

WEDDING CAKE

Public	Boulangers, pâtissiers, apprenti pâtissier
Prérequis	Aucun
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	• Apprendre à concevoir un wedding cake harmonieux (formes, couleurs, textures). • Acquérir les techniques de couverture (ganache, pâte à sucre, effet marbré). • Réaliser des fleurs réalistes en sucre. • Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de transport d'un wedding cake.
Contenu de la formation	Module 1 : Introduction au Wedding Cake (1 heure) • Historique du wedding cake et tendances actuelles. • Présentation des outils et matériaux nécessaires. • Planification d'un wedding cake (sketch, palette couleur, hauteur, supports). Module 2 : Préparation et Couverture (2 heures) • Cuisson et mise à niveau des génoises. • Réalisation et application de la ganache de couverture. • Techniques de lissage et de recouvrement avec pâte à sucre. Module 3 : Décor Floral et Montage (3 heures) • Techniques de modelage de fleurs en sucre (roses, pivoines). • Utilisation de pochoirs, rubans, et textures décoratives. • Assemblage d'un gâteau à étages (dummies ou réels). • Conseils de transport, conservation et présentation.

	Module 4 : Présentation et Évaluation (1 heure) • Présentation individuelle des wedding cakes. • Échanges autour des difficultés rencontrées. • Évaluation des acquis et conclusion.
Modalités pédagogiques	Méthodes actives (pratique continue, démonstration, correction en temps réel). Mise à disposition du matériel complet et fiche technique. Travail individuel accompagné par le formateur.
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 :600 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.