

Carole BERTRAND - Double Championne du Monde de Cake Design -
vous donne rendez vous pour
développer vos compétences en CAKE DESIGN
avec 2 formations complémentaires !

Du Lundi 10 au Mardi 11 Juillet 2023

CAKE DESIGN

par Carole BERTRAND
Double Championne du Monde
de Cake Design

Apprenez à réaliser un Cake Design
pour égayer les fêtes d'anniversaires et
autres évènements familiaux

Présentation du CAKE DESIGN :

- * Présentation des différentes préparations
- * Règles fondamentales en cake design
- * Savoir appréhender son temps de travail
- * Connaître différentes recettes adaptées au cake design
 - * Montage sur vrais gâteaux
 - * Savoir ganacher un gâteau avant couverture pâte à sucre
 - * Couverture et lissage de gâteaux en angles droits
- * Savoir monter un gâteau à étage sur vrais gâteaux
- * Maîtriser des décorations en pâte à sucre
 - * Petit modelage en pâte à sucre
 - * Savoir disposer les décors



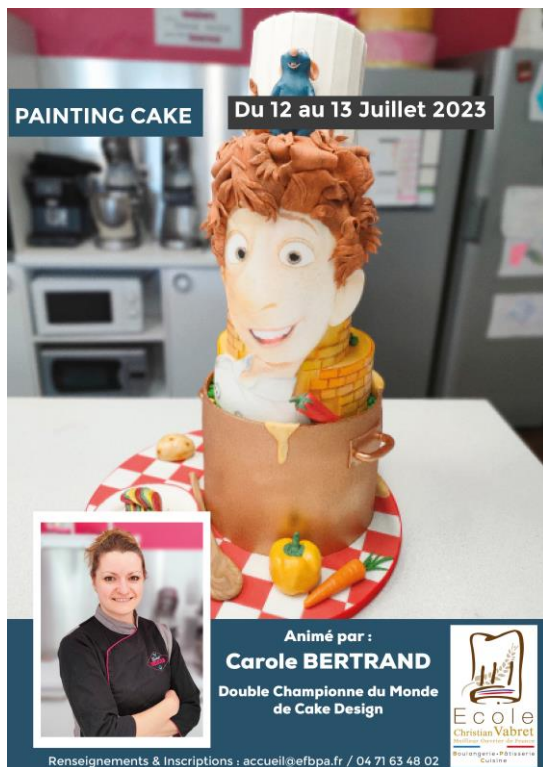
Pour consulter le programme détaillé du stage,
cliquez sur l'affiche

Je m'inscris via le CPF

Du Mercredi 12 au Jeudi 13 Juillet 2023

PAINTING CAKE

par Carole BERTRAND
Double Championne du Monde
de Cake Design



Transformez vos gâteaux en véritable œuvre d'art !

Présentation du PAINTING CAKE :

- * Présentation des différentes étapes
- * Connaître les différentes peintures possibles sur pâte à sucre
- * Montage et couverture des Dummies en différentes étapes
 - * Modelage avec la pâte à sucre d'un personnage et différentes décorations
- * Peindre un sujet avec différentes textures
 - * Peinture en bombe et aérographe
 - * Savoir positionner sa peinture
- * Savoir couvrir un Drum (plateau de présentation)
 - * Assembler différents étages
 - * Décorer sa création

Pour consulter le programme détaillé du stage,
cliquez sur l'affiche

Je m'inscris via le CPF

Vous trouverez en pièce jointe le bulletin d'inscription à nous retourner.

Découvrez toutes

nos formations en

Cuisine !

Découvrez toutes

nos formations en

Pâtisserie !

Découvrez toutes

nos formations en

Boulangerie !

Renseignements et Inscriptions

Nous nous tenons à votre disposition pour toutes informations complémentaires :

En Boulangerie :

04 71 63 48 02 /



formation@efbpa.fr

En Pâtisserie :

04 71 63 48 02 /



accueil@efbpa.fr

En Cuisine :

04 71 63 81 63 /



contact@efbpa.fr

