



SINGULIERS

**ÉCOLE INTERNATIONALE  
DE PÂTISSERIE ET CAKE DESIGN**

Imaginé par un pâtissier pour les pâtissiers

Organisme  
**certifié**  
de formation

Plus de  
**1000**  
élèves formés

## L'ÉCOLE

---

**L'école internationale de cake design basé à Montpellier qui a déjà formé plus d'un millier de curieux à travers l'Europe.**

Le chef Safir Mebani vous accueille dans son atelier professionnel en petit groupe afin d'être pleinement disponible pour vous accompagner.

Accessible aux débutants ou aux connaisseurs désirant renforcer leurs acquis, ces formations vous permettront de réaliser en une semaine un projet ambitieux de votre choix.

A l'issu de chaque formation vous repartirez avec une certification de compétences et vos délices à partager.

**Acquérir des techniques avancées de cake designer**

**Perfectionner vos connaissances pratiques et théoriques**

**Booster votre créativité**

**Développer votre stratégie commerciale avec des conseils personnalisés**

## LE FINANCEMENT

---

Vous êtes entrepreneur ou salarié : votre formation peut être prise en charge jusqu'à 100% par votre OPCO.

Vous êtes demandeur d'emploi : votre formation peut être prise à 100% en charge par pôle emploi.

Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous contacter par mail : [singuliers34@gmail.com](mailto:singuliers34@gmail.com) ou par téléphone au 06 12 56 75 10



## FORMATION EN LIGNE

---

Toutes nos formations ainsi que de nombreuses autres seront très bientôt accessibles en ligne !

Mais vous pouvez dès à présent lire nos articles et astuces sur notre site :

**[formation-cake-design.com](http://formation-cake-design.com)**



## FORMATION BASES DU CAKE DESIGN

01

Base de la préparation des gâteaux pour devenir un maître du gout et de la forme. De la garniture idéale à la décoration à la poche vous maîtriserez toutes les étapes du montage d'une pièce personnalisée. Tout pour créer un dessert d'exception selon vos envies. La formation idéale pour toute personne désirant monter son entreprise de cake design. Pas besoin de vous encombrer, tout le matériel nécessaire et les ingrédients vous attendent.

De la cuisson à la décoration en passant par les techniques d'assemblage-lissage-glaçage, la confection d'un cake design n'aura plus de secret pour vous !

5j - 35h

1280€

## FORMATION WEDDING CAKE

02

Vous avez toujours rêvé de réaliser un pièce montée ? A l'issu de cette formation vous appréhendez sereinement le montage de gâteaux d'exception et pourrez proposer des pâtisseries élégantes et raffinées de trois étages à votre clientèle. L'occasion parfaite de toucher une cible plus large.

Au programme : cuisson des gâteaux, préparation des garnitures et des ganaches de couverture, assemblage, lissage, recouverte des gâteaux de pâte à sucre, technique des angles droits, préparation des éléments de décors, montage, assemblage et finitions.

5j - 35h

1280€

## FORMATION GÂTEAU SCULPTÉ

03

Quelque soit votre envie, le cake sculpté répond à vos besoins. Vous avez déjà des notions en cake design, cette formation vous permettra d'approfondir vos compétences et de réaliser toutes les sculptures qui créeront l'effet «wow» chez vos clients. La réalisation de pièces uniques et réalistes ajouteront de sérieuses cordes à votre arc.

Au cours de cette formation, vous apprendrez à réaliser un trompe-l'oeil sous forme de sac à main, un ourson 3D, ainsi qu'un d'escarpin. Des confections si réalistes que votre entourage n'y verra que du feu !

5j - 35h

1280€

## FORMATION SWEET TABLE / CANDY BAR

04

L'art de la sweet table va au-delà de ce que vous avez pu miroiter à divers évènements, laissez place à votre âme d'enfant fantasque, le couplant à un candy bar, fort en choix, vous pourrez impressionner vos convives et/ou clients. Nous aborderons plusieurs techniques et confectionnerons de multiples pièces, vous donnant ainsi tous les codes de réussite pour réaliser de sublimes tables.

Le contenu de la formation : présentation et familiarisation au matériel, bases de la cuisson et du montage, confection d'un drip cake, préparation d'une crème pour la garniture et son lissage, création de cupcakes-biscuits-macarons-cake pops-magnum cake pour la sweet table ainsi que la réalisation de coulures.

2j - 14h

490€



@SinguliersCakeDesign



@SinguliersCakeDesign



06 12 56 75 10



singuliers34@gmail.com

[formation-cake-design.com](https://formation-cake-design.com)



Singuliers, Parc d'ateliers technologiques, PAT 10,  
1350 Avenue Albert Einstein, 34000 Montpellier

A 10 minutes à pied du centre commercial Odysseum  
Tram Ligne 1 - Arrêt Place de France  
Bus Ligne 9 - Arrêt Evariste Galois

Parking gratuit sur place.



SINGULIERS