



LIVRET DE PRESENTATION AU CAKE DESIGN



L'EISF, votre partenaire d'excellence



Depuis sa création en 2015, l'EISF s'impose comme l'école de référence pour la formation en ligne aux métiers de pâtissier, boulanger, cuisinier et chocolatier. Les formations 100 % digitales de l'EISF sont reconnues pour leur efficacité pédagogique. Le taux de réussite moyen des apprenants aux CAP en 2025 s'élève à 93% Il était de 90% en pâtisserie, de 97% en boulangerie et de 98% en cuisine.

Après les succès des formations CAP pâtissier, boulanger, chocolatier, cuisine, et du Certificat en pâtisserie de boutique, l'EISF s'associe à Anabelle Lucantonio, championne du monde de pâtisserie, pour proposer une formation exclusive au Cake Design.

Qu'est-ce que le cake design ?

Le **cake design** est l'art de créer des gâteaux uniques en associant **savoir-faire pâtissier et créativité artistique**. Plus qu'un simple dessert, il se distingue par son **esthétique soignée, sa personnalisation** et sa capacité à **raconter une histoire** à travers ses formes, ses couleurs et ses décors.

Né en Angleterre, le cake design répond aujourd'hui à une forte demande de **sur-mesure**. Chaque création devient une véritable **mise en scène gourmande**, adaptée à un mariage, un anniversaire ou un événement particulier.

En plus d'être dégustés, ces gâteaux sont souvent **immortalisés sur les réseaux sociaux**, devenant ainsi l'un des moments forts de la fête. Le cake design ne se limite donc pas au goût : il transforme un gâteau en **expérience visuelle et émotionnelle**, capable de marquer les esprits et de célébrer les grands moments de la vie.



Quelle est la différence entre le cake design et la pâtisserie ?

La **pâtisserie** constitue le socle technique et gustatif pour la réalisation de desserts. Elle s'appuie sur la maîtrise des recettes classiques (entremets, tartes, biscuits, viennoiseries, crèmes) et sur la rigueur des gestes professionnels. Il s'agit de créer des gâteaux en boutique afin d'offrir des produits réguliers tout au long de l'année.

Le **cake design** prolonge cette expertise en y ajoutant une dimension artistique et événementielle. Il fait appel à des compétences complémentaires à celles du pâtissier pour créer des gâteaux sur mesure, adaptés aux grandes occasions. Le pâtissier mobilise alors des techniques spécifiques de montage et de décoration (layer cakes, wedding cakes, modelage en pâte à sucre, fleurs en sucre, peintures comestibles). Ici, l'exigence esthétique s'articule avec la maîtrise du goût, pour offrir des pièces uniques et personnalisées.

Pourquoi se former au Cake Design ?

Le **cake design** demande bien plus qu'une simple maîtrise des bases de la pâtisserie. Il associe des compétences techniques pointues et un véritable savoir-faire artistique en décoration. Chaque gâteau doit être à la fois **esthétiquement parfait et savoureux**, tout en respectant les contraintes de transport, de conservation et de présentation liées aux événements.

Contrairement aux desserts de boutique, les gâteaux de cake design nécessitent des **biscuits adaptés** (solides, stables et savoureux), des **techniques de montage spécifiques** et une grande variété de **méthodes décoratives** (pâte à sucre, crèmes de lissage, fleurs en sucre, etc.). Le pâtissier doit également savoir utiliser des outils spécialisés et adapter ses recettes aux exigences des grandes occasions (mariages, anniversaires, événements).

Ces compétences ne sont pas enseignées dans le cadre d'un CAP pâtissier, CAP cuisine ou même d'un Certificat de Spécialisation en pâtisserie de boutique. C'est pourquoi une **formation dédiée au cake design** est indispensable pour réussir des gâteaux spectaculaires, à la hauteur des attentes des clients et des événements.

Quels sont les bénéfices d'une formation au Cake design ?

Une formation en **cake design** permet d'acquérir des compétences techniques et créatives indispensables pour réussir des gâteaux spectaculaires. Elle vous apprend à maîtriser les biscuits adaptés au montage, les crèmes de garnissage et de lissage, ainsi que les différentes techniques décoratives.

Au-delà de la technique, une telle formation développe votre **créativité et votre sens artistique**. Vous serez capable de concevoir des pièces uniques et personnalisées qui racontent une histoire et marquent les esprits lors de mariages, anniversaires ou grandes célébrations.

En vous formant, vous gagnez en **savoir-faire, en professionnalisme et en différenciation**. Vous répondez aux attentes d'une clientèle en quête d'originalité et vous vous ouvrez à de nouvelles opportunités dans un marché en pleine expansion.



Pourquoi choisir la formation Cake Design de l'EISF ?

La formation au **cake design de l'EISF** a été conçue pour permettre à chaque apprenant de maîtriser l'ensemble des techniques indispensables à ce métier d'art : biscuits adaptés au montage (chiffon cake, sponge cake, molly cake...), crèmes de garnissage et de lissage, ganaches, pâte à sucre, fleurs et décors en sucre, peinture alimentaire, effets 3D ou encore construction de pièces spectaculaires comme les wedding cakes ou number cakes.

Au-delà des recettes, vous apprendrez à **concevoir un gâteau comme une véritable création sur-mesure**. La formation insiste sur la capacité à répondre à une commande client : écouter ses attentes, traduire son idée en croquis, planifier chaque étape, puis livrer un gâteau qui soit à la fois esthétique, savoureux et parfaitement adapté aux conditions de conservation et de transport.

Choisir l'EISF, c'est aussi bénéficier d'une **pédagogie digitale reconnue**. La formation est 100 % en ligne, accessible à tout moment, avec un accompagnement personnalisé par des tuteurs experts et des contenus interactifs (vidéos pas-à-pas, fiches techniques enrichies, exercices pratiques). Vous progressez à votre rythme, où que vous soyez, tout en étant guidé comme dans une école traditionnelle.

La formation de l'EISF vient compléter le CAP pâtissier et vous donne un avantage compétitif fort sur un marché en plein essor, où la demande pour des gâteaux personnalisés et haut de gamme ne cesse de croître.

Dans un premier temps, la formation est qualifiante. C'est-à-dire que vous obtiendrez une attestation de suivi de formation qui n'est pas un diplôme. L'EISF fera une demande de certification auprès de France Compétences dans le courant du 1er semestre 2026. Après avoir obtenu la validation de France Compétences, la formation deviendra certifiante.



A qui s'adresse la formation ?

Le programme de formation au **Cake Design de l'EISF** est en principe conçu pour maîtriser des compétences complémentaires à celles du CAP pâtissier.

Le CAP Pâtissier ou le CAP Cuisine n'est pas requis pour suivre la formation. Il est toutefois recommandé de disposer de bases solides en pâtisserie pour bénéficier de la formation de l'EISF. Vous devez être capable de réaliser les principales préparations de base (pâtes, crèmes, biscuits) de façon autonome.

Cette formation permet d'acquérir des compétences professionnelles, mais ne délivre pas encore de certification reconnue par l'État.

Aussi, l'a formation s'adresse aux :

- Adultes en reconversion professionnelle qui souhaitent compléter leurs compétences en pâtisserie pour répondre à des commandes de desserts sur mesure
- Passionnés de pâtisserie souhaitant se spécialiser en cake design
- Jeunes professionnels désirant une expertise complémentaire

Pour suivre la formation de l'EISF, il faut bien entendu disposer d'un ordinateur et d'un accès à internet. Toutefois, aucune compétence informatique n'est nécessaire. La plateforme de formation est intuitive et les équipe de l'EISF sont présentes pour vous aider à la prendre en main si nécessaire.



Quel est le programme de la formation?

Cette formation a pour objectif de vous rendre capable de **répondre à une commande complète de gâteau en cake design**, en tenant compte des attentes gustatives, esthétiques et symboliques du client. Vous apprendrez à maîtriser les trois clés de réussite d'un gâteau :

1. L'harmonie des saveurs et des textures,
2. L'adaptation des recettes aux contraintes de conservation et de transport,
3. La personnalisation de la décoration en lien avec l'événement.

Les compétences que vous allez acquérir

- **Identifier** les besoins du client et formaliser un **cahier des charges** (croquis, devis, plan de production).
- **Organiser et réaliser** toutes les étapes : biscuits, crèmes, garnitures, inserts, montage et habillage.
- **Décorer** le gâteau en mobilisant des **techniques avancées** (pâte à sucre, fleurs en sucre, gum paste, sculptures, peintures alimentaires...).
- **Respecter** les normes d'**hygiène et de sécurité alimentaire** tout au long du processus.

Les contenus de la formation

- **25 techniques de cake design en vidéo et pas-à-pas** : biscuits spécifiques (sponge cake, chiffon cake, molly cake...), crèmes de montage (ganaches, crème au beurre, namelaka), décorations artistiques.
- **7 recettes complètes** pour réaliser un buffet de gourmandises (cupcakes, pop cakes...) et des pièces signatures (wedding cake, number cake, event cake, jungle layer).
- **Modules théoriques interactifs** (5 modules, 14 cours) pour comprendre l'histoire, les bases et les ingrédients du cake design.
- **Fiches techniques téléchargeables** pour chaque recette, avec étapes détaillées.
- **Cours d'hygiène alimentaire** adaptés au cake design.
- Organisation par modules : bases, montage et décoration.
- **Examen blanc à distance** pour s'entraîner dans des conditions proches de l'épreuve finale.
- **3 à 4 séances par an en live avec Anabelle Lucantonio**, championne du monde de pâtisserie, qui vous présente techniques, recettes et répond à vos questions.

Un parcours modulable

Avancez à votre rythme : la formation est accessible sur 3, 6 ou 12 mois, pour s'adapter à vos contraintes personnelles et professionnelles.



Comment fonctionne la formation de l'EISF ?

Des contenus de qualités :

L'ensemble des contenus pédagogiques a été élaboré par des spécialistes de la pédagogie digitale et par des experts métiers avec Anabelle Lucantonio, championne du monde de pâtisserie en 2018.

A l'EISF, nous sommes rompus à la démarche pédagogique digitale depuis plus de 10 années. Nous concevons des formations numériques pour une efficacité 100% adaptée à un apprentissage avec un ordinateur ou un smartphone.

Une pédagogie moderne : Le programme de formation insiste sur le lien entre les différentes matières pour une maîtrise intelligente du métier. L'ensemble de la pédagogie mise en œuvre au sein de cette formation s'appuie sur l'importance de l'apprentissage par le « faire ».

Une plateforme conviviale : La conception de nos cours permet une consultation en ligne très facile. Un réseau social interne vous permet de partager vos expériences et vos projets professionnels avec les autres apprenants en toute bienveillance.

Un accompagnement complet : Des tuteurs, experts praticiens et formateurs vous accompagnent tout au long de votre formation en validant vos travaux. Notre démarche de validation est extrêmement précise et efficace. Avec un suivi personnalisé, rien n'est laissé au hasard.

3 à 4 séances en live par an avec Anabelle pour partager son expérience et répondre à vos questions. Ces rendez-vous offrent la possibilité d'échanger avec Anabelle. Elle possède une expérience très importante de la décoration et de la mise en scène qu'elle a acquise lors de ses concours. Les rencontres avec Anabelle représentent ainsi l'opportunité de mieux comprendre les enjeux de la création et de la décoration en cake design.

Un accès immédiat : Dès l'inscription à la formation, vous avez accès à l'ensemble des contenus de la formation sans aucune restriction. Vous pouvez ainsi travailler à votre rythme.





Quels sont les avantages et les garanties de la formation de l'EISF ?

- **Des horaires flexibles :** Fini les contraintes liées aux horaires des cours. Vous n'avez plus l'inquiétude d'arriver en retard à un cours ou d'être absent à un cours essentiel à votre compréhension de la formation. Avec l'EISF, vous travaillez quand vous le voulez.
- **Des parcours individualisés :** Vous êtes rapide ou vous préférez prendre votre temps ? C'est vous qui décidez à quel rythme vous avancez dans votre formation. En principe le programme est conçu pour être couvert en 3 mois avec 15 heures de travail en moyenne par semaine. C'est à vous de vous organiser en fonction de vos contraintes. Vous avez tout le temps nécessaire pour suivre pleinement votre formation.
- **Vous n'êtes jamais seul :** Votre tuteur suit l'avancement de votre formation en validant vos activités. L'équipe pédagogique entre en contact avec vous pour s'assurer de votre progression. L'équipe administrative reste à votre disposition pour répondre à toutes les questions que vous pourriez avoir sur le déroulement de votre formation.
- **Un lieu qui vous convient :** Vous pouvez vous former chez vous. Vous n'avez plus besoin de longs transports vers votre centre de formation ou de solution d'hébergement. C'est une économie de temps et d'argent importante qui vous donne plus de flexibilité dans votre emploi du temps comme dans votre budget !





Quelles sont les modalités de la certification ?

A ce jour, la formation est qualifiante. C'est-à-dire qu'elle ne donne pas lieu à un titre à l'issue du parcours de formation en Cake design. Les apprenants qui valident l'examen blanc reçoivent une attestation de réussite de fin de formation.

Cet examen blanc préfigure les modalités de certification qui seront mise en œuvre quand la demande de certification de la formation sera validée par France compétences.

Dans un premier temps, **l'examen blanc en ligne** est donc conçu pour s'assurer que les apprenants maîtrisent parfaitement les compétences de cake design. Il s'agit de réaliser un gâteau en cake design sur un thème donné le jour de l'examen blanc dans une durée limitée. A la fin du temps imparti, le candidat adresse les vidéos et les photos de sa réalisation à un jury qui évalue ce travail.

Retour détaillé : Vous recevez une évaluation complète, comme lors d'un jury officiel et une attestation de réalisation de votre formation qui ne vaut pas certification mais qui atteste de vos compétences pleines et entières en cake design.

Courant 2026, quand la demande de certification de la formation sera validée par France Compétence, l'EISF complètera le dispositif de validation de la formation par un examen de certification.

Son déroulement sera identique à celui de l'examen blanc qui sera alors bien conçu comme une préparation à l'épreuve de certification.

Organisation des Épreuves : que ce soit pour l'examen blanc ou pour l'examen de certification, quand il sera possible, l'EISF prévoit d'organiser une session d'examen tous les 2 mois.



L'équipe de l'EISF vous accompagne tout au long de votre formation :

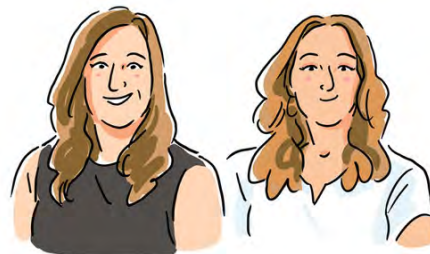


Des conseillers en formation

Ce sont vos premiers interlocuteurs. Ils vous accompagnent dans vos réflexions sur votre projet professionnel, votre projet de formation et vous aident à trouver la solution de financement qui vous convient.

Une équipe administrative et pédagogique

Disponibles et attentifs ils sont à votre écoute tout au long de votre formation quand vous en avez besoin. Vous pouvez les solliciter pour répondre à toutes vos questions d'ordre administratif ou d'organisation : prise en main de la plateforme, conventions de stage, dossiers de financement ou aide à



Des tuteurs experts métier

Les tuteurs de l'EISF sont tous des experts dans leur métiers et des formateurs. Anabelle Lucantonio est une ancienne formatrice de l'école Ferrandi. Anabelle a aussi l'expérience des concours puisqu'elle a gagné le championnat du monde en 2028. Nos tuteurs vous accompagnent tout au long de votre formation en répondant à vos questions. Ils vous aident à progresser en évaluant vos réalisations à partir des photos des étapes de la recette et de votre fiche d'analyse de production.





Tarifs et Conditions d'accès 2025

120€ / mois
pendant
12 mois

Offre Spéciale

1440 €

en financement personnel
ou par votre entreprise
Possibilité de payer
en plusieurs fois sans frais

Durée : 1 an d'accès à la plateforme de formation et son accompagnement.

- Inscriptions ouvertes toute l'année sur www.eisf.fr
- Assistance administrative et pédagogique personnalisée

À ce jour, la formation n'est pas éligible au CPF. Elle pourra devenir éligible au CPF sous réserve d'une réponse positive à la demande de certification qui sera déposée dans le courant du 1er semestre 2026 par l'EISF auprès de France Compétences.

Le prix de la formation et la durée de la formation ne sont pas liés. Si la formation est réalisée en 3 mois seulement, le prix de la formation doit être payé dans sa totalité.

La durée de la formation correspond à la période de temps durant laquelle la plateforme de formation est accessible. Elle est indépendante de la vitesse de la formation qui est fonction du rythme de travail de l'apprenant.

Vous bénéficiez d'un délai de 14 jours de rétractation à l'issue de votre inscription conformément aux conditions générales de vente accessibles sur le site de l'EISF (eisf.fr). Dans le cas d'une rétractation, l'EISF rembourse intégralement votre paiement.

En formation continue ou en reconversion

Contactez-nous :

✉ contact@eisf.fr ☎ 06 78 97 73 16

www.eisf.fr