

Réaliser des gâteaux sur mesure en mobilisant les techniques de cake design

RS7110 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21508
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	28/03/2025
Date d'échéance	28/03/2028

Certificateur(s)

THE CAKE DESIGN ACADEMY · SIRET : 90774794300013

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification spécialisée en cake design s'adresse aux professionnels de la pâtisserie. Elle atteste de compétences relatives aux techniques suivantes : layer cake, sweet table, gâteau carré aux techniques spécifiques, wedding cake et technique des fleurs en sucre.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Guider le client dans sa demande de gâteau sur mesure mobilisant les techniques de cake design, en posant des questions permettant de comprendre la demande (et en tenant compte de la situation de handicap du client le cas échéant), de contextualiser et

de personnaliser le projet, en consignait les informations essentielles dans un cahier des charges afin de formuler des propositions de réalisations respectant un équilibre de saveur-texture-allure.

Élaborer un croquis explicatif, exhaustif et détaillé du projet de gâteau sur mesure mobilisant les techniques de cake design, en dessinant un croquis réaliste du projet,

en intégrant une légende commentant le croquis (pour une meilleure lecture/compréhension en cas de handicap notamment),

en incluant les associations formes-saveurs-décorations, dans le but de visualiser le projet et d'obtenir l'approbation du client.

Organiser son espace de travail, le matériel, les matières premières nécessaires à la réalisation d'un gâteau sur mesure mobilisant les techniques de cake design, en construisant un plan de production respectant les informations du cahier des charges, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin d'initier et de réaliser le projet, en maîtrisant les risques sanitaires afin de garantir des conditions optimales d'exécution.

Concevoir un gâteau support sur mesure mobilisant les techniques de cake design, en suivant rigoureusement les étapes de conception, de démoulage et de refroidissement, en utilisant les ingrédients d'une recette spécifique, en appliquant la méthode de cuisson appropriée afin d'obtenir une base savoureuse et robuste, servant de fondation adaptée aux futurs processus de décoration.

Préparer une crème de garniture utilisable pour un gâteau sur mesure mobilisant les techniques de cake design en utilisant les outils appropriés, en associant les ingrédients selon la méthode requise, en veillant à l'équilibre des saveurs et des textures,

en veillant au respect de la chaîne du froid et de l'humidité afin d'obtenir une consistance idéale pour assurer une tenue optimale du gâteau.

Réaliser un complément de garniture utilisable pour un gâteau sur mesure mobilisant les techniques de cake design, en utilisant les outils appropriés, en combinant les ingrédients selon la méthode spécifique requise, en tenant compte

de la teneur en humidité des ingrédients et de leur consistance, afin d'apporter une texture en bouche et d'enrichir le gâteau en saveurs.

Assembler le gâteau sur mesure mobilisant les techniques de cake design, en procédant à sa découpe, en le fourrant avec de la crème et une garniture complémentaire, en respectant les règles de montage, en tenant compte de la température des préparations, en assurant une exécution rapide, afin de garantir un résultat visuellement harmonieux, stable et durable dans le temps.

Finaliser la surface du gâteau sur mesure en mobilisant les techniques du cake design, en appliquant une ganache de couverture, en tenant compte des règles de refroidissement, en couvrant la pièce montée de pâte à sucre, en lissant la surface avec les ustensiles adaptés afin d'isoler les composantes du gâteau et assurer une surface lisse pour un effet visuel harmonieux.

Apporter du maintien et de la stabilité au gâteau sur mesure mobilisant les techniques du cake design, en utilisant les éléments de structure adaptés aux techniques employées, en les positionnant et/ou en insérant avec précision, en préservant la structure préalablement réalisée du gâteau, pour assurer une résistance structurelle optimale et durable du gâteau.

Réaliser des décors comestibles de qualité sur un gâteau sur mesure en mobilisant les techniques du cake design, en faisant preuve de créativité et de précision, en utilisant les procédés adaptés, en respectant le thème, en réalisant des décors en harmonie avec le gâteau afin de donner de la cohérence et mettre en valeur la pièce montée.

Mettre en valeur le gâteau sur mesure en mobilisant les techniques du cake design, en dressant minutieusement les décors sur la pièce, en faisant preuve de créativité, en créant une mise en scène qui respecte le thème et le contexte de l'événement pour obtenir un visuel précis, élégant, créatif et conforme au projet validé avec le client.

Finaliser la prestation de réalisation du gâteau sur mesure en mobilisant les techniques du cake design, en nettoyant et en rangeant son plan de travail, en appliquant les règles de conditionnement des aliments et de la pièce montée, afin de maintenir un environnement propre et préserver la qualité de la création.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou tout autre certification professionnelle en pâtisserie, ou justifier d'une expérience professionnelle significative (3 ans) dans le domaine de la pâtisserie.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

1 représentant de l'organisme certificateur

2 professionnels en poste, pâtissiers diplômés, salariés ou à leur compte depuis au moins 1 an, externes à l'organisme certificateur et utilisant les techniques du cake design dans leur activité professionnelle

Base légale

Date de décision	28/03/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	28/03/2028
Date de dernière délivrance possible	27/09/2028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.thecakedesignacademy.com/categorie-produit/formations/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7110/>

Où se former

Formations référencées	1
------------------------	---

Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	3 990 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	6
Parcours menés à terme	6
Taux d'achèvement	100 %
Période	01/2026 – 07/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	36 400 €
Coût moyen par dossier	3 640 €
Durée moyenne	71 h
Période	10/2025 – 09/2026
Reste à charge titulaire	56 %
France compétences	42 %
Entreprise	2 %

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