



Centro Culinário Sonho da Festa



PARTICIPE DO GRUPO DO CENTRO CULINÁRIO E FIQUE POR DENTRO TODAS AS NOVIDADES SOBRE OS CURSOS.

ENDEREÇO: Rua Silva Cardoso, 154 Loja B – BANGU.

INSCRIÇÕES: **SINAL DE 50%** E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Garanta que a aula vai acontecer, antecipe sua inscrição!

Acesse nosso site no www.osonhodafesta.com.br e confira a programação completa de todas as lojas.

REALIZAMOS INSCRIÇÕES VIA PIX, PARA MAIORES INFORMAÇÕES: TEL:

3030-2916 (SETOR DE CURSOS – RAMAL 209)

OU MANDE UMA MENSAGEM PELO WHATSAPP: (21) 9 7269-6872

UM FELIZ NATAL E UM PRÓSPERO ANO NOVO

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE DEZEMBRO 2021
01/12 (Qua) 09:30	Isabel Cristina R\$ 29,99	-ESPECIAL DE NATAL - TORTA SALGADA DECORADA – Aprenda com Isabel Cristina a fazer: massa salgada, recheio de bacalhau cremoso, glacê para decoração e pasta americana salgados. A torta terá uma linda decoração natalina e super fácil de fazer utilizando bicos e cortadores. Surpreenda seus clientes, e ganhe um extra no Natal com essa aula maravilhosa. Aula com degustação e apostila com todas as receitas! Certificado de participação digital incluso.
01/12 (Qua) 14:00	Elizete Garrão R\$ 4,99	-FAÇA E VENDA - MINI BOLO COM DECORAÇÃO NATALINA- O Natal está chegando e você não pode deixar de participar dessa mega aula! Mini bolos são faça e venda certo para o ano todo! Aula promocional MIX/SELECTA. Aula com certificado de participação digital incluso!
02/12 (Qui) 09:30	Danielle Bustilho R\$ 4,99	-JÁ É NATAL- DECORAÇÃO DE PANETONES COM PLACA TEXTURIZADA- Grande oportunidade de aprender lindas decorações para Panetones. Dando valorização para os produtos na hora de comercializar, aguçando o paladar dos clientes pelos olhos! Aula Promocional BWB! Aula com degustação. Certificado de participação digital incluso!
02/12 (Qui) 14:00	Danielle Bustilho R\$ 4,99	-CUPCAKE RED VELVET E TORTA CREMOSA DE MORANGO- Prepara-se para uma explosão de sabores. A Mavalério trás pra você uma deliciosa torta cremosa de morango e um saboroso Cupcake Red Velvet. Aula com degustação. Aula Promocional Mavalério. Certificado de participação digital incluso!
03/12 (Sex) 09:30	Elisangela Hentzy R\$ 29,99	-FAÇA E VENDA - BISCOITOS NATALINOS - CURSO AVANÇADO- Aprenda a fazer uma belíssima árvore de biscoitos e outros modelos de natalinos! Preservação, tempo de preparo e embalagem. Aula com apostila e certificado de participação digital. Aula com degustação!
04/12 (Sáb) 09:30	Viviane Holh R\$ 44,99	-FAÇA E VENDA – A FAMOSA SOBREMESA CLÁSSICA FRANCESA "CROQUEMBOUCHE"- Uma torre de Carolinas recheadas com Creme Pâtisserie coberta com fios de caramelo. Deixe sua mesa de Natal lindíssima ou aprenda como fazer esse prato delicioso para obter uma renda extra. Não perca! Aula com degustação e sorteio. Certificado de participação digital incluso.
06/12 (Seg) 10:00	Rita Araújo R\$ 4,99	-TORTA CHOCOLATUDA CROCANTE – Venha aprender a fazer uma deliciosa torta crocante bem chocolatuda com os produtos do Cacau Foods e oferecer tanto no natal quanto o ano todo. Vamos aprender a fazer à grande e as individuais também. Não perca! Vagas limitadas. Aula Promocional Cacau Foods. Certificado de participação digital incluso!
06/12 (Seg) 14:00	Rita Araújo R\$ 19,99	-ROCAMBOLE SALGADO – Que tal oferecer um delicioso rocambole salgado podendo também ser sem glúten para seus clientes e amigos? Então não perca essa aula maravilhosa e garanta sua vaga. Será feito em aula a massa e um sabor de recheio. Todas as dicas para você não errar na hora de retirar e enrolar, como oferecer para seus clientes (sugestão de embalagens para venda). Não perca! Aula com apostila e certificado de participação digital incluso.
07/12 (Ter) 09:30	Raquel Araújo R\$ 19,99	-CONFETARIA PARA INICIANTES- Imperdível para você que deseja começar no ramo da confeitaria! Aprenda: batimento de massa, recheios, nivelamento, glacê real, glacê mármore e montagem no aro. Aula com várias dicas e técnicas! Aula com degustação. Certificado de participação digital incluso.
07/12 (Ter) 14:00	Raquel Araújo R\$ 29,99	-FAÇA E VENDA - FESTIVAL DE SALGADOS DE FORNO- Aprenda a fazer deliciosos salgados para suas vendas de fim de ano! Não perca. Aula com degustação! Certificado de participação digital incluso.
08/12 (Qua) 09:30	Sandra Gomes R\$ 4,99	-BOMBONS NATALINOS- Aprenda a decorar com o pó para decoração Fest Vida, e a fazer belíssimos bombons natalinos. Arrase nas suas vendas de fim de ano. Não perca! Aula promocional Fest Vida. Certificado de participação digital incluso.
08/12 (Qua) 14:00	AULA PRÁTICA Sol Monteiro R\$ 19,99	-AULA PRÁTICA - FLORES DE GELATINAS- Tem dificuldade para fazer flores? Então vem com a gente nessa super aula e tire suas dúvidas aprendendo na prática a fazer uma belíssima flor de gelatina. Decoração de baixo custo que veio para ficar! Não perca. LISTA DE MATERIAL: Isopore de 15 cm por 10 ou 8 de altura, caixa para levar a sua flor, arame P - flor alumínio na cor verde e vermelho também podendo ser branco, cortador de alumínio (P,M,G), touca avental e perfix. Não perca! Certificado de participação digital incluso.

09/12 (Qui) 09:30	Anderson Alves R\$ 4,99	-FAÇA E VENDA - ROCAMBOLE NATALINO- Saboroso, colorido e divertido! Não perca. Extra: Recombinação de várias técnicas em uma aula. Aula promocional Fine Line. Certificado de participação digital incluso.
09/12 (Qui) 14:00	Nilda Christo R\$ 4,99	-FAÇA E VENDA - MINI GUIRLANDA DE PÃO DE MEL- Aprenda a fazer essa deliciosa sobremesa para se eu fim de ano. Não perca! Aula promocional FLIP. Certificado de participação digital incluso.
10/12 (Sex) 09:30	Wilson Brandão R\$ 29,99	-APRENDA A DESOSSAR QUALQUER AVE (FRANGO, CHESTER, PERU) E A PREPARAR DOIS TIPOS DE PRATOS: Ave Desossada, que permanece com o mesmo formato e o Rocambole Recheado. Pode-se comercializá-los congelados ou assados ou acompanhado de um maravilhoso Nhoque de Aipim. Não perca! Certificado de participação digital incluso.
10/12 (Sex) 14:00	Wilson Brandão R\$ 29,99	-TORTAS COMÉRCIAS - FAÇA E VENDA- Atendendo aos pedidos uma nova oportunidade de rever estas tortas apaixonantes: crocante de doce de leite, torta alemã e torta napolitana. Demonstração da montagem das mesmas também no acetato! Não perca. Aula com degustação. Certificado de participação digital incluso!
11/12 (Sáb) 09:30	AULA PRÁTICA KIDS Bruna Souza R\$ 39,99	-AULA PRÁTICA KIDS- Aprenda a fazer deliciosas modelagens com a forma de it pop e suas variações. LISTA DE MATERIAL: Touca, avental e perfix. Não perca. Aula com degustação! Certificado de participação digital incluso!
13/12 (Seg) 09:30	Ana Cristina R\$ 4,99	-SHOW DE BICOS CELEBRATE- Uma aula especial onde serão demonstrados diversos bicos para que você realize diferentes trabalhos: pitangas, conchas, conchas reversas, flores instantâneas, bicos russos e muito mais. Aula Promocional Celebrate! Não perca. Certificado de participação digital incluso!
13/12 (Seg) 09:30	Ana Cristina R\$ 29,99	-BENTO CAKE - Venha conferir essa novidade que vende como água. Massas saborosas, recheios e coberturas e muita criatividade! Não perca. Aula com sorteio e degustação! Certificado de participação digital incluso!
14/12 (Ter) 09:30	Nina Carvalho R\$ 4,99	-NATAL DO MICKEY- Venha aprender as técnicas diferenciadas com o tema do Mickey. Aula promocional ICE BERG. Não perca! Certificado de participação digital incluso!
14/12 (Ter) 14:00	Naldo Souza R\$ 22,99	-CHANTY FEST - O CHANTILLY QUE JÁ VEM CONGELADO, PRONTO PARA BATER, VOCÊ CONHECE?- Venha tirar todas as suas dúvidas sobre esse chantilly fácil e prático de fazer. Armazenamento, descongelamento e tempo de batimento. De brinde, leve para casa um CHANTY FEST e faça você mesmo as suas experiências. Não perca! Aula promocional Chanty Fest. Certificado de participação digital incluso!
15/12 (Qua) 09:30	Andrea Vasconcelos R\$ 4,99	-JÁ É NATAL- LEMBRANCINHAS PARA LUCRAR NO NATAL - GUIRLANDA DE CHOCOLATE E PRESENTINHO DE BROWNIE- Essas lembrancinhas podem ser para presentear ou virar itens de decoração de árvore de natal com o sabor incomparável do chocolate nobre. Tire suas dúvidas sobre derretimento e têmpera. Aprenda receitas doces que não precisa de moldes e harmonize texturas crocantes do cereal bool e flocos de arroz. Receita do brownie e a técnica perfeita para cortar sem que a massa se esfale, depois e só embalar e finalizar com laços. Delicados para encantar seus clientes, seja eles em restaurante, academia e salão de beleza. Aula Promocional Harald. Aula com degustação. Certificado de participação digital incluso!
15/12 (Qua) 14:00	Andrea Vasconcelos R\$ 29,99	-DOCES NATALINOS - Pão de mel, cone trufado e decorado com formato de árvore de natal, com trufas, cerejas e muito mais! Todas com decorações natalinas para lucrar nessa bela época do ano. Não perca! Aula com degustação. Certificado de participação digital incluso!
16/12 (Qui)  AULA COM PAUSA 09:30 - 12:00 14:00 - 17:00	AULA PRÁTICA INTENSIVO Barbara Oliveira R\$ 64,99 (COM PAUSA P/ ALMOÇO)	-AULA PRÁTICA - INTENSIVO - INICIANTES NA CONFEITARIA- Venha aprender na prática a decorar seu bolo da forma correta. Aula dividida em duas etapas, PRIMEIRA ETAPA: Aprenda como fazer uma massa amanteigada e bem estruturada, a quantidade ideal de recheio para seu bolo não desabar, tempo de prensagem, calda e transporte. SEGUNDA ETAPA: o ponto certo do chantininho para espátula, Treinamento com a espátula para decorar e levar para casa. LISTA DE MATERIAL: 1 bailarina, 1 espátula alisadora, 1 forma de 15x8 ou 15x10, 1 Chantilly da marca Norcau gelado, 2 sacos de confeitaria descartáveis, 400g de doce de leite para recheio seu bolo, avental, touca, perfix e 1 Cake board de 20 para levar seu bolo para casa. Aula com certificado de participação digital! (O bolo fica por conta da professora) Apostila digital incluída. (ATENÇÃO!!! ESSA AULA TEM O LIMITE DE 8 ALUNAS - AULA COM PAUSA PARA O ALMOÇO - PARCELE EM ATÉ 3X SEM JUROS NO CARTÃO DE CRÉDITO!)

USO DE MÁSCARA OBRIGATORIO!

OBS: NÃO É PERMITIDA A PRESENCIA DE BEBÊS, CRIANÇAS E ACOMPANHANTES.

Evite o cancelamento de aulas, faça sua inscrição antecipadamente! As aulas devem ser marcadas com antecedência, nossas cadeiras são numeradas, ela é garantida até 15 minutos após o início da aula. **Evite atrasos! ATENÇÃO!** Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejam avisados da desistência no mínimo **2 dias** antes da aula.

FOTOGRAFAR PODE! SÓ NÃO É PERMITIDO FILMAGEM. TRAGA SEU CASACO, SALA CLIMATIZADA!

ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO! PARCELAMOS ACIMA DE 50 REAIS EM ATÉ 3X SEM JUROS.



Um Feliz Natal a Todos!