

Devenir cake designer

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

JOLI GÂTEAU
Essabbar Assia
admin@joligateau.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien
Épreuves écrites

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Majorité

Prérequis pédagogiques :

Maitriser la langue française Maitriser l'outil numérique

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de la formation l'apprenant sera capable de réaliser les objectifs suivants: Maitriser les fondamentaux du cake design Créer et gérer sa société

Contenu et modalités d'organisation

MODULE 0: Les fondamentaux d'un cake designer: Introduction, MINDSET du Cake Designer 1. Hygiène 2. Anatomie du Gâteau 3. Matériel de base
MODULE 1: Mon premier Cake Design (difficulté *): 1.Réalisation d'un layer cake basique: 2.Réalisation d'un gâteau basique en pâte à sucre
MODULE 2 : (difficulté **): 1. Création des réseaux sociaux : étude de marché, stratégie de marque, création du logo 2. Réalisation d'un drip cake chocolat blanc: +Bonus 3. Réalisation d'un drip cake Oreo: 4.Réalisation d'une layer cake kinder: +Bonus
MODULE 3: (difficulté **) 1-MINDSET 2. Réalisation d'un layer cake fruit de la passion: 3-Rapport clientèle (de l'étude de l'avatar client jusqu'au SAV) 4-Layer cake pistache 5-Diplomate 6-Crème au beurre Russe
MODULE 4: Vivre officiellement du cake design : indépendance financière 1-Structuration des commandes: Devis, l'échantillon, taille de moule-nombre de parts, l'importance du Haccp, l'acompte, Rentabilité ROI 2-Création de son auto entreprise : le statut, la création 3-L'organisation: email, facture, planification 4-La comptabilité: les principes de bases, gestions des stocks et fournisseurs, gestion de projet
MODULE 5: (difficulté*)** Gâteaux sans crème au beurre 1-Cake deux chocolats 2-Naked cake 3-Layer cake Raffaello 4-Deux chocolats 5-Façon fraisier 6-Cupcakes 7-ebook Recettes végétales et/ou sans gluten 8-Astuces et conseils: dois-je avoir peur de la concurrence? **MODULE 6:(Difficulté ****)** 1.L'importance du cadre juridique : les contrats, les assurances 2.Les classiques du cake design 3-Créativité: Geode cake, rainbowcake, sphères en chocolat 4-Sweet table 5-GROS CHALLENGE gustatif 6-Stratégie commerciale
MODULE 7: Mindset LA SWEET TABLE 1-Croquis du gâteau /Intelligence artificielle 2-Chocolat et cake design 3-Créer son moule en silicone 4-Pièce montée factice 5-Mes premiers modelages en pâte à sucre
MODULE 8: (difficulté **)** 1-Optimisation de la présence en ligne 2-la logistique 3-La petite pièce montée + Techniques et astuces

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Accès 7/7, accompagnement personnalisé avec coaching individuel et évaluations individualisées.

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

En moyenne 4 heures

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
00463606	du 01/01/2024 au 01/01/2026	Cenon (33)	JOLI GÂTEAU		Non éligible	FPC
00462185	du 01/04/2024 au 01/11/2024	Cenon (33)	JOLI GÂTEAU		Non éligible	FPC
00463610	du 01/01/2021 au 01/01/2028	Cenon (33)	JOLI GÂTEAU		Non éligible	FPC