






Formation en *Cake Design*

Apprends l'art de sublimer tes gâteaux avec style, finesse et originalité !

Infos pratiques

-  **Durée :** 4 jours
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 1750€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 17h
-  **Effectif :** 6 participants / session

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



Prêt·e à te lancer ?
Réserve ta place *dès maintenant* !