



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Silva Cardoso, 154 loja B - Bangú

Tel: 21 3030-2916

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

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.oshodafesta.com.br

USO DE MÁSCARA OBRIGATORIO, TRAGA SEU ALCOOL EM GEL.

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JANEIRO 2021
11-01 (Seg) 09:30	Danielle Bustilho 14,99	-DONUTS DECORADO- Venha aprender em aula a fazer deliciosos Donuts que estão em alto na área da confeitaria. Faça e venda certo! Aula com degustação.
11-01 (Seg) 14:00	Denise Gomes 14,99	-FESTIVAL DE TORTAS DOCES- Aprenda de maneira fácil a elaborar: massas, caldas, recheios, coberturas e decorações, tudo bem simples, econômico e com sabor espetacular. Comece já o seu negócio. Faremos passo a passo: Delícia de Abacaxi, Limão Refrescante e Torta de Chocolate Páscoa. Sabor e beleza de mãos dadas, o que acha? Aula com degustação.
13-01 (Qua) 09:30	Kátia Praça 19,99	-TECNICAS COM BALÕES- Aprenda as principais técnicas para iniciar seu negócio com Decoração com Balões. Abordagens, projetos, orçamento e contratos. Aula com apostila, tabelas e dicas. Não perca!
13-01 (Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	-AULA DE BOLÕES COM ARRANJOS- Venha aprender um belíssimo arranjo prático e moderno para atender a demanda atual, sem comprometer a qualidade do trabalho e com baixo custo. Arranjos para mesa, arranjos para chão, arranjos para teto e arranjos para parede. Não percam!
14-01 (Qui) 09:30	Alessandra Mauro 19,99	-AULA DE FONDADOS E CAMELADOS- Aprenda em aula, passo a passo, tudo sobre doces fondados e caramelados. Uma aula repleta de técnicas para doces perfeitos com decorações: clássicas, infantis e temáticas. Dicas de congelamento. Aula com degustação.
14-01 (Qui) 14:00	Gê Alencar 24,99	-SOBREMESA NO POTE- Quer aprender a fazer aquela sobremesa linda, deliciosa, que você só vê em restaurante chique para degustar? Gê Alencar vai te ensinar a fazer essas delicias em pote e te mostrar que você também pode. Venha aprender os sabores: Tiramissu e Pavê crocante. Aula com degustação.
15-01 (Sex) 09:30	Alice Miralha 19,99	-PIPOCA GOURMET- Aprenda a fazer passo a passo esse sucesso de vendas nos sabores: chocolate, ninho, coco e ovomaltine. Não perca. Aula com degustação.
15-01 (Sex) 14:00	Alice miralha 19,99	-PIRULITO DE CRISTAL- Uma aula completa! Faça o pirulito de cristal: transparente, colorido, e decorado. Embalagem com toque especial! Um laço simples e prático! Aula com degustação.
18-01 (Seg) 09:30	Wilson Brandão 24,99	-FAÇA & VENDA JOELHOS E ESFIHAS- Venha aprender a modelagem dessas duas massas especiais que atende a todos os paladares. Daremos noções de custo, congelamento e armazenamento. Aula com degustação.
18-01 (Seg) 14:00	Wilson Bradão 24,99	-PÃO A METRO E PÃO TRANCADO DE CALABRESA- Venha aprender como fazer em aula um belíssimo e saboroso pão a metro e pão trancado de calabresa. Aula ideal para você que quer uma renda extra. Aula com degustação.
19-01 (Ter) 09:30	Ramid Bittencourt 24,99	-BOLO DE GULOSEIMAS EM CHATININHO- Venha aprender como fazer um belíssimo bolo guloseimas para a criançada. Como principais ingredientes: Casquinha de sorvete, delicados e jujuba. Aula com degustação.
19-01 (Ter) 14:00	Denise Gomes 14,99	-MASSA FERMENTADA SABOROSA- Aprenda a fazer passo a passo, desde a massa até as coberturas, dentre elas: Bacon com orégano aos ventos e Frango com queijo. Desfrute da vantagem de ter um baixo custo em um faça e venda, dicas de embalagens para viagem e validade do seu produto final. Observe em aula que as embalagens vão diretamente ao forno, fácil execução. Imperdível! Aula com degustação.
22-01 (Sex) 09:30	Raquel Araujo 19,99	-CONFEITARIA 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.
22-01 (Sex) 14:00	Andreia Vasconcelos 24,99	-COPPO DA FELICIDADE- Aprenda a fazer o famoso Copo da felicidade, complementado com recheios diferenciados. *Copo da felicidade com recheio belga, *Copo da felicidade kit Kat, *Copo da felicidade de paçoca, *Copo da felicidade de oreo, *Copo da felicidade de banoffe. Aula com degustação.
23-01 (Sáb) 9:30	Rita Araujo 4,99	-OVOS DE PÁSCOA - PREPARE-SE PARA A PÁSCOA! Venha aprender a fazer deliciosos ovos de páscoa coloridos e recheados. Tudo para as crianças amarem e se deliciarem. Não perca essa oportunidade e saia na frente com idéias de ovos de páscoa e garanta seu faça e venda. Promocional Cacau Foods.
25-01 (Seg) 09:30	Danielle Bustilho -Aula Kids- Prática 4,99	-PIRULITOS DIVERTIDOS- Traga seu baixinho para passar uma manhã muito doce e com muito chocolate junto com a BWB. Nessa aula vamos fazer lindos, coloridos e deliciosos pirulitos que irão alegrar a manhã dessa galera linda! Traga seu avental! Aula Promocional BWB. LIMITE DE 8 ALUNOS.
25-01 (Seg) 14:00	Danielle Bustilho -Aula Kids- Prática 19,99	-MINI CHEF- PIZZAS- Venha trazer seu Mini Chef para ter uma aula incrível com uma receita deliciosa de pizza com muita diversão. Nessa aula cada criança irá: fazer, rechear e assar seu próprio lanche e se divertir muito. Garanta já a inscrição. Traga seu avental! LIMITE DE 8 ALUNOS.
26-01 (Ter) 09:30	Anderson Alves 4,99	-MICRO BOLOS DIVERTIDOS- Deseja arrasar na decoração e fazer algo delicioso e inovador ao mesmo tempo? Venha aprender a fazer em aula, micro bolos divertidos. Ideal para a criançada, tudo feito com a linha de produtos da Fine Line. Aula com degustação.
26-01 (Ter) 14:00	Isabel Cristina 19,99	-SUCOS DETOX- Aprenda a fazer sucos que ajudam a eliminar as toxinas do organismo e balancear nutrientes dos alimentos. Com os sucos Detox você terá os seguintes benefícios: reduz o apetite, estimula a limpeza do fígado, fortalece o sistema imunológico, melhora o funcionamento do intestino, reduz inchaço, cansaço, acelera o metabolismo, diurético e diminui a inflamação da celulite.
27-01 (Qua) 09:30	Barbara Oliveira 24,99	-VENHA SE UM EMPREENDEDOR DE SUCESSO NA CONFEITARIA- Além de confeitaria seja um empreendedor! A maneira correta de precificar seus produtos sem multiplicar por 3 ou 4 e não saber de onde vem seu lucro, marketing para quem quer vender e como vender, e mais... receba por e-mail: planilha pronta para utilizar na sua precificação, planilha para cadastrar seus clientes e planilha com uma projeção de vendas aproximada e como trabalhar com elas. Tudo isso em 1 aula só, mas venha sem pressa! Aprenda a fazer seu planejamento no início do ano para não ficar perdido a ano todo!
27-01 (Qua) 14:00	Barbara Oliveira 24,99	-SORVETES ARTESANAIS- O verão chegou e para você que quer fazer uma renda extra aprender a fazer deliciosos sorvetes artesanais. Faremos base neutra para que você adicione os sabores que desejar. Sabores: morango, maracujá e chocolate. Aula com receita digital Petit gateau. Aula com degustação.
29-01 (Sex) 09:30	Ronaldo Rodrigues 19,99	-CHEESCAKE PRÁTICO- Venha aprender como fazer essa deliciosa sobremesa de forma prática e rápida, além de recheios versáteis e saborosos. Frutas Vermelhas, entre outros sabores. Aula com degustação.
29-01 (Sex) 14:00	Ronaldo Rodrigues 19,99	-CUPCAKE SALGADO- Venha saborear uma massa super fofinha, que deixa você com água na boca ao sair do forno. Faça e venda certo. para qualquer ocasião! Recheios de queijo, calabresa e de frango. Não perca. Aula com degustação!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE FEVEREIRO DE 2021
--------------	--------------------	-----------------------------

01-02 (Seg) 09:30	Ramid Bittencourt 24,99	-BOLO DE CASAMENTO RÚSTICO EM CHANTININHO- Aprenda como fazer um belíssimo bolo rústico em chantininho, ideal para casamentos, 15 anos. Dicas de valores e muito mais. Não percam. Aula com degustação.
01-02 (Seg) 14:00	Andreia Vasconcelos 24,99	-AULÃO SORVETE CASEIRO X SACOLÉ GOURMET- Venha aprender como fazer um sorvete delicioso e com baixo custo! Dicas de como fazer a mistura de napolitano e enriquecer sua receita com pedaços de frutas sem cristalizar. Técnicas totalmente caseiras. Aula com degustação.
03-02 (Qua) 09:30	Barbara Oliveira 19,99	-PALHA ITALIANA NO POTE- Você já provou a Palha Italiana embalada. Agora venha provar e aprender a Palha Italiana no pote. Isso mesmo! Iremos fazer 5 variações de sabores: tradicional, limão, paçoca, ninho e Óreo. Ponto certo que é diferente do ponto da embalada, validade, precificação, ficha técnica e dicas de como vender. Uma aula deliciosa que você aprende de forma fácil e descontraída. Apostila digital incluída. Aula com degustação
03-02 (Qua) 14:00	Barbara Oliveira 19,99	-BROWNIE NO PALITO E MINI NAKED DE BROWNIE- Aprenda uma deliciosa receita e 2 formas diferentes, super fáceis e vendáveis de utilizar esse delicioso bolinho. Isso mesmo! No palito: simples e decorado. Em formato de mini Naked, além de uma deliciosa geléia de morango com mousse de ninho para rechear nossos Mini Naked. Delícia de aula! Aula com degustação.
05-02 (Sex) 09:30	Danielle Bustilho 4,99	-CONES GELADOS- Aprenda mais uma delícia de chocolate, mas agora... geladinho! Deliciosos Cones das formas BWB. Tudo prático, rápido e sem sujeira! Não perca essa oportunidade! Mais uma novidade pra você! Aula Promocional BWB.
05-02 (Sex) 14:00	Sandra Freitas 19,99	-BOLO REQUINTADO- Aprenda a decorar um belíssimo bolo fake com diversas técnicas: renda manual com bico de confeitar, transferência de imagem, técnica de Brush Embroidery, desenho a mão livre e uma bela Flor Estilizada. Não perca esse show de técnicas!
08-02 (Seg) 09:30	Ronaldo Rodrigues 14,99	-QUICHES E EMPADAS - DOCES X SALGADAS- Já degustou de uma massa que derrete na boca, é econômica e tem um recheio delicioso? Venha aprender. Quiches: Salaminho, Queijo Minas, Antipasto, Empadas: Com doce de Leite, Cocada, Camarão, entre outros recheios. Aula com degustação.
08-02 (Seg) 14:00	Ronaldo Rodrigues 19,99	-ROCAMBOLE SALGADO- Vamos mudar do doce para o salgado? Da massa ao recheio, faremos tudo em aula! Recheios: Bacalhau, salame, queijo e presunto e muito mais! Aula com degustação.
10-02 (Qua) 09:30	Anderson Alves 4,99	-BOLO BOLSA- Venha aprender a modelar um belíssimo bolo com formato de uma bolsa, técnica inovadora! Dicas de massa, decoração e pintura. Aula com degustação.
10-02 (Qua) 14:00	Denise Gomes 14,99	-MINI CURSO DE BISCOITOS DOCES E SALGADOS- Faça e venda totalmente atual e com um baixo custo. Aprenda a fazer: Petfur de goiabada, Castanha (Xerem), Cebolitos, Casadinhos de doce de leite. Massas novas e de fácil execução. Falaremos sobre embalagens das mais simples, as mais sofisticadas, e sem perder qualidade do seu produto final. Não perca, pois ensinaremos como fazer uma bela pasta de frango inovadora. Aula com degustação.
22-02 (Seg) 09:30	Queren Hapuque 19,99	-CHANTILLY- BOLO TRONQUINHO- Venha aprender a decorar um bolo usando técnicas diferenciadas com pintura, cactos e suculentas que deixará seu trabalho charmoso e sofisticado. Não perca! Várias dicas e sugestões!
22-02 (Seg) 14:00	Queren Hapuque 24,99	-TÉCNICAS DE CHANTILLY-FAULT LINE CAKE- O chantilly continua em alta! E você não pode ficar de fora das técnicas diferenciadas. O papel arroz com suas estampas vem trazendo vida e arte junto com o chantilly. Não fique de fora e arrase nas suas decorações. Aula com apostila.
24-02 (Qua) 09:30	Katia Praça 24,99	-ARTE COM BOLÕES - ARCO DESCONSTRUÍDO ORGÂNICO- Arco desconstruído com todas as suas variações e técnicas inovadoras. Passo a passo, com a participação dos alunos. Aula com apostila.
24-02 (Qua) 14:00	Katia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES -TOPO DE BOLO X MESA PRINCIPAL- As principais tendências atuais são as mais requisitadas no mercado, que tal aprender com a Kátia Praça essas técnicas que vão deixar sua decoração de mesa um sucesso. Não perca!
25-02 (Qui) 09:30	Alessandra Mauro 19,99	-BOLO PIN UP- Um lindo bolo decorado com a técnica de bolas de gelatina para dar "efeito de bola de chiclete" ensinaremos técnicas com efeitos 2D entre outras dicas imperdíveis. Não fique de fora dessa aula maravilhosa. Apostila com massas e recheios.
25-02 (Qui) 14:00	Isabel Cristina 14,99	-TEMPEROS E SABORES CASEIROS- Vamos falar de alimentação saudável, aprender a fazer TEMPEROS 100% NATURAIS como: sal de ervas, caldo de legumes, Sazón, Ketchup, entre outros. Os temperos serão preparados em aula e ofertado para as alunas. Incluso apostila com todas as receitas com SORTEIO para a aula da tarde de Aproveitamento Integral dos Alimentos. Não perca
26-02 (Sex) 09:30	Bruna Souza 19,99	-BOMBOM NA TAÇA- Chocolate é uma sobremesa universal, que tal fazer essa sobremesa de um jeito diferenciado? Confira: dica de valores, maneira correta de ponto de recheio e muito mais. Não perca! Aula com degustação.
26-02 (Sex) 14:00	Bruna Souza 29,99	-AULA PRÁTICA- CHANTILLY- SHOW DE BICOS- Venha aprender e aprimorar suas técnicas nos bicos de confeitar, para que seus acabamentos nos bolos de chantilly fiquem perfeitos. LISTA DE MATERIAL: Bicos: 21,104,123, 3 matrizes, 3 mangas de confeitar, 1 bolo de isopor 15x10, 1 prato 20cm, touca e perfix. O valor do chantilly será rateado na sala. LIMITE: 8 ALUNOS.

USO DE MÁSCARA OBRIGATORIO, TRAGA SEU ALCOOL EM GEL.

Obs.: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!)

- Atenção!!! Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula

* Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente!

Aceitamos todos os cartões de crédito!