

PROGRAMME DE FORMATION PÂTISSERIE EN CAKE DESGIN

Objectifs pédagogiques :

Cette formation a pour objectif de vous rendre capable de **répondre à une commande complète de gâteau en cake design**, en tenant compte des attentes gustatives, esthétiques et symboliques du client. Vous apprendrez à maîtriser les trois clés de réussite d'un gâteau :

1. L'harmonie des saveurs et des textures,
2. L'adaptation des recettes aux contraintes de conservation et de transport,
3. La personnalisation de la décoration en lien avec l'événement.

Compétences :

- Identifier les besoins du client et formaliser un **cahier des charges** (croquis, devis, plan de production).
- Organiser et réaliser toutes les étapes : biscuits, crèmes, garnitures, inserts, montage et habillage.
- Décorer le gâteau en mobilisant des **techniques avancées** (pâte à sucre, fleurs en sucre, gum paste, sculptures, peintures alimentaires...).
- Respecter les normes d'**hygiène et de sécurité alimentaire** tout au long du processus.

Rythme de la formation :

- De 3 à 12 mois pour le cursus complet en fonction de l'organisation adoptée par l'apprenant.

Programme de formation :

THÉORIE PROFESSIONNELLE EN CAKE DESGIN (Bloc théorique) – 32 heures

Module 1 : Culture professionnelle – 6 heures

3 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases historiques du cake design et acquérir une base de culture artistique.

Maîtriser le cadre général de l'activité de dessert en cake design.

Module 2 : Matières premières – 10 heures

5 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les matières premières utilisées en cake design, leurs propriétés et les conditions de leur utilisation dans le respect des règles d'hygiène alimentaire

Module 3 : Organisation de la production – 10 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

SAS EISF

Organisme de formation n° 11 75 54255 75 / SIRET n° 811 371 376 00013

5, rue Sextius Michel, 75015 PARIS

www.eisf.fr

Connaître les principes de gestion d'une commande, la planification de la production dans le respect des règles de développement durable et l'attention portée au service après-vente.

Module 4 : Marketing entrepreneurial – 6 heures

2 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les principales leçons du marketing alimentaire, de l'offre de service à la fixation du prix de vente et la communication.

LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE EN CAKE DESIGN - BLOC PRATIQUE- 168 heures

Module 1 : Techniques de base – 25 heures

4 Ensembles récapitulatifs de travaux pratiques – Validation par quiz

Maîtriser toutes les recettes de bases de pâtisserie et de cake design (crèmes, biscuits, pâtes, inserts...),

Module 2 : Techniques de montage – 10 heures

2 Travaux Pratiques - Validation quiz et par le tuteur à partir des photos de produit

Maîtriser les techniques de montage et d'habillage en cake design.

Module 3 : Techniques de décoration – 86 heures

16 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos de décorations

Maîtriser les techniques de décoration en sucre, en chocolat, à base de pâte, de crème, etc...

Module 4 : Buffets de gourmandises – 15 heures

3 Travaux Pratiques - Validation par quiz et par le tuteur à partir des photos

Maîtriser les techniques cup cakes, pop cakes et macarons

Module 5 : Recettes signature en cake design – 32 heures

7 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques des principaux gâteaux en cake design : wedding cake, Layer cake, event cake, number cake.

EXAMENS BLANCS - 10 heures

Réaliser un gâteau en cake design sur un thème donné dans une durée limitée pour marquer la fin du parcours de formation de l'apprenant.