

# Pâtisserie tendance (layer cake et number cake)

CODE RNCP :



## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

### PUBLIC

Demandeur d'emploi  
Chef d'entreprise  
Salarié  
Professionnel des métiers de bouche  
Porteur de projet  
Amateur avancé

### PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

### DUREE

1 jour soit 7 h

### HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

### DATES ET LIEUX

Nous consulter

### INTERVENANT(S)

Chef Brovan ( Chef pâtissier)

### TARIF

À partir de 259 € (financement sur fonds propres). Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.

### LIMITE EFFECTIF

5 minimum et 10 maximum

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les différentes étapes de fabrication d'un Layer Cake et d'un Number Cake, de la préparation des bases au montage final.
- Appliquer les techniques d'assemblage des entremets afin d'obtenir une structure stable et régulière.
- Réaliser un montage soigné et équilibré en respectant les techniques professionnelles.
- Décorer les gâteaux de manière harmonieuse, en utilisant différentes techniques de finition et de mise en valeur.

## METHODE PEDAGOGIQUES

Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants.

Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée.

Un livret de formation remis à chaque stagiaire.

## DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Feuilles de présence et certificat de réalisation

Évaluation à froid à M+3

Évaluation de la satisfaction en fin de formation

Remise d'attestation individuelle en fin de formation



# CONTENU DE LA FORMATION



## Pâtisserie tendances ( layer cake et number cake)

### Module 1 - Les bases de la réalisation

- Préparation des différentes bases de gâteaux
- Réalisation des garnitures et des crèmes adaptées
- Organisation du travail et respect des étapes de fabrication

### Module 2 - Techniques de montage et d'assemblage

- Méthodes d'assemblage des différentes couches
- Structuration et stabilisation des gâteaux
- Réalisation d'un montage régulier et équilibré

### Module 3 - Techniques de décoration

- Principes de décoration en pâtisserie
- Harmonie des couleurs et des formes
- Mise en valeur du gâteau

### RECETTES: Un layer cake et un number cake

#### DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

#### QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : \*  
Note atteinte des objectifs:\*  
Note réussite examen:\*

Nombre de session: \*  
Nombre de participant:\*  
\*Nouveau Programme



## MODALITES :

### ✓ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

**Lieu:** soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

**Date:** en fonction des disponibilités des salariés.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

### ✓ Formation inter-entreprise

**Le contenu, la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).**

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

## ORGANISATION :

✓ En présentiel  
✗ En distanciel

✓ En présentiel  
✗ En distanciel

## RYTHMES :

✓ En continu  
✗ En discontinu

✓ En continu  
✗ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

## MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,  
Contactez nous :



0262 850 860



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h-17h

Voir les différents financements possibles sur le site: <https://helloacademie.re/financement/>

