

Sandrine, fondatrice de VOCATYOU
vous présente son programme exclusif



VocatYou Academy

VyTonCAKE®

By VOCATYOU

ART PÂTISSIER PROFESSIONNEL
Voyage vers l'Art de la
Décoration de Gâteaux



2024 - 2025



SOMMAIRE



03

L'ÉCOLE

04

LES 4 NIVEAUX

09

ENTREPRENDRE

10

LE SUIVI

11

LES TARIFS

12

QUALITE

+59(0)6 90 34 10 72
contact@vocatyou.com
formation-vocatyou.com

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

VOCATYOU ACADEMY

•971 - 3617 BD DU MARQUISAT DE HOUELBURG IMM SIMKEL - 97122 BAIE MAHAULT

•972 - 11 RUE DES ARTS ET METIERS IMM AVANTAGE, - 97200 FORT DE FRANCE

•973 - 1, AV GUSTAVE CHARLERY RTE DE MONTABO, IMM FAIC - 97300 CAYENNE

N° de déclaration d'activité : 01973138997



L'école du CakeDesign

Vous présente son Programme innovant

Vy Ton Cake Skills®

Compétences dans l'art de Confectionner des Gâteaux

Bienvenue à l'École du Cake Design, VOCATYOU ACADEMY, l'établissement de référence pour tous les passionnés de pâtisserie créative! Au cœur de notre école réside une passion commune pour la création de gâteaux exceptionnels. Forts d'une équipe dévouée de pâtissiers professionnels et de designers de renom, nous nous engageons à faire de votre parcours d'apprentissage une aventure sucrée et enrichissante.

À Propos de l'École du Cake Design

Au cœur de notre école réside une passion commune pour la création de gâteaux exceptionnels. Forts d'une équipe dévouée de pâtissiers professionnels et de designers de renom, nous nous engageons à faire de votre parcours d'apprentissage une aventure sucrée et enrichissante.

Vy Ton Cake : L'Art de la Transformation

Notre programme « Vy Ton Cake » est bien plus qu'une simple formation ; c'est une expérience de transformation où vous explorez les moindres détails de l'art du cake design et découvrez le potentiel artistique infini qui réside dans chaque pâtisserie.

Points Forts du Programme :

1. Parcours Complet :

- Plongez-vous dans un parcours complet qui explore les techniques de base et évolue jusqu'aux concepts avancés du cake design.

2. Séances Pratiques Intensives :

- Engagez-vous dans des cours pratiques captivants qui vous permettront de mettre immédiatement en pratique vos connaissances théoriques.

4. Créativité Débridée :

- Stimulez votre créativité grâce à des projets originaux et des défis artistiques qui vous permettront de repousser vos limites créatives.

5. Certification "Compétences en conception de gâteaux" :

- Obtenez une certification reconnue, attestant de vos compétences exceptionnelles en cake design, et prouvant votre engagement envers l'excellence.

Comment Intégrer une Session de formation :

Que vous soyez débutant en cake design ou que vous aspiriez à perfectionner vos compétences existantes, notre école offre une plateforme inclusive où chaque passionné trouve sa place. L'École du Cake Design vous invite à explorer, apprendre et créer des œuvres sucrées exceptionnelles avec « Vy Ton Cake ». Plongez dans l'univers captivant du cake design, où chaque gâteau devient une toile vierge prête à être métamorphosée en une œuvre d'art sucrée !
Rejoignez nous pour une aventure extraordinaire à l'École du Cake Design, où la passion rencontre la perfection !



Vérifiez votre éligibilité



PROGRAMME VyTonCake®

OBJECTIF

Ce nouveau programme VyTonCake vous permet d'apprendre des techniques professionnelles pour cuire, construire et empiler des gâteaux avec des finitions impeccables et précises.

Élevez vos créations avec des techniques décoratives contemporaines et très demandées.

Démarrez, développez et optimisez votre entreprise de pâtisserie pour qu'elle soit rentable et durable.

L'Apprentissage du Cake Design différemment :

- Stop aux formations qui ne vous donnent qu'une seule pièce du puzzle, vous laissant découvrir tout le reste par vous-même.
- Stop aux programmes qui ne prennent pas en compte le niveau et les capacités uniques de chaque personne.

Ce programme complet apporte de vraies réponses à la décoration de gâteaux

PRÉREQUIS

Ouverte à tous. Voici quelques recommandations à prendre en compte :

- Niveau d'étude conseillé : Bac
- Il faut avoir une idée d'entreprise sur laquelle vous travaillerez au cours des différentes étapes de ce parcours

INNOVATION DU PROGRAMME

À travers 4 niveaux d'acquisition de compétences, développez toutes les techniques innovantes pour devenir Cake Designer Expert à votre compte ! Vous allez pouvoir acquérir plus de 40 nouvelles compétences et ainsi lancer sereinement votre Business de Cake Designer !

Bénéficiez d'un accompagnement individuel et personnalisé afin d'être guidé(e) dans le parcours de formation qui vous convient le mieux

CONDITIONS D'ENTRÉE

Personnes souhaitant se lancer à leur compte, dans le secteur du Cake Design, à court ou moyen terme.

DURÉE

Variable

*Élevez vos compétences et créez de superbes chef-d'œuvres
Développer une carrière de Cake designer rentable*





ÉTAPE 1

ButterCreamCakeSkills®

OBJECTIF

Ce programme VyTonCake® option "ButterCream" est le premier module du parcours très complet élaboré pour apprendre le Cake Design .

Du Layer Cake au somptueux Wedding Cake à étages, vous découvrirez les bonnes techniques ainsi que les meilleurs recettes

Cette formation vous permet de développer des compétences autour de l'utilisation de la crème au beurre que vous pourrez utiliser pour tous les projets de décoration. Que vous soyez nouveau dans la décoration ou que vous décoriez depuis des années, lorsque vous aurez terminé ce niveau 1, vous serez fier(e) des nouvelles techniques que vous aurez apprises et prêt(e) à les mettre en valeur lors de votre prochain projet,

MODULE 1 Fondements de la crème au beurre

- Introduction à la crème au beurre
- Préparation de différentes textures de crème au beurre
- Application de la crème au beurre sur un gâteau

MODULE 2 Lissage et texturisation

- Lissage professionnel de la crème au beurre
- Création de textures et motifs avec la crème
- Utilisation de poches à douille pour diverses décorations

MODULE 3 Multicouches et superpositions

- Assemblage de gâteaux multicouches
- Décoration de gâteaux à étages avec crème au beurre
- Utilisation de supports pour des créations plus audacieuses

MODULE 4 : Décorations et ornements en crème

- Fabrication de différentes décorations en crème au beurre
- Création de motifs floraux et feuillages
- Techniques avancées de décoration avec la crème au beurre

MODULE 5 Projet final et évaluation

- Réalisation d'un projet final de gâteau à base de crème au beurre
- Évaluation des compétences acquises
- Feedback et conseils pour la progression





ÉTAPE 2

FondantCakeSkills®

OBJECTIF

Ce programme VyTonCake® option "Fondant" est le second module du parcours très complet élaboré pour apprendre le Cake Design.

Du Layer Cake au somptueux Wedding Cake à étages, vous découvrirez les bonnes techniques ainsi que les meilleurs recettes

Cette formation vous permet de développer des compétences autour de l'utilisation de la pâte à sucre que vous pourrez utiliser pour tous les projets de décoration. Que vous soyez nouveau dans la décoration ou que vous décoriez depuis des années, lorsque vous aurez terminé ce niveau 2, vous serez fier(e) des nouvelles techniques que vous aurez apprises et prêt(e) à les mettre en valeur lors de votre prochain projet,

MODULE 1 Introduction à la pâte à sucre

- Découverte des propriétés et des avantages de la pâte à sucre
- Coloration et préparation de la pâte à sucre
- Application de la pâte à sucre sur un gâteau adapté

MODULE 2 Recouvrements avancés

- Recouvrement de formes complexes avec la pâte à sucre
- Moules pour des décorations élaborées
- Superpositions et textures avec la pâte à sucre

MODULE 3 Modelage et figurines en pâte à sucre

- Techniques de modelage de personnages et d'objets
- Création de figurines détaillées en pâte à sucre
- Intégration des figurines dans la décoration du gâteau

MODULE 4 : Décors en relief et effets spéciaux

- Création de motifs en relief avec la pâte à sucre
- Application d'effets spéciaux comme le marbrage
- Utilisation de techniques avancées pour des créations originales

MODULE 5 Projet final et évaluation

- Réalisation d'un projet final de gâteau en pâte à sucre
- Évaluation des compétences acquises
- Feedback et conseils pour la progression





ÉTAPE 3

IllusionCakeSkills®

OBJECTIF

Ce programme VyTonCake® option "Illusion" est le troisième module du parcours très complet élaboré pour apprendre le Cake Design.

Ce niveau est conçu pour renforcer les compétences acquises précédemment tout en introduisant de nouveaux concepts et défis. L'accent sur la créativité, la technique et la santé permet aux participants de développer une expertise complète dans l'art du cake design.

C'est le niveau où l'art du cake design atteint des sommets de créativité avec les "Gâteaux Trompe l'Œil et Créatifs". Dans ce niveau expert, nous plongeons dans l'univers captivant de la tromperie visuelle et de la création de gâteaux qui défient la réalité.

MODULE 1 Introduction au cake design sculpté

- Exploration des concepts de gâteaux sculptés
- Choix des formes et des thèmes pour le projet final
- Techniques de découpe et assemblage du gâteau de base

MODULE 3 Peinture et finitions

- Techniques de peinture pour un rendu réaliste
- Application de finitions pour améliorer l'aspect visuel
- Création d'effets de texture avec des matériaux comestibles

MODULE 5 Projet final et évaluation

- Réalisation d'un projet final de gâteau sculpté ou trompe l'œil
- Évaluation des compétences acquises
- Feedback et conseils pour la progression

MODULE 2 Modelage 3D et formes complexes

- Modelage de formes géométriques et organiques
- Création de gâteaux en 3D avec plusieurs couches
- Utilisation d'outils spécifiques pour le modelage

MODULE 4 Projets pratiques et Astuces

- Réalisation de projets pratiques pour appliquer les compétences acquises
- Résolution de problèmes courants lors de la création de gâteaux sculptés
- Préparation pour le projet final

MODULE 6 * Bonus *

- Introduction au cake design santé
- Décorations avec ingrédients nutritifs
- Utilisation de techniques avancées de décoration avec des ingrédients sains.
- Personnalisation en fonction des besoins alimentaires spécifiques (sans gluten, sans sucre ajouté, etc.)..





ÉTAPE 4

CrazyCakeSkills®

OBJECTIF

Ce programme VyTonCake® option "CrazyCake" est le quatrième module du parcours très complet élaboré pour apprendre le Cake Design.

Ce niveau expert vise à pousser les limites de la créativité et de la technique dans le domaine du cake design. Les participants apprendront à concevoir et à créer des gâteaux qui vont au-delà des conventions, en incorporant des éléments de surprise, de taille impressionnante et des illusions visuelles spectaculaires.

Le niveau 4 offre une opportunité aux experts de se démarquer en tant qu'artistes du cake design, en réalisant des projets qui repoussent les frontières de l'imaginaire et de la réalisation technique.

MODULE 1 Introduction au Gâteau Trompe l'Œil

- Exploration des concepts avancés de gâteaux créatifs et trompe l'œil.
- Analyse des différentes approches pour créer des gâteaux en 3D de taille normale et géante.
- Présentation des techniques spécifiques pour tromper visuellement avec des détails impressionnants

MODULE 3 Structures Imposantes

- Planification et construction de grands gâteaux avec des structures internes robustes.
- Techniques de sculpture pour donner vie à des créations de grande envergure.
- Défis pratiques pour la réalisation de gâteaux créatifs en taille réelle.

MODULE 5 Projet final et évaluation Expert

- Réalisation d'un projet final de gâteau créatif ou trompe l'œil de niveau expert.
- Évaluation approfondie des compétences par des experts et les pairs.
- Feedback détaillé sur l'innovation, la technicité et la réalisation artistique.
- la progression

MODULE 2 Création d'Objets Réalistes en Gâteau

- Techniques avancées pour la modélisation de gâteaux réalistes en forme d'objets.
- Utilisation de moules spéciaux et d'outils spécialisés pour une précision accrue.
- Intégration de détails réalistes pour une apparence saisissante.

MODULE 4 Gâteau Trompe l'Œil Complexes

- Création de gâteaux qui semblent être d'autres objets ou substances.
- Maîtrise des illusions visuelles pour tromper l'œil du spectateur.
- Utilisation de techniques avancées de peinture comestible pour des trompe-l'œil saisissants.





OPTION

CakeEntrepreneur®

OBJECTIF

Ce programme VyTonCake® option "CakeEntrepreneur" est le module complémentaire du parcours très complet élaboré pour apprendre à développer votre activité de Cake Designer prospère.

Ce niveau dédié au business vise à vous guider. En suivant ce module vous saurez créer et gérer votre entreprise, augmenter vos ventes de manière stratégique, et établir une image de marque solide.

Votre compréhension des techniques de vente, du marketing opérationnel, et votre capacité à créer des partenariats stratégiques seront vos atouts pour réussir dans le monde de l'entrepreneuriat en cake design.

MODULE 1 Introduction à l'Entrepreneuriat en Cake Design

- Compréhension des aspects commerciaux du cake design.
- Identification des opportunités sur le marché et analyse de la concurrence.
- Alignement de la passion pour le cake design avec des objectifs commerciaux.

MODULE 3 Stratégies et Augmentation des Ventes

- Techniques de vente spécifiques au secteur du cake design.
- Création de packages attractifs et compétitifs.
- Upselling et cross-selling pour maximiser les revenus.

MODULE 5 Planification de la Réussite

- Élaboration d'un plan d'affaires solide.
- Stratégies de tarification et gestion financière.
- Établissement d'objectifs à court et long terme pour garantir la réussite.

MODULE 7 Conversion des Clients et Conclusion

- Organisation efficace des rendez-vous client.
- Techniques de vente lors des rencontres avec les clients.
- Astuces : Dégustations, RDV et Signature de Contrats.

MODULE 2 Création de Votre Entreprise

- Étapes pratiques pour créer une entreprise de cake design.
- Enregistrement, licences, et réglementations.
- Mise en place de structures opérationnelles et administratives.

MODULE 4 Image de Marque et Marketing Opérationnel

- Construction d'une identité de marque forte et distinctive.
- Développement d'un site web professionnel et de supports marketing.
- Utilisation des réseaux sociaux pour accroître la visibilité.

MODULE 6 Développement de Partenariats Stratégiques

- Identification de partenariats locaux pour amplifier la portée.
- Collaboration avec d'autres entreprises liées à l'événementiel.
- Création de relations bénéfiques pour la croissance de l'entreprise.





Un accompagnement individuel

Tout au long de votre parcours de formation

Choisissez VyTonCake®, la formation la plus complète !



INTÉGRER LE PROGRAMME

Se former, se certifier et construire son projet



VyTonCake®



100% en présentiel

+ de 200h de formation

40 compétences

4 Niveaux certifiants

Programme complet offrant une expérience d'apprentissage progressif, couvrant diverses techniques de décoration de gâteaux, de la base jusqu'à des projets avancés et spécialisés.

+ 1 Niveau en option

"Devenir Cake entrepreneur(e)"

Créer, Gérer, Augmenter ses ventes de manière stratégique, et Etablir une image de marque solide.

Inclus

Trucs et Astuces pour Conserver, Emballer, Transporter, Découper et Servir les gâteaux

Points forts

Accompagnement individuel à vie

À partir de

1 500 €

~~ Tarif spécial disponible
pour toute inscription au parcours complet ~~

Notre engagement QUALITÉ



Notre certification QUALIOPi

Le ministère du Travail a déposé le 7 novembre 2019 la marque de certification qualité des prestataires d'actions de formation, Qualiopi.

La marque Qualiopi est un gage de qualité du processus de mise en oeuvre d'actions d'acquisition de compétences par les PAC (Prestataires d'actions concourant au développement des compétences).

La marque Qualiopi vous permet, en tant qu'usager, de bénéficier d'une meilleure lisibilité des offres de formation à votre disposition.



Nos Certificats VyTonCake®

Notre Vocation chez VocatYou Academy, se trouve dans notre détermination à former et certifier les futurs experts du cake design à travers une approche holistique et pratique.

Nos certifications en Cake Design combine des évaluations écrites et orales, ainsi qu'une présentation de projet devant un jury de professionnels pour garantir la maîtrise complète des compétences.

Avantages de la certification VyTonCake®

Approche Pratique : Une formation axée sur la pratique pour assurer une maîtrise concrète des compétences.

Réseau Professionnel : Accès à notre réseau de professionnels du cake design et opportunités de carrière.

Feedback Personnalisé : Chaque participant recevra des retours personnalisés du jury pour favoriser l'amélioration continue.

Inscrivez-vous à la prochaine session et prenez votre passion pour le cake design au niveau supérieur avec une certification qui atteste à la fois de votre expertise et de votre créativité !

