



École
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

**FORMEZ VOUS AU
"WEDDING CAKE"
AUPRÈS DE CAROLE BERTRAND
DOUBLE CHAMPIONNE DU MONDE DE CAKE DESIGN**

Du Jeudi 02 au Vendredi 03 Mars 2023

WEDDING CAKE

par Carole BERTRAND

Double Championne du Monde de Cake Design



STAGE PRO
Du 02 au 03 Mars 2023
WEDDING CAKE

Animé par :
Carole BERTRAND
Double Championne du Monde
de Cake Design

Renseignements & Inscriptions : accueil@efbpa.fr / 04 71 63 48 02



"Avec Carole BERTRAND
Double Championne du Monde de Cake Design
découvrez toutes les techniques
indispensables pour la réalisation d'un
Wedding Cake sur 2 ou 3 étages"

Présentation du WEDDING CAKE :

Présentation des différentes techniques qui vont être abordées
Montage sur Dummies et différences avec des vrais gâteaux
Couverture et lissage de gâteaux en angles droits
Couverture en 2 temps avec un effet craquelé
Montage des différents étages
Couverture d'un Drum (plateau de présentation)
Modelage de fleurs en pâte à sucre
Peinture de décoration
Utilisation des Wafer Paper (feuille azyme)
Disposition des décorations et leur collage

**Pour consulter le programme
détaillé, cliquez sur l'affiche ci-
dessus**



Votre OPCO vous finance 2 stages/an alors profitez-en !

JE M'INSCRIS

LIEN 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 Cuisine :



04 71 63 81 63



contact@efbpa.fr

En Pâtisserie :



04 71 63 48 02



accueil@efbpa.fr

En Boulangerie :



04 71 63 48 02



formation@efbpa.fr

