

A renvoyer au Centre IFAPME Liège ou faxer au 04/229.84.69

Mme/Mr Nom, Prénom: .....  
Adresse Privée:.....N° :.....  
CP:..... Localité: .....  
Tél privé: .....Gsm:.....  
E-mail.....  
N° de registre national: .....

Diplôme obtenu:	Statut	Nationalité
<input type="checkbox"/> Primaire	<input type="checkbox"/> Cadre	<input type="checkbox"/> Belge
<input type="checkbox"/> Secondaire inférieur	<input type="checkbox"/> Ouvrier	<input type="checkbox"/> UE
<input type="checkbox"/> Secondaire supérieur	<input type="checkbox"/> Indépendant	<input type="checkbox"/> Hors UE
<input type="checkbox"/> Supérieur non universitaire	<input type="checkbox"/> Employé	<input type="checkbox"/> Apatride
<input type="checkbox"/> Universitaire	<input type="checkbox"/> Intérimaire	
	<input type="checkbox"/> Conjoint aidant	
	<input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi	

Fonction: ..... Expérience prof. : ..... années  
Nom de l'entreprise: .....  
N°TVA ou N° Unique: .....  
Adresse de l'entreprise: .....  
CP: ..... Localité: .....  
Tél. prof. .... Fax: .....  
E-Mail: .....  
Nom de la personne responsable: .....  
Sa fonction: .....  
Secteur d'activité: ..... Nbre de personnes: .....

Je m'inscris à la formation « Cake design»

Module de base  Module avancé

Je verse la somme de ..... € au compte BE26 3400 3703 3729  
 Je souhaite payer par Chèques-Formation de la Wallonie et je m'engage à communiquer au secrétariat le n° d'autorisation (12 chiffres) et code d'utilisation (8 chiffres) au plus tard le 1<sup>er</sup> jour de la formation, sinon je paierai le montant de la facture

Je souhaite recevoir une facture  à mon nom  
 au nom de l'entreprise

J'ai pris connaissance des conditions d'inscription

Date et signature:

Conditions générales portant sur l'inscription aux formations continues organisées par les Centres IFAPME de la province de Liège

Article 1 : Inscription :

- Toute inscription à une des formations organisées par les Centres IFAPME de la province de Liège se fait via le bulletin d'inscription joint à nos brochures ou via le site internet [www.formation-continue.be](http://www.formation-continue.be) ;
- Le client qui remplit ce bulletin déclare par là-même qu'il a lu et qu'il a accepté nos conditions générales ;
- Toute inscription est ferme et définitive. Le droit d'inscription est donc dû dans sa totalité à partir du 1<sup>er</sup> jour de la formation ;
- Seules les inscriptions annulées par écrit (par mail ou par fax - au numéro du site où se déroule la formation) au minimum cinq jours ouvrables avant le début de la formation seront créditées. Les clients ne respectant pas ce délai se verront réclamer un montant équivalent à 30% du droit d'inscription avec un minimum de 50€, pour frais administratifs.
- Aucun remboursement, même partiel, du droit d'inscription ne pourra être réclamé en cas d'absence à tout ou partie de la formation.

Article 2 : Modalités de paiement :

Le droit d'inscription est payable selon deux modes de paiement : soit par banque, soit par Chèque-Formation (dans ce dernier cas uniquement, cela concerne, d'une part, les formations agréées dans le dispositif du Chèque-Formation et, d'autre part, les clients pouvant bénéficier du dispositif du Chèque-Formation).

Pour obtenir les informations relatives au dispositif du Chèque-Formation, il convient de se référer aux données figurant sur nos brochures ou sur notre site internet [www.formation-continue.be](http://www.formation-continue.be) ou encore consulter le site internet du FOREM.

2.a. Tout client qui paie par banque, devra effectuer son versement dès réception de la facture.

2.b. En cas de paiement de la formation par Chèque-Formation, il conviendra de tenir compte de plusieurs étapes :

- Les Chèques-Formation doivent être commandés avant la formation. Les numéros d'autorisation et d'utilisation seront transmis au secrétariat du département de Formation continue du Centre, au plus tard, le premier jour de la formation ;
- Le client devra remettre un Chèque-Formation par personne et par heure de formation ;
- Le client devra vérifier que la date de validité des Chèques-Formation excède celle de la date de la fin de la formation concernée ;
- Le paiement de la facture par Chèque-Formation ne sera définitif qu'au terme de la formation et ce, sous réserve du nombre d'heures de présence effective ;
- Lorsque le coût de la formation est supérieur au total de la valeur des chèques remis, l'entreprise sera tenue d'acquitter le solde de la facture par virement bancaire.
- En cas de non-utilisation partielle ou totale des Chèques-Formation, le client dispose de la possibilité, soit d'utiliser ces derniers dans le cadre d'une autre formation, soit d'introduire une demande de remboursement auprès de Sodexo (voir le site de Sodexo).

Article 3 : Non-paiement d'une facture :

Toute facture restant impayée à son échéance fera l'objet d'une procédure de recouvrement de créance, donnant lieu, en cas de transmission du dossier à notre avocat, à une majoration automatique de plein droit de 20% du droit d'inscription de la formation et ce, avec un minimum de 80 €. Cette majoration impliquera également de plein droit l'application d'un intérêt fixé au taux de 10% par an.

Article 4 : Informations additionnelles :

- En cas d'empêchement, tout client inscrit à une formation peut se faire remplacer par une personne de la même entreprise et ce, moyennant obligatoirement une information et un accord écrit préalable du Centre ;
- Les Centres se réservent le droit d'apporter toute modification d'horaire ou annuler une formation si le nombre d'inscrits à cette dernière est insuffisant ou pour toute autre raison. Les Centres prendront, dans ce cas, toutes les dispositions pour que le client ne subisse aucun préjudice et soit remboursé des montants versés ;
- Les Centres se réservent le droit de ne pas délivrer d'attestation de fréquentation et/ou de réussite tant que les droits d'inscription et les frais éventuels de retard ne leur seront intégralement versés.

Article 5 : Application de nos conditions générales :

Seules les conditions générales des Centres IFAPME de la province de Liège sont d'application. Les conditions générales et particulières du client sont dans tous les cas considérées comme nulles et non avenues. Les présentes conditions générales (entrant en vigueur en date du 1<sup>er</sup> septembre 2017) annulent et remplacent les précédentes.

Article 6 : Litige :

En cas de litige, seuls les tribunaux de Liège sont compétents.

IFAPME

## Formation Cake Design

2017-2018



Le partenaire de vos formations

[www.formation-continue.be](http://www.formation-continue.be)

Très en vogue depuis quelques années, le cake design est un art culinaire qui consiste à créer des gâteaux d'exception à l'occasion d'un événement particulier : un mariage, un baptême, un anniversaire, l'obtention d'un diplôme ou bien encore promouvoir des occasions commerciales. Ce type de gâteau est actuellement très demandé mais il nécessite des outils, des techniques particulières et beaucoup de créativité. Nous vous proposons d'acquérir ces compétences au cours de deux formations.

## CAKE DESIGN : FORMATION DE BASE

### Programme:

- Introduction au cake design
- Différentes sortes de pâte à sucre et leurs utilisations
- Kit d'outils de base en cake design – utilisations
- Coloration de la pâte à sucre
- Couverture d'un faux gâteau (dummy) et décoration selon l'inspiration de chaque élève afin d'évaluer la maîtrise et les aptitudes de chacun
- Les différents biscuits utilisés en cake design
- Réalisation d'une génoise
- Les ganaches : de fourrage et de couverture + réalisation
- Montage du gâteau
- Lissage parfait à l'aide de la ganache de couverture (en vue des angles parfaits dans un prochain cours)

### Eléments de décoration

- Comment réaliser un nœud
- Réaliser un froufrou (selon diverses techniques)
- Couverture et décoration d'un dummy (prérequis)
- Réalisation d'un molly cake
- Réalisation d'un curd de fruits
- Différentes crèmes au beurre
- Réalisation d'une crème au beurre simple
- Entraînement à l'utilisation d'une poche à douille
- Pochage pour effet rose cake

### Les cup cakes et ganache montée

- Recette et réalisation des biscuits
- Réalisation d'une ganache montée
- Pochage de la ganache
- Création de décors en pâte à sucre

### Sur base d'une génoise et d'une ganache de couverture déjà prêtes

- Montage du gâteau
- Couverture à la ganache et lissage parfait (prérequis)
- Couverture pâte à sucre (prérequis)
- Lissage et réalisation d'angles parfaits
- Utilisation du stencil (pochoir)

### Les cake pops et tempérage du chocolat

- Confection d'une crème au beurre simple
- Préparation de l'appareil à cake pop
- Tempérage du chocolat (2 techniques)
- Enrobage et décoration

### Les fleurs faciles

- Différences des possibilités de réalisation de fleurs comestibles
- Réalisation d'une fleur en wafer paper
- Réalisation d'une rose simple en gumpaste
- Sublimier les fleurs à l'aide des poudres alimentaires

## Informations pratiques

8 séances de 3 heures les mardis 3, 10, 17 et 24 octobre, 7, 14, 21 et 28 novembre 2017 de 18h à 21h

Prix : 432 € (agrément Chèques-Formation\* en cours)

## CAKE DESIGN : FORMATION AVANCEE

### Programme:

#### Les gâteaux hauts (sur dummy)

- Technique de couverture de pièces hautes
- Angles parfaits
- Préparation de pièces pour le cours suivant

#### L'aérographe

- Initiation à l'aérographe (exercices simples)
- Réalisation d'éléments de déco (sur base d'un modèle)
- Couverture d'un dummy en pâte à sucre
- Coloration du faux gâteau à l'aérographe
- Décoration du gâteau à l'aide des éléments de déco et personnalisation

#### L'orchidée sur fil

- Recette de la pâte à fleur maison et préparation
- Création de 3 orchidées sur fil
- Montage
- Sublimier la fleur à l'aide de poudres alimentaires
- Création des feuilles et montage de la plante

#### La pièce montée

- Comment réaliser un gâteau à étages
- Règles de base et matériel
- Réalisation gâteau au chocolat + ganaches (fourrage et couverture)
- Montage et couverture (pré requis)
- Technique des angles parfaits (pré requis)
- Montage de la pièce montée et utilisation des dowels
- Effet or poudré

- Finition à l'aide des fleurs réalisées lors du cours précédent

### La peinture sur gâteau d'après un modèle à reproduire et sur dummy préalablement recouvert

- Explication de la technique du calque
- Application sur dummy recouvert
- Peinture du dessin
- Effet sur le socle
- Ombrage

### La rose sur fil

Utilisation de la pâte à fleurs maison (Réalisation des pétales)

- Création de 3 fleurs sur fil
- Sublimier les pétales à l'aide de poudres alimentaires
- Montage des fleurs

### L'isomalt

- Qu'est-ce que l'isomalt ?
- Utilisation des moules en silicone pour réaliser des éléments de déco
- Réalisation d'une couronne en isomalt
- Réalisation d'une géode

## Informations pratiques

8 séances le mardi 27 février de 18h à 20h, le mardi 6 mars de 18h à 20h, le mardi 13 mars de 17h30 à 21h30, le mardi 20 mars de 17h à 22h, le mardi 27 mars de 17h30 à 21h30, le mardi 17 avril de 17h30 à 21h30 et le mardi 24 avril de 18h à 21h

Prix : 450 € (agrément Chèques-Formation\* en cours)

## FORMATRICE

Fabienne NEYENS, cake designer chez Gat'Ooh

## \*LES CHÈQUES-FORMATION :

Le Chèque-Formation est une aide financière à la formation continue proposée aux PME wallonnes. Renseignements : FOREM – Service Chèques-Formation : Tél : 071/23 95 60

## RENSEIGNEMENTS

Centre IFAPME Liège  
Rue du Château Massart, 70  
4000 LIEGE  
Tél : 04/229 84 60 Fax : 04/229 84 69  
e-mail : formation.continue@centreifapme.be

Le détail des formations se trouve sur notre site [www.formation-continue.be](http://www.formation-continue.be)