

CAKE DESIGN - Techniques modernes

Public	Boulangers, pâtissiers, apprenti pâtissier
Prérequis	Bases de pâtisserie recommandées mais non obligatoires
DISPOSITIONS PRATIQUES	Effectif maximum : 15 participants
Modalités et délai d'accès	Pour toute inscription merci de vous inscrire au plus tard 20 jours avant le démarrage de la session. Possibilité de s'inscrire par téléphone au 0614486233 ou par mail formation@maisonazalee.com
Présentation générale (Problématique, intérêt)	• Savoir monter et décorer un wedding cake élégant et stable. • Découvrir les techniques professionnelles de lissage, ganache, montage et décor floral. • Apprendre à travailler sur structures factices ou comestibles selon le rendu souhaité.
Objectifs	• Réaliser un gâteau design de A à Z. • Travailler la pâte à sucre, les textures modernes, les effets tendances (velours, marbré, nacré). • Connaître les outils et matériaux du cake designer. • Savoir présenter une pièce artistique cohérente et esthétique.

Contenu de la formation	Module 1 : Bases du Cake Design (1 heure) • Origines et évolution du cake design. • Présentation des matériaux et outils spécifiques. • Design et architecture d'un gâteau décoré. Module 2 : Préparation des Bases (2 heures) • Cuisson, mise à niveau et garnissage. • Techniques de lissage à la crème au beurre et à la ganache. • Coloration naturelle vs artificielle. Module 3 : Techniques Décoratives Avancées (3 heures) • Pose et travail de la pâte à sucre. • Création de textures tendance (effet bois, effet pierre, drapé, reliefs). • Fleurs en pâte à sucre et ornements (perles, feuilles or, etc.). • Utilisation de pochoirs, emporte-pièces, aérographe.
---------------------------------------	---

	Module 4 : Présentation Finale (1 heure) • Exposition des pièces réalisées. • Échange en groupe sur les créations. • Conseils personnalisés et bilan des compétences.
Modalités pédagogiques	Formation en présentiel avec alternance démonstration/pratique. Utilisation de fiches recettes, matériel professionnel, espace individuel. Évaluation en continu par observation et accompagnement.
Moyens d'encadrement de la formation	Formation assurée par un formateur expérimenté. Alternance théorie/pratique avec évaluation continue. Support de cours fourni.
Durée	7 heures
Dates	À convenir avec le client
Lieu(x)	114 AVENUE LOUIS ROCHE, 92230 Gennevilliers.
Coût par participant	Prix :550 euros HT

Accessibilité 	Un entretien préalable sera mis en place pour aménager au mieux la formation avec votre handicap. Nos intervenants savent adapter leurs méthodologies pédagogiques en fonction des différentes situations d'handicap. Contact référent handicap : SEDDIK Adam, 0614486233
---	--

Responsable de l'action, Contact	SEDDIK Adam, 0614486233
Formateur	Formateur expérimenté dans le domaine de la pâtisserie.
Suivi de l'action	Émargement par les stagiaires et le formateur, attestation de stage
Evaluation de l'action	Évaluation de l'acquisition des compétences par le biais d'une mise en situation. Evaluation de la prestation de formation « à chaud » : <i>satisfaction des participants par le biais d'un questionnaire</i> Évaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid ». Après 3 mois.