

Wedding cake à la française - Nude cake

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
BELTRAN Johana
06.18.73.13.90
contact@coursdepatisserie.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

non

Prérequis pédagogiques :

savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, avoir déjà fait quelques gâteaux chez soi.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

a l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable : de s'organiser efficacement lors d'une production de wedding cake ou de nude cake, d'exécuter les recettes de nude cake ou wedding cake à la française. l'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des gâteaux de mariages de ce type.

Contenu et modalités d'organisation

« masterclass wedding cake à la française - nude cake » savoir concevoir sa gamme de gâteaux de mariages et ici spécifiquement des wedding cakes ou nude cakes à la française (en fonction du choix du stagiaire). module 1 : biscuit génoise (temps 1h15) objectif : savoir réaliser un biscuit génoise module 2 : insert/coulis (temps 1h15) objectif : savoir réaliser des inserts/coulis adaptés aux wedding cakes module 3 : crémeux (temps 1h) objectif : savoir réaliser une crème adaptée à un wedding cake à la française module 4 : montage et masquage (temps 1h15) objectif : savoir réaliser correctement monter et masquer un wedding cake pour un gâteau solide et qui se conserve module 5 : décor artistique et floral (temps : 1h15) objectif : savoir réaliser un décor artistique pâte à sucre et floral à la française module 6 : initiation commercialisation et production (temps : 2h) objectif : savoir optimiser sa production et commercialiser ses gâteaux de mariages (initiation entrepreneuriat en pâtisserie autour des wedding cakes). analyser la demande clients et valoriser son offre. le dispositif est proposé en distanciel ou en présentiel. le bénéficiaire doit être muni : - d'un carnet de notes et stylo (nous imprimons aussi les recettes pour les élèves sous forme de livret pédagogique avec photos pour une prise de notes efficace si présentiel). - d'une tenue de pâtissier ou d'un tablier (nous prêtons aussi des tabliers si nécessaire pour le présentiel) - de chaussures fermées durant le stage, il est mis à disposition du stagiaire (en présentiel) : - un kit de pâtisserie (petit matériel de pâtisserie) - un poste de travail individuel - un four, un batteur, un laminoin - autres matériels professionnels de pâtisserie - matières premières - une plonge pour le nettoyage du matériel - (le stagiaire peut repartir avec sa réalisation s'il le souhaite et devra prévoir de quoi transporter le wedding cake ou nude cake).

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

au choix wedding cake ou nude cake

Oui

Type de parcours

Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00264017	du 31/01/2022 au 30/01/2024	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	
00265611	du 07/02/2022 au 06/02/2024	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	