

Concevoir et réaliser des pâtisseries Cake Design

RS6070 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21508
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	20/07/2022
Date d'échéance	20/07/2024

Certificateur(s)

ATELIER PG · SIRET : 88058317400011

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification « Concevoir et réaliser des pâtisseries Cake Design »

a pour objectif de certifier les compétences nécessaires et complémentaires aux professionnels de la pâtisserie pour réaliser des pâtisseries Cake Design.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Intégrer les notions de base en cake design afin d'être à l'aise avec le vocabulaire et les pratiques du domaine.
- Identifier les besoins et contraintes du client et proposer un projet de cake design adapté, en faisant preuve de créativité pour répondre à sa demande.
- Concevoir le plan de production d'un projet de cake design pour un évènement, en prenant en compte ses contraintes, afin d'optimiser la fabrication.
- Préparer son poste de travail, le matériel et les outils de travail afin de permettre la production dans des conditions optimales.
- Préparer les ingrédients afin d'assurer la reproductibilité de la recette visée.
- Réaliser les préparations pâtisseries en respectant l'ordonnancement des étapes et les durées associées pour réaliser les pâtes, biscuits, crèmes nécessaires à la confection du produit fini.
- Mettre en œuvre des techniques de montage et de couverture pour réaliser un layer cake (gâteau à niveaux).
- Façonner la pâte à sucre, en utilisant les matériels adaptés, pour confectionner des éléments de décoration.
- Travailler le sucre et le chocolat en respectant les températures de travail, afin de réaliser des éléments de décoration adaptés au thème visé.
- Mettre en œuvre des techniques de décoration du cake design, en faisant preuve de créativité et en conservant une homogénéité afin de convenir au thème.
- Assembler la pièce montée en utilisant les éléments de structure adaptés afin d'assurer sa stabilité et la mettre en valeur.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Cette certification s'adresse aux professionnels pâtissiers qui souhaitent s'initier ou se perfectionner aux techniques du cake design.

L'accès à la certification n'est possible qu'à l'issue du parcours de formation proposé par l'organisme de formation Atelier PG. Les candidats doivent avoir un CAP Pâtissier ou justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine de la pâtisserie.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé a minima de 2 personnes :

- un représentant de l'organisme certificateur Atelier PG,
- un professionnel en activité (pâtissier spécialisé dans le cake design) extérieur à l'organisme de formation et n'ayant aucun lien personnel ou professionnel avec le candidat à la certification,
- le cas échéant, un formateur ou un animateur (si celui-ci n'a pas été impliqué dans le parcours de formation des candidats).

Base légale

Date de décision	20/07/2022
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	20/07/2024

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.atelierpg.com/concevoir-et-realiser-des-patisseries-cake-design>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6070/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1 254
Parcours menés à terme	1 251
Taux d'achèvement	100 %
Période	09/2022 – 11/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1 265
Montant total engagé	1 630 170 €
Coût moyen par dossier	1 289 €
Durée moyenne	34 h
Période	08/2022 – 07/2024
France compétences	94 %
Reste à charge titulaire	3 %
France Travail	2 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.