



CAKE DESIGN – WEDDING CAKE – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques spécifiques de décoration pour le Cake Design et les Wedding Cakes.
- Savoir utiliser les outils et matières premières adaptés à la création de gâteaux spectaculaires.
- Maîtriser les étapes de conception, réalisation et présentation des gâteaux décorés.



PUBLIC CIBLÉ

- Pâtisseries
 - Décorateurs,
 - Apprentis
- ou toute personne souhaitant développer ses compétences en Cake Design et Wedding Cakes.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

BLOC 1 : INTRODUCTION AU CAKE DESIGN ET WEDDING CAKES

- Historique et tendances actuelles du Cake Design.
- Les spécificités des Wedding Cakes : structure, esthétique et durabilité.

Atelier pratique :

Observation et analyse de créations emblématiques.

BLOC 2 : PRÉPARATION DES BASES ET GARNITURES

- Choix des bases adaptées : génoise, sponge cake, etc.
- Préparation des garnitures : crèmes, ganaches, fourrages variés.
- Techniques de nivellement et d'assemblage des gâteaux.

Atelier pratique :

Préparation de bases et garnitures adaptées.

BLOC 3 : TECHNIQUES DE COUVERTURE ET DÉCORATION

- Techniques de couverture : pâte à sucre, crème au beurre, ganache.
- Utilisation des outils de modelage pour le Cake Design.
- Décoration avancée : fleurs en sucre, motifs, perles et peinture alimentaire.

Atelier pratique :

Décoration d'un gâteau personnalisé.

BLOC 4 : STRUCTURE ET ASSEMBLAGE DES WEDDING CAKES

- Gestion des structures et étages : choix des supports et colonnes.
- Techniques de montage pour assurer stabilité et sécurité.
- Ajustements esthétiques et finitions.

Atelier pratique :

Décoration d'un gâteau personnalisé.



BLOC 5 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Mise en valeur des créations : socles, vitrines et éclairages.
- Conseils de conservation et transport des gâteaux.
- Stratégies de vente et marketing pour le Cake Design et Wedding Cakes.

Atelier pratique :

Élaboration d'une mini-gamme pour la vente.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de pâtisserie et outils de décoration (spatules, moules, colorants, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com