <b>Mensuelles</b><br>Atelier de Rosny-sous-Bois |

## POURQUOI CETTE FORMATION

**La pièce maîtresse du mariage, stable, haute et élégante.**

Structure solide et transportable, gestion des hauteurs et étages factices, puis la finition de ton thème : couverture en pâte à sucre ou pochage vintage à la crème.

- ✓ Matériel professionnel et ingrédients fournis
- ✓ Fiches recettes offertes
- ✓ Tu repars avec tes créations
- ✓ Certificat de réussite Dream Pastry
- ✓ Accès à la communauté des élèves

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

### À la fin de la formation, *tu sais...*

- 1 Construire une structure stable et sécurisée
- 2 Réaliser des montages hauts et équilibrés
- 3 Réaliser la finition du thème choisi : pâte à sucre ou vintage cake
- 4 Gérer volumes et étages
- 5 Appliquer des décors élégants et harmonieux

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

### 2 jours pour tout maîtriser

1

#### Jour 1 · Bases et structure

Comprends les contraintes du gâteau de mariage et construis la structure

- Comprendre les contraintes du gâteau de mariage
- Sélection des génoises adaptées au montage
- Préparation de garnitures stables
- Construction d'une structure solide et transportable
- Gestion des hauteurs et volumes

2

#### Jour 2 · Finitions et décor

Finalise et décore ton wedding cake

- Montage final du gâteau de mariage
- Thème pâte à sucre : couverture et lissage
- Travail sur étages factices (dummy)
- Thème vintage : pochages volants et bordures
- Harmonisation visuelle et finitions premium



#### TU REPARS AVEC

### Une pièce montée de pro

- ✓ Ton wedding cake à étages
- ✓ Les fiches recettes et la méthode Dream Pastry
- ✓ La construction d'une structure stable
- ✓ La finition de ton thème : pâte à sucre ou vintage
- ✓ Ton certificat de réussite

#### Pour qui ?

Aucun prérequis : la formation est ouverte à toutes et à tous, débutants compris.

Débutants

Passionnés

Reconversion

Pâtisseries à domicile

*Résultat : un wedding cake à étages, stable et élégant, en pâte à sucre ou en vintage cake selon la session choisie.*

## INFOS PRATIQUES

# Tout ce qu'il faut savoir *avant de réserver*

### TARIF

**800 €**  
par personne

### Païement comptant

800 € en une fois, paiement sécurisé en ligne

### 3x ou 4x sans frais

Environ 267 €/mois en 3x, soit 800 € au total

### Carte cadeau · OPCO

Carte cadeau acceptée.  
Financement OPCO possible selon ta situation

### LIEU ET HORAIRES

Atelier Dream Pastry, 1 rue des Polyanthas, 93110 Rosny-sous-Bois.

De 9h30 à 16h30, sur 2 jours. Sessions mensuelles : dates sur le site.

### INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS

Inscription en ligne **jusqu'à 14 jours avant la session**, dans la limite de 6 places.

Session complète ? Inscris-toi sur la liste d'attente pour être prévenu(e) en priorité.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstration de la formatrice, puis pratique individuelle à chaque étape, en petit groupe de 6 maximum.

Poste de travail, matériel pro et ingrédients fournis. Fiches recettes remises.

### ÉVALUATION ET VALIDATION

Évaluation continue par la formatrice sur tes réalisations, avec correction individuelle.

Certificat de réussite Dream Pastry, et certificat de réalisation pour les formations financées (OPCO).

### ACCESSIBILITÉ

Tu es en situation de handicap ? Contacte notre référente avant l'inscription : nous étudions ensemble les adaptations possibles.

**Référente handicap : Mme Firdaous YAMANI**

01 48 54 29 89 · [contact@dream-pastry.fr](mailto:contact@dream-pastry.fr)

### EXISTE AUSSI À DISTANCE

**290 €** ou 3x sans frais

Formation Wedding Cake en ligne : accès immédiat et à vie, à suivre à ton rythme.

[dream-pastry.fr/formation-en-ligne/wedding-cake](https://dream-pastry.fr/formation-en-ligne/wedding-cake)

**100 %**

de stagiaires satisfaits

Questionnaires de fin de formation

★★★★★ 5/5 · +480 avis Google

“

*Les formatrices sont passionnées et patientes. La communauté des élèves après la formation, c'est un vrai plus !*

**Cindy et Laura** · élèves Dream Pastry

“

*Je n'avais aucune expérience et j'ai réussi des créations magnifiques. L'ambiance est top, je recommande à 200 %.*

**Régine** · élève Dream Pastry

## Prêt(e) à réussir *ton wedding cake ?*

Choisis ta date et réserve ta place en ligne. Les groupes sont limités à 6 personnes.

[dream-pastry.fr](https://dream-pastry.fr)

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

WhatsApp 07 56 84 27 07

[contact@dream-pastry.fr](mailto:contact@dream-pastry.fr)



SCANNEZ POUR  
VOIR LES DATES

