

===== Capcakes =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Formation Bento

& Cupcakes Infos pratiques

Durée : 1 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 150€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Apprends à créer des Bento Cakes et des Cupcakes aussi beaux que délicieux, parfaits pour offrir ou régaler tes proches !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Entrepreneurs en devenir dans la pâtisserie créative

Amateurs souhaitant se perfectionner dans les décors

Confirmés voulant ajouter des techniques tendance à leur savoir-faire

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des génoises moelleuses et

adaptées aux petits formats

Monter, lisser et décorer de jolis Bento

Cakes

Réaliser des Cupcakes gourmands et

parfaitement décorés

Maîtriser les techniques de pochage, de

glaçage et de finitions créatives Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les

vraies conditions

Accompagnement bienveillant et

personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une

ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres

et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

===== CAP Pâtissier =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Formation CAP

Blanc Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 499€ (finançable OPCO, CPF)

Horaires : 9h – 14h

Effectif : 6 participants / session Mets-toi en situation réelle d'examen pour consolider tes compétences et maximiser tes chances de réussite.

À qui s'adresse cette formation ?

Aux candidat-es libres au CAP Pâtissier

Aux élèves en reconversion

professionnelle Aux passionné-es souhaitant valider leur niveau

À toute personne désirant un entraînement sérieux avant l'examen

Ce que tu vas apprendre

Réaliser les préparations exigées pour le CAP (fonds de tartes, crèmes, ...)

Respecter les règles d'hygiène et d'organisation professionnelle

Monter, garnir et décorer entremets et petits gâteaux

Gérer ton temps efficacement en situation d'examen Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

===== Cookies =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Apprends à créer

des Cookies Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 120€ (finançable OPCO)

Horaires : 11h – 14h

Effectif : 6 participants / session Deviens le roi ou la reine du cookie parfait et régale tout ton entourage avec des recettes dignes des meilleures pâtisseries !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son

offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Réaliser des cookies moelleux à cœur et
croustillants à l'extérieur
Maîtriser les différentes bases (beurre
noisette, brown sugar...)
Jouer avec les textures et les garnitures
(chocolat, caramel, fruits secs)
Astuces pour conservation et mise en valeur
pour la vente
Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

===== brochure-cap-dream-pastry-vmodifie =====

CAP Pâtissier à distance

Obtenez votre

Cadre légal & certifications

Code RNCP : RNCP38765

Certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

Le CAP Pâtissier est une certification professionnelle complète, enregistrée au Répertoire National des
Professionnelles (RNCP).

Conformément à la réglementation, les candidats peuvent valider la certification dans son ensemble ou
compétences, selon le référentiel en vigueur.

Ce CAP n'est pas équivalent à d'autres certifications, mais il peut être complété par des diplômes spéc
Complémentaire Pâtisserie.

Des passerelles existent vers :

Mention Complémentaire Pâtisserie

Brevet Technique des Métiers Pâtissier

CAP Chocolatier Confiseur

CAP Glacier Fabricant

Le CAP Pâtissier permet une insertion directe dans le monde professionnel (artisanat ou entreprise) ou
vers des formations complémentaires.

la fondatrice de Dream Pastry

A propos de

Ahlem entame sa carrière dans la comptabilité avant de découvrir, en 2013, sa passion
pour la pâtisserie et le cake design. Elle commence en apprenant seule, puis se forme
auprès de professionnels à Paris, Londres et Moscou pour perfectionner sa technique.

Entre 2013 et 2021, elle exerce comme pâtissière professionnelle, travaillant en salon de
thé et dans plusieurs centres de formation. Forte de cette expérience, elle se tourne
naturellement vers la transmission.

En 2019, elle commence à former des passionnés avec une approche humaine et

pédagogique. Deux ans plus tard, elle fonde Dream Pastry, un centre de formation en pâtisserie, accessible à tous.

Son objectif ? Accompagner les élèves, débutants ou en reconversion, avec bienveillance, exigence et passion, et les guider jusqu'à la réussite de leur CAP Pâtissier.

une école certifiée et reconnue

100 % de satisfaction

de nos élèves 100% de réussite de

nos élèves (2022-

2023-2024) Dream Pastry

École certifiée Qualiopi,

une garantie de qualité

reconnue par l'État 100% finançable avec

le CPF 43.7 K followers sur

Instagram

32.3 K followers sur

TikTok

Établissement privé déclaré auprès du Rectorat

Organisme de formation enregistré auprès de la

préfecture d'Ile de France et de la DREETS Formation 100% conforme au référentiel de

l'Éducation Nationale Formation 100% à distance

apprenants en formation

+ de 1000

votre CAP Pâtissier autrement ?

Et si vous prépariez

Le rythme est souvent trop rapide

Pas toujours facile de bien voir les gestes techniques

Difficile de pratiquer sereinement en suivant le cours en temps réel

Des vidéos pas à pas pour maîtriser chaque geste à votre rythme

Un coach dédié pour vous guider à chaque étape

Des cours structurés et conformes au référentiel officiel

Un planning flexible : 6, 12 ou 18 mois selon vos contraintes perso ou pro Une plateforme en ligne acce

Avec Dream Pastry, vous mettez toutes les chances de votre côté pour réussir votre CAP Pâtissier, en

CAP Pâtissier chez Dream Pastry

Programme du

Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage.

Gérer la réception des produits,

Effectuer le suivi des produits stockés,

Organiser son poste de travail,

Appliquer les règles d'hygiène,

Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication,

Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries :

à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues,

Évaluer sa production.

Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux.

Organiser la production,

Préparer des éléments de garniture,

Préparer les fonds d'un entremet et/ou de petits gâteaux,

Décorer un entremet et/ou de petits gâteaux,
Valoriser la pâtisserie élaborée,
Mesurer le coût des produits fabriqués. Important
de stage

obligatoires pour le CAP

Pâtissier 14 Semaines

dont 7 semaines consécutives en entreprise
proposant des activités en adéquation avec le
bloc 1,

dont 7 semaines consécutives en entreprise
proposant des activités en adéquation avec le
bloc 2.

*Dispense possible : si vous justifiez d'une expérience pro de 14 semaines
(ou 490h) dans le domaine avec attestations d'entreprise.

du CAP Pâtissier

Débouchés

Le CAP Pâtissier est le diplôme de référence pour exercer dans le domaine de la pâtisserie.

Il ouvre la voie à de nombreuses opportunités professionnelles, en France comme à l'international :

Les métiers

Pâtissier

Artisan-chocolatier

Confiseur

Glacier

Traiteur

ect... Boulangerie pâtisserie,

Pâtisserie,

Restaurant,

Restauration collective,

Salon de thé,

À son propre compte. Les structures Le salaire

Les salaires mensuels bruts peuvent être
compris entre 1 500 € pour un débutant et
1 600 € pour un ouvrier plus qualifié.

Installé à son compte, le pâtissier peut
dégager mensuellement des revenus allant
de 2 600 à 4 600 €.

Simple, rapide et 100% accompagné

Comment ça marche ?

Je m'inscris

facilement

J'accède à la plateforme dès
validation.

Je reçois un mail de bienvenue
avec toutes les infos.

Mon coach me contacte
pour le démarrage.¹

J'apprends à mon
rythme

Je me forme en ligne depuis

mon téléphone ou mon ordi.
Je regarde les vidéos, je fais les
quiz et je pratique chez moi.
Mon coach m'aide à construire
un planning personnalisé.²
Je me prépare à
l'examen
On m'aide pour les
démarches administratives
Je m'entraîne pour l'examen
avec des conseils ciblés.
Je passe mon CAP en candidat
libre, prêt(e) et confiant(e) !³

des autres écoles CAP Pâtissier ?
Qu'est-ce qui nous différencie
Cours en ligne (live & replay) Autres écoles à distance Dream Pastry
Webinaires interactifs
Accès à une plateforme d'e-learning
Examens blancs en conditions réelles
Entraînements en présentiel encadrés
Suivi personnalisé par des pros
Accompagnement jusqu'au jour J
Communauté active d'apprenants dans notre atelier pâtissier
plusieurs sessions possibles
régulier et adapté
avec plan de progression
groupe privé + entraide Parfois
Général
Limité
MON CAP PÂTISSIER !
J'ai obtenu
avec
Clique ici pour découvrir
leurs témoignages en vidéo !
Rejoignez Dream Pastry
N'hésitez plus !
www.dream-pastry.fr
contact@dream-pastry.fr
+33 1 48 54 29 89 Une formation flexible, un accompagnement humain, et un
vrai tremplin vers votre avenir en pâtisserie.

===== brochure cake design-1 =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques
Durée : 4 jours
Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 1750€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Apprends l'art de sublimer tes gâteaux avec style, finesse et originalité !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une base stable et moelleuse (génoise ou molly cake)

Monter, fourrer et lisser un cake parfaitement structuré

Maîtriser la couverture en pâte à sucre ou ganache lisse

Créer des décors élégants : fleurs en sucre, figurines, textures, dorures Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation en Cake Design

contact@dream-pastry.fr

===== brochure chocolat dubai =====

Prêt·e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 130€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 14h

Effectif : 6 participants / session Deviens expert·e dans la création de tablettes de chocolat haut de gamme, à la manière des meilleurs chocolatiers du monde.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des tablettes de chocolat avec
différentes techniques de tempérage

Apprendre à utiliser les moules

professionnels pour des tablettes parfaites

Créer des ganaches et garnitures adaptées

à la création de tablettes de chocolat

Maîtriser l'art du décor pour sublimer tes

créations (fruits secs, épices, ...) Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions

Accompagnement bienveillant et
personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation

Chocolat Dubai

contact@dream-pastry.fr

===== brochure_entrainement_cap =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Apprends à créer

un Layer Cake Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 230€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Apprends à créer des Layer Cakes dignes d'un
shooting Pinterest, de la génoise moelleuse au
lissage parfait.

À qui s'adresse cette formation ?

Aux passionné-es qui veulent sublimer
leurs Layer Cakes

Aux débutant-es qui partent de zéro en

pâtisserie Aux confirmé-es qui veulent perfectionner
leur technique

Aux futur-es pros qui visent une qualité
digne d'une vitrine

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une génoise moelleuse et
régulière

Monter et lisser un Layer Cake stable et bien garni

Préparer des crèmes adaptées au fourrage et à la couverture

Décorer avec les tendances du moment (drip, fleurs, textures) Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant ! Formation Bento & Cupcakes Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 150€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Apprends à créer des Bento Cakes et des Cupcakes aussi beaux que délicieux, parfaits pour offrir ou régaler tes proches !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Entrepreneurs en devenir dans la pâtisserie créative Amateurs souhaitant se perfectionner dans les décors

Confirmés voulant ajouter des techniques tendance à leur savoir-faire

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des génoises moelleuses et adaptées aux petits formats

Monter, lisser et décorer de jolis Bento Cakes

Réaliser des Cupcakes gourmands et parfaitement décorés

Maîtriser les techniques de pochage, de glaçage et de finitions créatives Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres

et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Apprends à créer

des Cookies Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 120€ (finançable OPCO)

Horaires : 11h – 14h

Effectif : 6 participants / session Deviens le roi ou la reine du cookie parfait et régale tout ton entourage avec des recettes dignes des meilleures pâtisseries !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur-ice souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des cookies moelleux à cœur et croustillants à l'extérieur

Maîtriser les différentes bases (beurre noisette, brown sugar...)

Jouer avec les textures et les garnitures (chocolat, caramel, fruits secs)

Astuces pour conservation et mise en valeur pour la vente Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Formation CAP

Blanc Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 499€ (finançable OPCO, CPF)

Horaires : 9h – 14h

Effectif : 6 participants / session Mets-toi en situation réelle d'examen pour consolider tes compétences et maximiser tes chances de réussite.

À qui s'adresse cette formation ?

Aux candidat-es libres au CAP Pâtissier

Aux élèves en reconversion

professionnelleAux passionné-es souhaitant valider leur niveau

À toute personne désirant un entraînement sérieux avant l'examen

Ce que tu vas apprendre

Réaliser les préparations exigées pour le CAP (fonds de tartes, crèmes, ...)

Respecter les règles d'hygiène et d'organisation professionnelle

Monter, garnir et décorer entremets et petits gâteaux

Gérer ton temps efficacement en situation d'examenLes + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant !Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 220€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / sessionMaîtrise l'art des entremets raffinés et élégants, en alliant techniques professionnelles et créativité pour des créations gourmandes.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en perfectionnementAmateur-ricer souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des biscuits de base : dacquoise, biscuit cuillère, génoise...

Préparer des inserts gourmands : crémeux, compotées, croustillants

Monter et glacer un entremets moderne avec finitions soignées

Travailler textures, équilibre des saveurs et techniques de décoration

Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Apprends à créer un Entremet

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 130€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 14h

Effectif : 6 participants / session Deviens expert-e dans la création de tablettes de chocolat haut de gamme, à la manière des meilleurs chocolatiers du monde.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en perfectionnement Amateur-ricer souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des tablettes de chocolat avec différentes techniques de tempérage

Apprendre à utiliser les moules professionnels pour des tablettes parfaites

Créer des ganaches et garnitures adaptées à la création de tablettes de chocolat

Maîtriser l'art du décor pour sublimer tes créations (fruits secs, épices, ...) Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation
Chocolat Dubai

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 300€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 18h

Effectif : 6 participants / session Apprends à créer des desserts incroyables qui
semblent sortir tout droit d'une œuvre d'art.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en
perfectionnement Amateur-ice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Créer des textures et des effets visuels
époustouflants sur des gâteaux et desserts

Maîtriser les techniques de peinture
alimentaire et de modelage

Travailler avec différents types de pâte, pour
des effets trompe-l'œil impressionnants

Décorer des desserts de manière à ce qu'ils
aient l'apparence d'objets ou de textures... Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions

Accompagnement bienveillant et
personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation

Trompe L'oeil

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques

Durée : 2 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 900€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 18h

Effectif : 6 participants / session Sublime l'art des petites douceurs ! Apprends à
composer un plateau de mignardises élégant,
raffiné et parfaitement équilibré.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de

pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une variété de mini pâtisseries :

tartelettes, choux, financiers, sablés...

Travailler les textures, les saveurs et les couleurs pour un rendu harmonieux

Maîtriser le dressage d'un plateau esthétique et professionnel

Apprendre les techniques de conservation

et de transport sans altérer la qualité Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Plateau de Mignardises

contact@dream-pastry.fr

Prêt·e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 3 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 1200€ (finançable OPCO, CPF)

Horaires : 9h – 17h

Effectif : 6 participants / session Prépare-toi à briller le jour J ! Mets-toi dans les conditions réelles du CAP et gagne en confiance.

À qui s'adresse cette formation ?

Aux candidat·es libres au CAP Pâtissier

Aux élèves en reconversion souhaitant

s'entraîner en conditions d'examen À celles et ceux qui veulent identifier leurs axes d'amélioration avant l'épreuve

À toute personne cherchant un accompagnement technique et structuré

Ce que tu vas apprendre

Gérer ton temps et ton espace de travail comme le jour de l'examen

Maîtriser les gestes techniques exigés au CAP (fonçage, pochage, cuisson, etc.)

T'exercer sur des sujets complets de l'épreuve pratique

Apprendre à corriger tes erreurs grâce aux retours précis du formateur
Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Entraînement CAP Pâtissier

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 300€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Sublime l'art de la tartelette en créant des pièces aussi élégantes que gourmandes.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une pâte sucrée parfaite, fine et croquante

Maîtriser les cuissons à blanc et le fonçage précis

Élaborer des garnitures modernes : crémeux, compotées, chantilly parfumées

Créer des finitions esthétiques : glaçages, dressage à la poche, décors soignés
Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Tartelettes

Signature

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 180€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 16h

Effectif : 6 participants / session Réinvente ce grand classique avec une touche de modernité et de finesse.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une génoise légère et aérienne

Préparer une crème diplomate onctueuse et bien équilibrée

Monter un fraisier ou framboisier propre, droit et stable

Apporter une finition moderne : glaçage

miroir, fruits frais, chantilly pochée... Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Fraisier ou Framboisier

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 200€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Maîtrise l'art du feuilletage et régale avec des viennoiseries dignes d'une boulangerie artisanale.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnementAmateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une détrempe et un tourage
maîtrisé

Confectionner croissants, pains au chocolat,
roulés, escargots, brioches feuilletées...

Gérer les temps de pousse pour un résultat
optimal

Cuire et dorer pour une belle caramélisationLes + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions

Accompagnement bienveillant et
personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.frFormation

Viennoiseries

contact@dream-pastry.fr

Prêt·e à te lancer ?

Réserve ta place dès
maintenant !Infos pratiques

Durée : 2 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 550€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 18h

Effectif : 6 participants / sessionApprends à réaliser un Layer Cake accompagné
de gourmandises élégantes pour composer une
table de desserts savoureuse et bluffante.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en
perfectionnementAmateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser un Layer Cake complet : génoise,
garniture, glaçage et décor tendance

Maîtriser la création de gourmandises pour
sweet table : cupcakes, biscuits, magnums, ...

Créer une harmonie visuelle et gustative
autour d'un thème (couleurs, textures, ...)

Savoir organiser, présenter et conserver une
sweet table comme une proLes + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation

Layersweet

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant ! Infos pratiques

Durée : 2 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 800€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 18h

Effectif : 6 participants / session Maîtrise l'art du gâteau de mariage haut de gamme : élégant, structuré et inoubliable.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Monter un wedding cake à étages stable et structuré

Réaliser des finitions lisses et impeccables (chantilly, crème au beurre, ganache)

Maîtriser la décoration florale (fleurs fraîches, séchées ou en sucre)

Gérer le transport, la conservation et la présentation le jour J Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation

Wedding Cake

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant !Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 130€ (finançable OPCO)

Horaires : 13h30 – 17h30

Effectif : 6 participants / sessionMaîtrise la technique des macarons parfaits : coques lisses, collerettes impeccables et garnitures savoureuses.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en perfectionnementAmateur-ricer souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des coques régulières avec la meringue italienne

Maîtriser les temps de croûtage, cuisson et pochage

Préparer des garnitures onctueuses et équilibrées (ganaches, curds, pralinés)

Assembler, conserver et présenter tes macarons comme un proLes + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.frFormation de Macarons

contact@dream-pastry.fr

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès maintenant !Infos pratiques

Durée : 4 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 1750€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / sessionPlonge dans l'univers raffiné de la pâtisserie traditionnelle française et apprend à maîtriser les grands classiques !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser les grands classiques : tarte au
citron meringuée, Paris-Brest, éclair, ...

Travailler les pâtes de base : pâte sucrée,
pâte à choux, pâte feuilletée

Maîtriser les crèmes essentielles : pâtissière,
mouseline, diplomate

Apprendre les gestes techniques et le
montage à la française Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions

Accompagnement bienveillant et
personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation

Pâtisserie Française

contact@dream-pastry.fr

Prêt·e à te lancer ?

Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques

Durée : 4 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 1750€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Apprends l'art de sublimer tes gâteaux avec style,
finesse et originalité !

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une base stable et moelleuse
(génoise ou molly cake)

Monter, fourrer et lisser un cake
parfaitement structuré

Maîtriser la couverture en pâte à sucre ou
ganache lisse

Créer des décors élégants : fleurs en sucre,
figurines, textures, dorures Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation en
Cake Design
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_entremet =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques
Durée : 1 jour
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 220€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 17h
Effectif : 6 participants / session Maîtrise l'art des entremets raffinés et
élégants, en alliant techniques professionnelles
et créativité pour des créations gourmandes.
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie
Pâtissier-ère en reconversion ou en
perfectionnement Amateur-ice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale
Professionnel-le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Réaliser des biscuits de base :
dacquoise, biscuit cuillère, génoise...
Préparer des inserts gourmands : crémeux,
compotées, croustillants
Monter et glacer un entremets moderne
avec finitions soignées
Travailler textures, équilibre des saveurs et
techniques de décoration Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Apprends à créer
un Entremet
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_fraisier_framboisier =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques
Durée : 1 jour
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 180€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 16h
Effectif : 6 participants / session Réinvente ce grand classique avec une touche
de modernité et de finesse.
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie
Pâtissier-ère en reconversion ou en
perfectionnement Amateur-ricer souhaitant se lancer dans la
vente artisanale
Professionnel-le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Réaliser une génoise légère et aérienne
Préparer une crème diplomate onctueuse
et bien équilibrée
Monter un fraisier ou framboisier propre,
droit et stable
Apporter une finition moderne : glaçage
miroir, fruits frais, chantilly pochée... Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Fraisier
ou Framboisier
contact@dream-pastry.fr

===== Brochure_layercake =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant ! Apprends à créer

un Layer Cake Infos pratiques

Durée : 1 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 230€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Apprends à créer des Layer Cakes dignes d'un shooting Pinterest, de la génoise moelleuse au lissage parfait.

À qui s'adresse cette formation ?

Aux passionné-es qui veulent sublimer leurs Layer Cakes

Aux débutant-es qui partent de zéro en

pâtisserie Aux confirmé-es qui veulent perfectionner leur technique

Aux futur-es pros qui visent une qualité digne d'une vitrine

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une génoise moelleuse et régulière

Monter et lisser un Layer Cake stable et bien garni

Préparer des crèmes adaptées au fourrage et à la couverture

Décorer avec les tendances du moment

(drip, fleurs, textures) Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr contact@dream-pastry.fr

===== brochure_layersweet =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 2 jours

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 550€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 18h

Effectif : 6 participants / session Apprends à réaliser un Layer Cake accompagné de gourmandises élégantes pour composer une table de desserts savoureuse et bluffante.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de

pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser un Layer Cake complet : génoise,
garniture, glaçage et décor tendance

Maîtriser la création de gourmandises pour
sweet table : cupcakes, biscuits, magnums, ...

Créer une harmonie visuelle et gustative
autour d'un thème (couleurs, textures, ...)

Savoir organiser, présenter et conserver une
sweet table comme une pro Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions

Accompagnement bienveillant et
personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation

Layersweet

contact@dream-pastry.fr

===== brochure_macarons =====

Prêt·e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 demi-journée

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 130€ (finançable OPCO)

Horaires : 13h30 – 17h30

Effectif : 6 participants / session Maîtrise la technique des macarons parfaits :
coques lisses, collerettes impeccables et
garnitures savoureuses.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie

Pâtissier·ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale

Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser des coques régulières avec la

meringue italienne
Maîtriser les temps de croûtage, cuisson et
pochage
Préparer des garnitures onctueuses et
équilibrées (ganaches, curds, pralinés)
Assembler, conserver et présenter tes
macarons comme un proLes + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.frFormation de
Macarons
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_patisserie_francaise-1 =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant !Infos pratiques
Durée : 4 jours
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 1750€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 17h
Effectif : 6 participants / sessionPlonge dans l'univers raffiné de la pâtisserie
traditionnelle française et apprends à maîtriser
les grands classiques !
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie
Pâtissier-ère en reconversion ou en
perfectionnementAmateur-ricer souhaitant se lancer dans la
vente artisanale
Professionnel-le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Réaliser les grands classiques : tarte au
citron meringuée, Paris-Brest, éclair, ...
Travailler les pâtes de base : pâte sucrée,
pâte à choux, pâte feuilletée
Maîtriser les crèmes essentielles : pâtissière,
mouseline, diplomate
Apprendre les gestes techniques et le
montage à la françaiseLes + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les

vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation
Pâtisserie Française
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_plateau_de_mignardises =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques
Durée : 2 jours
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 900€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 18h
Effectif : 6 participants / session Sublime l'art des petites douceurs ! Apprends à
composer un plateau de mignardises élégant,
raffiné et parfaitement équilibré.
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie
Pâtissier-ère en reconversion ou en
perfectionnement Amateur-ricer souhaitant se lancer dans la
vente artisanale
Professionnel-le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Réaliser une variété de mini pâtisseries :
tartelettes, choux, financiers, sablés...
Travailler les textures, les saveurs et les
couleurs pour un rendu harmonieux
Maîtriser le dressage d'un plateau
esthétique et professionnel
Apprendre les techniques de conservation
et de transport sans altérer la qualité Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Plateau

de Mignardises
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_tartelettes_signature =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 jour

Adresse : Rosny Sous Bois

Tarif : 300€ (finançable OPCO)

Horaires : 10h – 17h

Effectif : 6 participants / session Sublime l'art de la tartelette en créant des pièces aussi élégantes que gourmandes.

À qui s'adresse cette formation ?

Débutants curieux et passionnés de pâtisserie

Pâtissier-ère en reconversion ou en

perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la vente artisanale

Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

Réaliser une pâte sucrée parfaite, fine et croquante

Maîtriser les cuissons à blanc et le fonçage précis

Élaborer des garnitures modernes :

crèmeux, compotées, chantilly parfumées

Créer des finitions esthétiques : glaçages,

dressage à la poche, décors soignés Les + de Dream Pastry

Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions

Accompagnement bienveillant et personnalisé

Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.

Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou

01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Tartelettes

Signature

contact@dream-pastry.fr

===== brochure_trompe_l_oeil =====

Prêt-e à te lancer ?

Réserve ta place dès

maintenant ! Infos pratiques

Durée : 1 jour
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 300€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 18h
Effectif : 6 participants / session Apprends à créer des desserts incroyables qui semblent sortir tout droit d'une œuvre d'art.
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de pâtisserie
Pâtissier-ère en reconversion ou en perfectionnement Amateur-riche souhaitant se lancer dans la vente artisanale
Professionnel-le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Créer des textures et des effets visuels époustouffants sur des gâteaux et desserts
Maîtriser les techniques de peinture alimentaire et de modelage
Travailler avec différents types de pâte, pour des effets trompe-l'œil impressionnants
Décorer des desserts de manière à ce qu'ils aient l'apparence d'objets ou de textures... Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
Accompagnement bienveillant et personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation Trompe L'oeil
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_viennoiseries =====

Prêt-e à te lancer ?
Réserve ta place dès maintenant ! Infos pratiques
Durée : 1 jour
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 200€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 17h
Effectif : 6 participants / session Maîtrise l'art du feuilletage et régale avec des viennoiseries dignes d'une boulangerie artisanale.
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de

pâtisserie
Pâtissier·ère en reconversion ou en
perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale
Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Réaliser une détrempe et un tourage
maîtrisé
Confectionner croissants, pains au chocolat,
roulés, escargots, brioches feuilletées...
Gérer les temps de pousse pour un résultat
optimal
Cuire et dorer pour une belle caramélisation Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les
vraies conditions
Accompagnement bienveillant et
personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une
ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres
et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr Formation
Viennoiseries
contact@dream-pastry.fr

===== brochure_wedding_cake =====

Prêt·e à te lancer ?
Réserve ta place dès
maintenant ! Infos pratiques
Durée : 2 jours
Adresse : Rosny Sous Bois
Tarif : 800€ (finançable OPCO)
Horaires : 10h – 18h
Effectif : 6 participants / session Maîtrise l'art du gâteau de mariage haut de
gamme : élégant, structuré et inoubliable.
À qui s'adresse cette formation ?
Débutants curieux et passionnés de
pâtisserie
Pâtissier·ère en reconversion ou en
perfectionnement Amateur·rice souhaitant se lancer dans la
vente artisanale
Professionnel·le cherchant à enrichir son
offre de produits gourmands
Ce que tu vas apprendre
Monter un wedding cake à étages stable et
structuré
Réaliser des finitions lisses et impeccables

(chantilly, crème au beurre, ganache)
Maîtriser la décoration florale (fleurs fraîches, séchées ou en sucre)
Gérer le transport, la conservation et la présentation le jour J
Les + de Dream Pastry
Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
Accompagnement bienveillant et personnalisé
Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou
01 48 54 29 89 www.dream-pastry.fr
Formation Wedding Cake
contact@dream-pastry.fr

===== dream_pastry =====

dream pastry

October 2, 2025

Voici quelques-uns des titres de formation proposés par Dream Pastry :

- Formation Bento & Cupcakes
- Formation Cookies
- CAP Blanc
- Formation Entremet
- Formation Tablette chocolat Dubai
- Formation Trompe-l'œil
- Formation Plateau de mignardises
- Entraînement CAP Pâtissier
- Formation Tartelettes signature
- Formation Fraisier ou Framboisier
- Formation Viennoiseries
- Formation Layersweet
- Formation Wedding Cake
- Formation Macarons
- Formation Layercake
- Formation Pâtisserie française
- Formation Cake Design
- Macarons en ligne (cours à distance)
- Formation Layercake en ligne
- CAP Pâtissier à distance