






Formation

Trompe L'oeil

Apprends à créer des desserts incroyables qui semblent sortir tout droit d'une œuvre d'art.

Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jour
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 300€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 18h
-  **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

- ✓ 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



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