

Elaborer et réaliser des pâtisseries montées ou sculptées (Cake Design)

RS6632 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21508
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/05/2024
Date d'échéance	31/05/2027

Certificateur(s)

GATEAUX SUR MESURE · SIRET : 80995191600026<https://www.ecolecakedesign.paris/>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le cake design ou cake decorating (littéralement « décoration de gâteaux ») est un art culinaire consistant à créer des gâteaux d'exception représentant un lieu, un objet, une occasion particulière comme un mariage, un baptême, un anniversaire, l'obtention d'un diplôme ou bien encore dans le cadre de promotion commerciale. Les gâteaux sont moulés, sculptés et décorés avec du fondant, de la pâte à sucre et du glaçage.

Le Cake Design est ainsi un art culinaire qui mêle créativité, compétences techniques et une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de décoration et des tendances actuelles. Les pièces montées en Cake Design sont de véritables œuvres d'art comestibles, et les professionnels de la pâtisserie artisanale sont aujourd'hui de plus en plus confrontés à une demande sur le sujet et les attentes sont élevées de la part de leurs clients.

La certification vise des professionnels de la pâtisserie souhaitant développer et/ou acquérir des compétences complémentaires pour créer des gâteaux artistiques personnalisés (type cake design) répondant aux besoins d'une clientèle des prestations événementielles réalisées par l'entreprise. La réalisation répondant aux attentes de leurs clients pour réaliser une pièce montée unique et de grande qualité gustative et visuelle, qui pourra rester d'une excellente tenue malgré son exposition à des températures non réfrigérées.

La certification s'adresse exclusivement à des professionnels ayant obtenu le CAP pâtisserie ou étant en cours de formation au CAP pâtisserie.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- C1. Concevoir le projet de gâteau événementiel personnalisé en s'appuyant sur la demande du client (typologie d'événement, thème, nombre de convives (parts), hauteur des gâteaux, couleurs, saveurs) ainsi que son budget, afin de réaliser une proposition tarifaire comprenant également le format, le contenu, le croquis du résultat final proposé du gâteau et de le faire valider au client avant sa mise en production.
- C2. Produire les bases des biscuits du gâteau monté artistique en utilisant des recettes spécifiques de génoises et en s'assurant de la bonne densité des textures et de l'équilibre entre le niveau lipidique et glucidique, afin de faciliter sa découpe, préserver l'équilibre gustatif et garantir sa bonne tenue pendant l'événement.
- C3. Constituer le corps du gâteau événementiel artistique en choisissant ou associant plusieurs types de crèmes (crème au beurre, ganache montée, fromage à crème) et de biscuits, en veillant à l'équilibre des différentes garnitures afin de finaliser la structure du gâteau tout en garantissant sa bonne tenue à température ambiante, le gâteau étant exposé plusieurs heures sur le lieu de l'événement.
- C4. Réaliser le lissage du gâteau événementiel décoratif en répartissant la ganache (chocolat blanc, noir, ou lait, ou crème au beurre) sur l'ensemble du gâteau et en veillant à sa régularité et sa juste épaisseur, afin d'assurer une

bonne rigidité extérieure du gâteau, le rendre plus étanche à l'air pour une meilleure conservation, et ainsi sécuriser sa structure avant le travail de la pose de la pâte à sucre et des différents éléments décoratifs.

- C5. Finaliser le gâteau monté avec la couverture en pâte à sucre en lui apportant une consistance lisse et une fine épaisseur, en réalisant des gestes de malaxage spécifiques pour éviter toute craquelure et déchirure et en choisissant les types de colorants compatibles avec la pâte à sucre et répondant à la thématique choisie de l'événement afin d'apporter une solidité d'accrochage des éléments décoratifs et un effet esthétique fini parfait (lisse, angles droits impeccables...).
- C6. Construire toute la structure du gâteau sculpté (objet, personnage, animal,...) à partir du projet dessiné, en le créant avec des matériaux spécifiques, puis en les isolant avec des matériaux compatibles avec le contact alimentaire afin d'assurer la solidité et l'équilibre de l'ensemble, tout en empêchant le contact des matériaux avec la partie comestible pour garantir la sécurité alimentaire et sanitaire.
- C7. Ajouter des éléments de décoration comestibles en volume, tels que des compositions florales, des effets de tissus drapés, des dentelles, des reproductions d'objets ou de personnages,... en modelant les objets décoratifs et en découpant la pâte à fleur ou le papier azyme (wafer paper) afin de reproduire des fleurs réalistes, ou d'autres effets artistiques complexes d'un grand réalisme et d'une extrême finesse pour personnaliser la création selon un très haut niveau de qualité attendu.
- C8. Décorer les gâteaux événementiels montés ou sculptés en utilisant des techniques de peinture spécifiques et comestibles (aérographe, pinceau, pochoirs, impression, reproductions, ...) et en veillant au bon respect de la thématique de l'événement afin d'apporter un rendu artistique très abouti au gâteau en y apportant de la texture, du relief, et faire éventuellement ressortir des éléments réalistes du décor.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

aucune réglementation d'activité.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Avoir obtenu le CAP pâtisserie ou être en cours de formation au CAP pâtisserie.
- Intérêt et goût pour la décoration, l'esthétisme.
- Avoir des compétences graphiques, artistiques.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir réaliser la formation "Elaborer des pâtisseries montées ou sculptées personnalisées de haute qualité artistique (type cake design) dans le cadre de prestations événementielles"

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Chaque jury est composé de 2 personnes (100% externes) :

- Deux chefs pâtissiers en exercice ayant plus de 10 années d'expérience en pâtisserie traditionnelle et pâtisserie événementielle, indépendants de l'Ecole de Cake Design de Paris

Les jurés devront être des professionnels certifiés ou diplômés des spécialités suivantes :

- Professionnel du cake design (CAP Pâtisserie et expérience en cake design depuis plus de 10 ans)
- Chef pâtissier (CAP Pâtisserie)
- Pâtissier (CAP pâtissier)

L'Ecole de Cake Design de Paris a la charge de recruter des jurés et de vérifier leur professionnalisme et leur indépendance, pour garantir une évaluation impartiale.

Base légale

Date de décision	31/05/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans

Date d'échéance de l'enregistrement	31/05/2027
Date de dernière délivrance possible	30/11/2027

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6632/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	4 840 €
Durée	160 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	70
Parcours menés à terme	67
Taux d'achèvement	96 %
Période	10/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	81
Montant total engagé	243 572 €
Coût moyen par dossier	3 007 €
Durée moyenne	112 h
Période	10/2024 – 09/2026
France compétences	74 %
Reste à charge titulaire	12 %
France Travail	9 %
Entreprise	6 %

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