

# VY TON CAKE®

PARCOURS PROFESSIONNALISANT



## EN CAKE DESIGN DÉCORATION CRÉATIVE DE GÂTEAUX

Un programme intense, conçu pour  
transformer des talents créatifs en  
professionnels du Cake Design

Propulsé et Créé par  
**VOCATYOU ACADEMY**



**VISUALISER. MODELER. SUBLIMER.**





# POURQUOI VYTONCAKE® PEUT TOUT CHANGER POUR TOI

Tu veux te lancer dans un univers gourmand, créatif et porteur de sens ? Tu as déjà la passion, l'envie de façonner des pièces uniques ? Il est temps d'ancrer ton talent dans la réalité professionnelle.

## VYTONCAKE®, C'EST :

- Une montée en compétences rapide et ciblée
- Une certification professionnelle reconnue localement
- Des immersions en pâtisseries pour valider tes acquis sur le terrain
- Un projet final prêt à être présenté à tes futurs clients

## TARIF & INSCRIPTION

Tarif : **2 500€ TTC**

Formation en présentiel  
(Guadeloupe & Martinique)

✓ Finançable selon ton statut  
(CPF, Pôle Emploi, OPCO...)

### Inclus :

- 91h de formation intensive
- Approche dummy → réel
- Immersions encadrées
- Portfolio et posture pro
- Certification privée finale
- Suivi personnalisé
- Pauses café

## POUR QUI ?

VyTonCake® s'adresse à toi si :

- Tu souhaites te reconverter vers un métier créatif et concret
- Tu rêves de lancer ton activité Cake Designer mais tu manques de cadre
- Tu veux ajouter une compétence forte et recherchée à ton profil
- Tu as du talent, mais pas encore la méthode pour en vivre

**Tu n'as pas besoin d'avoir de l'expérience.  
Juste de l'élan.**

# TON PARCOURS EN 3 SEMAINES

**Durée** : 28h/semaine en présentiel

**Format** : Formation courte, intensive, concrète

**Public** : En reconversion, en recherche d'emploi ou en lancement d'activité



## SEMAINE 1

### Découverte & Premiers pas créatifs

- Tu explores les fondamentaux du Cake Design : pâtes, ganaches, supports, outils essentiels.
- Tu te formes aux techniques créatives : recouvrement sur dummy, modelage de décors de base (fleurs, volutes).
- Tu crées tes premières compositions : tests couleurs, textures, mise en scène sur dummy.
- Tu poses les bases de ton futur projet : identification de ta niche (mariage, anniversaire, corporate) et idées de gammes de produits.

## SEMAINE 2

### Immersion & Mise en pratique

- Tu réalises ton layer cake en conditions réelles : cuisson, assemblage, recouvrement et décor final.
- Tu observes et participes à une immersion de ½ journée en pâtisserie ou lors d'un événement cake design.
- Tu mobilises tes acquis : gestion du temps de production, anticipation des imprévus, relation client simplifiée.
- Tu commences à créer ton portfolio : shooting photo pro de ton gâteau et constitution de fiches techniques.

## SEMAINE 3

### Structuration & Validation de ton projet

- Tu finalises ton offre Cake Designer : Business Model Canvas, positionnement, tarifs et devis.
- Tu construis ton book professionnel : choix des visuels, structuration du CV Cake Designer, préparation du pitch.
- Tu t'exerces à la présentation orale : entraînement croisé avec les participants.
- Tu passes devant un jury de professionnels : soutenance 10 min + dégustation encadrée pour validation des compétences.
- À la clé : certificat Privé de Professionnalisation et projet opérationnel prêt à déployer.

# CE QUE TU VAS APPRENDRE

## TECHNIQUES PÂTISSIÈRES

- ✓ Maîtrise des pâtes : génoise, crème au beurre, ganache
- ✓ Construction de gâteaux multicouches et supports

## MODELAGE & FINITIONS

- ✓ Recouvrement sur dummy et réel : lissage, angles nets
- ✓ Décors en pâte à sucre, textures et peintures sucrées

## OUTILS NUMÉRIQUES & VISUELS

- ✓ Création de visuels Canva pour réseaux et catalogues
- ✓ Tableur Excel de tarification, moodboards photo pro

## POSTURE PRO & ENTREPRENEURIAT

- ✓ Communication de marque, CV Cake Designer, pitch
- ✓ Business Model Canvas, tarification, devis



# DU VRAI, DU CONCRET ET APRÈS ?

## CHAQUE SEMAINE, TU VIS UNE IMMERSION PROFESSIONNELLE :

- Séances pratiques en pâtisserie locale ou démonstrations sur événement réel
- Application immédiate : de la cuisson aux finitions de ton layer cake
- Construction progressive de ton portfolio Cake Design
- Validation de tes compétences par des chefs pâtissiers et cake designers

**Ce n'est pas un exercice. C'est ta carrière qui se construit.**

## À L'ISSUE DU PARCOURS, TU PEUX :

- Travailler au sein d'une pâtisserie ou d'un studio de cake design
- Te lancer comme Cake Designer freelance
- Proposer tes créations à des boutiques et traiteurs locaux
- Créer ta propre entreprise Cake Design, projet déjà validé

### Tu repars avec :

- ✓ Des compétences techniques et créatives éprouvées
- ✓ Une certification professionnelle
- ✓ Un réseau de professionnels et de partenaires locaux
- ✓ La clarté, la confiance et les outils pour démarrer ton activité.



# CONTACT



**Agence Guadeloupe** - c/o Immeuble Simkel 3617 Blvd de Houelbourg - ZI Jarry - 97122 BAIE-MAHAULT

**Agence Martinique** - c/o Immeuble Avantage Lot. Dillon Stade, 11 rue des Arts et Métiers -97200 FORT DE France

**Agence Guyane** - c/o Route de Montabo 1,Av Gustave Charlery, Immeuble Faic 97300 CAYENNEMob

+590 690 51 26 70  
contact@vocatyou.com  
<https://vocatyou.com/>