

Cake design : formation avancée



28 h

Public

Restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières, secteur événementiel.

Prérequis

Avoir suivi la formation de base en cake design ou avoir les compétences équivalentes.

Objectifs

Très en vogue depuis quelques années, le cake design est un **art culinaire** (https://fr.wikipedia.org/wiki/Art_culinaire) qui consiste à créer des gâteaux d'exception à l'occasion d'un événement particulier : un mariage, un baptême, un anniversaire, l'obtention d'un diplôme ou bien encore promouvoir des occasions commerciales. Ce type de gâteau est actuellement très demandé mais il nécessite des outils, des techniques particulières et beaucoup de créativité.

Cette formation vous permettra d'acquérir des compétences avancées en cake design (voir programme).

Cours 1 (2h)

Les gâteaux hauts (sur dummy)

- Technique de couverture de pièces hautes
- Angles parfaits
- Préparation de pièces pour le cours suivant

Cours 2 (4h)

L'aérographe

- Initiation à l'aérographe (exercices simples)
- Réalisation d'éléments de déco (sur base d'un modèle)
- Couverture d'un dummy en pâte à sucre
- Coloration du faux gâteau à l'aérographe
- Décoration du gâteau à l'aide des éléments de déco et personnalisation

Cours 3 (5h)

L'orchidée sur fil

- Recette de la pâte à fleur maison et préparation
- Création de 3 orchidées sur fil
- Montage
- Sublimer la fleur à l'aide de poudres alimentaires
- Création des feuilles et montage de la plante

Cours 4 (4h)

La peinture sur gâteau d'après un modèle à reproduire et sur dummy préalablement recouverts

- Explication de la technique du calque
- Application sur dummy recouvert
- Peinture du dessin
- Effet sur le socle
- Ombrage

Cours 5 (5h)

La rose sur fil (réalisation d'une fleur)

- Utilisation de la pâte à fleurs maison (réalisée lors du cours 2)
- Réalisation des pétales
- Sublimier les pétales à l'aide de poudres alimentaires
- Montage des fleurs

Cours 6 (4h)

La pièce montée

- Comment réaliser un gâteau à étage
- Règles de bases et matériel
- Réalisation gâteau au chocolat + ganaches (fourrage et couverture)
- Montage et couverture (pré requis)
- Technique des angles parfaits (pré requis)
- Montage de la pièce montée et utilisation des dowels
- Effet or poudré
- Finition à l'aide des fleurs réalisées lors du cours précédent

Cours 7(4h)

L'isomalt

- Qu'est-ce que l'isomalt
- Utilisation des moules en silicone pour réaliser des éléments de déco
- Réalisation d'une couronne en isomalt
- Réalisation d'une géode

Informations pratiques

> Droit d'inscription

- ✓ Cette formation est agréée "chèques formation".

> Certificat - Attestation

Attestation de participation.

> Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

Cake design : formation avancée - Les mardis 12,19, 26/09, 10, 17 et 24/10/2023, Liège

Organisation

Les participants contribuent avec leur formatrice à l'entretien du local et du matériel mis à leur disposition.

Votre sécurité est notre priorité !

Dès lors, nous vous informons qu'il vous appartient de respecter nos demandes en termes de port de vêtements de travail et d'équipements de protection individuels. Vous trouverez ci-joint la liste du matériel.

De plus, nous insistons sur le fait que vos formateurs seront extrêmement attentifs à ce que vous respectiez ces règles, sous peine d'être écartés de certaines activités comportant les risques qui justifient ces mesures de sécurité.

Merci de prévoir le matériel suivant:

- Une charlotte ou toque (peut être fourni par le Centre)
- Des gants anti-chaleur (peut être fourni par le Centre)
- Des chaussures antidérapantes blanches de préférence
- Un tablier ou une veste

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 555,00 € ou 28 Chèques-Formation



Dates de formation

Les mardis 12,19, 26/09, 10, 17 et 24/10/2023

Horaire

De 17h30 à 22h.



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70
4000 Liège
Belgique

inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

Fabienne NEYENS, Cake designer chez Gat'Ooh.