



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Silva Cardoso, 154 Loja B – Bangú.

Tel: 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 e confira a programação completa de todas as lojas.

VENHA COMEMORAR O NOSSO

1º ANIVERSÁRIO DO CENTRO CULINÁRIO DE BANGU!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MARÇO /2020
02-03 (Seg) 10:00	Rita Araújo 3,99	-FESTIVAL DE TORTAS PARA A PÁSCOA - Venha aprender a fazer deliciosas tortas para a Páscoa ou vender o ano todo. Torta de cenoura com Mousse de chocolate, Torta de creme com Nozes, Torta chocolatado, Torta mousse sensação. Será feito em aula um sabor passo a passo inclusive o batimento da massa. Não perca essa oportunidade e garanta sua vaga. Aula Promocional Bom Princípio. Aula com degustação.
02-03 (Seg) 14:00	Rita Araújo 19,99	-SACOLÉ GOURMET - Venha aprender a fazer essas delícias. Sacolé de tapioca, sacolé sensação, sacolé de paçoca, sacolé de menta com casca de chocolate e sacolé de chocolate Alpino. Será feito em aula dois sabores diferentes inclusive a casca de chocolate para você tirar suas dúvidas e bombar vendendo sacolé neste verão.
03-03 (Ter) 9:30	Jorge Maciel & Vagner Sensashow "Super Confeiteiros" 29,99	-BOLOS COMERCIAIS-RECEITAS DIFERENCIADAS - Comece o ano inovando e surpreenda seus clientes. Os bolos comerciais são produtos que geram uma ótima renda extra. Aprenda 5 deliciosas receitas: Bolo de milho com queijo e goiabada, Bolo indiano, Bolo de iogurte com limão, Bolo de cenoura com chocolate e Bolo de laranja com uma calda especial. E também, detalhes sobre armazenamento e durabilidade. Aula com degustação.
03-03 (Ter) 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. Econômicos e com sabor espetacular, tudo para começar 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.
04-03 (Qua) 9:30	Caio Cesar 3,99	-FURRY CAKE+PINHATA-ESPECIAL DE PÁSCOA - Já imaginou fazer um bolo no formato de um coelho? Nesta aula vamos produzir, da massa a decoração final, um bolo no formato de um coelho na toca. Vamos dar todas as dicas para a estrutura, reprodução da pelagem e orelhas. Um projeto super divertido, com uma surpresa por dentro, de fácil reprodução e baixo custo! Aula com apostila. Aula Promocional Arcolor.
04-03 (Qua) 14:00	Anderson Alves 3,99	-BRIGADEIROS GOURMET - Aprenda a fazer deliciosos brigadeiros com sabores variados. Técnica de enrolar prática e rápida. Um extra pra você: Tabela de custo e dicas de apresentação. Aula Promocional Blend. Aula com degustação.
05-03 (Qui) 9:30	Alice Miralha 29,99	-CONES TRUFADOS - Um faça e venda para o ano inteiro, principalmente na Páscoa. Venha aprender: Técnicas, dicas e decorações tudo passo a passo dessas delícias. Cones de: Oreo, Ouro Branco, Paçoca e Morango. Aula com apostila e degustação.
05-03 (Qui) 14:00	Alice Miralha 24,99	-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.
06-03 (Sex) 9:30	Elisangela Hentzy 19,99	-NAKED CAKE COM DOIS ANDARES RECHEADO COM BRIGADEIRO COLORIDO - Quer aprender os segredos do verdadeiro Naked Cake? Com uma massa estruturada e passo a passo da montagem? Então não perca essa aula! Para o recheio, deliciosos brigadeiros coloridos. Quem irá resistir? Aula com degustação.
06-03 (Sex) 14:00	Luciana Lisboa 3,99	-OVOS DE PÁSCOA- SUCESSOS DA SELECTA - Venha aprender e degustar essas receitas que farão sucesso nessa Páscoa: Ovo de colher texturizado sabor Chocomalte, Ovo trufados cremoso de Cocco Bianco e Mini ovos coloridos de Marshmallow com Castanhas. Aula Promocional Selecta. Aula com degustação.
07-03 (Sab) 9:30	Sandra Freitas 19,99	-BOLO ESTILO CASAMENTO - Aprenda e conheça os segredos dos detalhes dos Bolos de Casamento! Bordados, acabamentos, laços, flores, como são feitos? Glacê Real, qual o ponto correto? Chantilly! Será que tem como? E a cor? Tem que ser branco? Venha e desvende esses mistérios. Garanta já sua vaga!
09-03 (Seg) 9:30	Alessandra Mauro 19,99	-DOCES FONDADOS - Aprenda a montar doces fondados de forma prática e fácil, sem precisar esperar. Decorações infantis, temáticas, clássicas e perolizadas. Aula com degustação.
09-03 (Seg) 14:00	Alessandra Mauro 29,99	-GLACÊ MÁRMORE E BATIMENTO DE MASSA - Aprenda a montagem no aro fechado onde o bolo sai prontinho para ser decorado. Decorações com uso de papel arroz, trabalhos de acabamento em bicos entre outras dicas fundamentais para seu bolo ficar perfeito! Apostila com receitas e tabela de rendimento. Aula imperdível!
10-03 (Ter) 9:30	Natalia Sampaio 39,99	-AULA PRÁTICA-KIT DE PÁSCOA PARA A CRIANÇA - Venha aprender a decorar um lindo kit de Páscoa para criança. Pirulito de chocolate, Pão de mel, Bombom e Cone de chocolate. Aprenda a fazer uma modelagem 3D. Aula prática com muitas técnicas de modelagem. Cada aluno levará sua produção para casa. Material: Jogo de estecas, tapete de silicone e 1 pasta americana branca.
10-03 (Ter) 14:00	Rose Gomes 34,99	-DOCES EM MINI PORÇÕES - Na confeitaria a apresentação e inovação fazem toda a diferença. Que tal surpreender seus clientes com uma mesa de doces em mini porções? Naked, Verrines de Cheesecake e Banoffee em uma apresentação sofisticada para mesa de doces. Aula com degustação.
11-03 (Qua) 9:30	Katia Praça 24,99	-AULA DE BOLAS - Venha e aprenda a montar: super arco de flores, centopéia gigante, cogumelos e borboletas. Um lindo cenário para suas festas. Tudo passo a passo com apostila. Não percam!
11-03 (Qua) 14:00	Katia Praça 49,99	-TÉCNICAS PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, CEREMONIAL E BUFFETS - Aula palestra com abordagens e esclarecimentos sobre vários temas na área. Alguns assuntos: Abordagem ao cliente, planejamento e projeto do evento, contrato, tipos variados de serviços e jantares, sugestões de cardápios, relação de quantidade por pessoa, para coquetéis e refeições, ilhas gastronômicas, cerimônia no local, Cerimonial e decoração. Apostila ATUALIZADA com novos conceitos e práticas.
12-03 (Qui) 9:30	Ronaldo Rodrigues 24,99	-OVO EMPADA & OVO COXINHA - Apresente o diferencial pra quem não gosta e não pode com doces: Delicioso Ovo Coxinha: massa, recheio, embalagem & Ovo Empada: integral ou natural, massa e recheio. Aula com degustação.
12-03 (Qui) 14:00	Ronaldo Rodrigues 19,99	-OVOS DE COLHER TEMÁTICOS - Vamos da montagem a embalagem. Aprenda os "pulos do gato" desses deliciosos Ovos; tais como: montagens, recheios, embalagens, forma de entrega e precificação. Aula com degustação.
13-03 (Sex) 9:30	Wilson Brandão 29,99	-FAÇA E VENDA-ESPECIAL NAS BANDEJAS - Aprenda deliciosas e práticas receitas para vender em bandejas e lucrar muito. * Mini Hambúrguer (recheado) *Mini Esfiha (carne ou ricota) *Pão de alho ou cebola * Pão de batata (recheado). Conceitos de congelamento e custos. Aula com apostila e degustação.
13-03 (Sex) 14:00	Wilson Brandão 29,99	-VITRINE DE DOCES DE PADARIA - Sabe aquele doce que encanta seus olhos na vitrine daquela linda padaria? Descubra todos os segredos nessa aula imperdível. Aprenda a fazer: Mil Folhas, Quindim, Bombas de Chocolate, creme e chantilly. E deliciosas Tarteletes de Frutas. Tudo passo a passo feito em aula. Com apostila e degustação.
14-03 (Sab) 9:30	Gê Alencar 29,99	-BOLOS DA PAZ-PARTE 2 - Vocês pediram e ela está de volta! Gê Alencar vem nos apresentar mais 3 deliciosas receitas dos bolos que encantaram o Brasil. Faremos em sala: Bolo Sensação (morango), Bolo de Maracujá e Bolo Paçoca – Crocante. De brinde a receita do Bolo Mágico. Aula com degustação!
16-03 (Seg) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	-OVOS DE PÁSCOA TRADICIONAIS-FORMAS BWB - Venha aprender a confecção de lindíssimos ovos tradicionais tudo feito com feito com muita praticidade e rapidez com as formas BWB. Não fique de fora.

16-03 (Seg) 14:00	Danielle Bustilho 3,99	-COLOMBAS-SULFORMAS- Nessa data tão especial você também poderá sair da rotina e presentear amigos e parentes belíssimas colombas. Massa saborosa que você irá se apaixonar! Reserve sua aula.
17-03 (Ter) 9:30	Andreia Vasconcelos 3,99	-PRESENTINHOS DE PÁSCOA- Desenvolvemos 3 receitas com excelente rendimento, para oferecer em escolas, escritórios ou empresas, utilizado Chocolates Melken e as nossas decorações. Ovos, docinhos e uma peça bem recheada, do jeito que o brasileiro gosta. Sucesso garantido. Vamos trabalhar a linha Melken em usos cristalizados, com receitas de simples execução, além de explorar o sabor do chocolate nobre em recheios bem cremosos ideal para quem quer presentear com o bom gosto. Aula Promocional Harald
17-03 (Ter) 14:00	Andreia Vasconcelos 39,99	-DOCES X SALGADINHOS- TUDO EM UMA SÓ AULA- AULÃO PARA INICIANTES MÓDULO 1- Você que deseja iniciar ou aprimorar seus conhecimentos, não perca! Doces simples decorados com requinte: Brigadeiro com formato de flor (modelagem em forma de silicone), cajuzinho tradicional com a casquinha crocante, docinhos de queijo recheado com goiabada (Romeu e Julieta) e bicho do pé. Salgadinhos massa versátil. Com a mesma massa você faz: coxinha, bolinha de queijo, risole e empanado de salsicha. Técnica para congela os doces e salgados. Garanta já sua vaga nessa SUPER AULA!
18-03 (Qua) 10:00	Rita Araujo 24,99	-FESTIVAL DE BROWNIE E BLONDIE- Venha aprender a fazer essas delícias que vem conquistando seus clientes e vender muito esse ano. Brownie tradicional com ou sem nozes, Blondie de amêndoas ou de aveia, Blondie de red Velvet. Para você vender como bem brownie para casamentos, eventos e festas infantis, na marmitta e pizza brownie. Então não perca essa oportunidade. Será feito em aula um Brownie e um sabor do Blondie para tirar suas dúvidas. Aula com degustação.
18-03 (Qua) 14:00	Rita Araujo 24,99	-FESTIVAL DE TÉCNICAS EM CHANTILLY E CHANTININHO- Venha aprender a fazer três técnicas: Drip Cake, Ballon Cake e Flores Embutidas. Você não pode ficar de fora dessa maravilha. Demonstração de todas as técnicas e apostila com receita de Chantinho, massa e recheio. Corra e aproveite!
19-03 (Qui) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	-MINI OVINHOS- Venha aprender a confecção de lindos mini ovinhos que será a sensação durante toda a páscoa. Pequeno e bem jeitosinho, essa delícia pode ser vendida em qualquer embalagem, é só usar sua criatividade e arrasar na decoração! Aula Promocional Mavalério. Aula com degustação.
19-03 (Qui) 14:00	Elizete Garrão 39,99	-AULA PRÁTICA- OVOS DE PÁSCOA TEMÁTICOS- Quer lucrar nesta Páscoa com ovos temáticos e diferenciados? Então não perca esta aula onde será ensinado na prática: como derreter, tingir, pintar, confeccionar as casquinhas trufadas e transformar em belos personagens infantis. Cada aluno fará seu ovo escolhendo o personagem que estará disponibilizado em aula. Material: 1 forma para ovos de páscoa lisa e um pacote de chocolate branco Selecta em lascas. Não fique de fora!
20-03 (Sex) 9:30	Gê Alencar 3,99	-FESTIVAL DE PÁSCOA PURATOS- A época mais doce do ano está chegando. Venha aprender com a Gê Alencar como preparar e decorar: * Rocambole de chocolate com recheio floresta negra e decorado com tema Pascoal.*Caixa de Trufas com recheios especiais de caramelo e crocante. * Trouxinha de pipocas de Brownie banhadas no chocolate ao leite. Aula Promocional Puratos. Aula com degustação.
20-03 (Sex) 14:00	Gê Alencar 24,99	FESTIVAL DE VERRINES- DOCES NA TAÇA- A vida é muito rápida para enrolar, então... DEGUSTE NA COLHER!!! Aprenda 3 deliciosas receitas e montagens: Morango com chantilly, Maracujá com chocolate, Paçoca-crocante com chantilly e faça a diferença em suas festas! Aula com degustação!
21-03 (Sab) 9:30	Gê Alencar 29,99	-AULA PRÁTICA-MARATONA "PÃO DE MEL DECORADO PARA PÁSCOA"- Venha inovar com Gê Alencar! Aprenda a fazer um delicioso Pão de mel decorado. Lindos por fora e irresistíveis por dentro. Lista de Material: 1 pasta americana, Tapete de silicone e um Joguinho de estecas. Aula com degustação.
23-03 (Seg) 9:30	Luciana Lisboa 3,99	-TORTA DE SORVETE-SELECTA SORVETES- Venha se refrescar usando os produtos da Linha da Selecta sorvetes: Torta de sorvete de maracujá com chocolate, Sorvete Napolitano e Sacolé. Aula com degustação.
23-03 (Seg) 14:00	Luciana Lisboa 3,99	-OVOS DE PÁSCOA SELECTA- Venha aprender e degustar essas receitas que farão sucesso nessa Páscoa: Ovo de Páscoa trufado Floresta Negra, Colômbia trufada de limão e merengue, cone recheado sabor Leitinho. Aula promocional Selecta. Aula com degustação.
24-03 (Ter) 9:30 FESTA DE ANIVERSÁRIO	Anderson Alves & Danielle Bustilho 3,99	-COELHO SAINDO DA CARTOLA- O TRUQUE- Venha e aprenda os segredos da blindagem de um bolo passo a passo com os Chocolates Mavalério . Para arrasar na decoração, a Modelagem do Coelho saindo da cartola com a Pasta americana da Fine Line . Não perca e faça você também essa mágica! Aula Promocional Mavalério e Fine Line. Aula com degustação e diversos sorteios!
24-03 (Ter) 14:00 FESTA DE ANIVERSÁRIO	Ana Cristina & Elizete Garrão 3,99	-DRIP CAKE DE CHANTILHO COM ALTURA DUPLA E CASCATAS DE ROSETAS- Venha aprender uma decoração rápida, com uma técnica simples que poderá ser utilizado em várias ocasiões. Aprenda o ponto correto do Chantilho da Mix para cobertura e a utilização para o efeito Drip nas laterais, com rosetas, decorações de bicos Celebrate e borboletinhas de pasta americana coloridas. Aula promocional, MIX e CELEBRATE. Aula com degustação e diversos sorteios!
25-03 (Qua) 9:30	Ana Cristina 3,99	-BISCOITOS DECORADOS PARA PÁSCOA- Vamos fazer diferente nessa Páscoa? Venha com a Celebrate aprender várias técnicas para decorar seus biscoitos e uma massa deliciosa amanteigada. Nossa decoração será com pasta americana, glacê real e glacê fluido. Aula Promocional Celebrate . Aula com degustação.
25-03 (Qua) 14:00	Ana Cristina 29,99	-AULA PRÁTICA- CHOCOMAÇAS- Aprenda passo a passo na prática, a decorar lindas Chocomaças. Para as meninas, decoração das Princesas; para os meninos, decoração dos Vingadores. Não percam a oportunidade! Aprenda a embalar no detalhe e tenha muitos lucros com suas chocomaças.
26-03 (Qui) 9:30	Isabel Cristina 14,99	-A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL- O que são nutrientes? Você é o que você come? Alimentos Naturais; Prática de exercícios; Doenças Crônicas; Prevenção; Os vilões da boa Alimentação; Aprendendo a ler rótulos; Escolhas Saudáveis; Dicas de Alimentação; Saudável sem sacrifícios. Será um verdadeiro bate papo onde vou tirar todas as suas dúvidas, fazer um lanchinho saudável com deliciosas e práticas receitas.
26-03 (Qui) 14:00	Isabel Cristina 29,99	-APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS- Quer aprender a evitar desperdício? Vou ensinar muitas receitas visando o preparo de refeições nutritivas, saborosas e de custo reduzido. Vamos fazer: nhoque de abóbora, farofa de sementes, patê verde, salada de cascas, suflê, empadão de palmito de mandioca, brigadeiro verde, sucos, entre outros. Rica apostila com muito sabor e deliciosa degustação!
27-03 (Sex) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	-TRIO MAVÁLERIO-PÁSCOA TOTAL- Venha fazer parte dessa aula que será pra lá de especial, pois nosso tema já é páscoa. Nessa aula você vai aprender a fazer um maravilhoso cookies de cenoura , uma deliciosa trufa de café e um delicioso ovo . Corra e garanta sua vaga, pois essa Páscoa está cheia de novidades!
27-03 (Sex) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	-TUDO NO POTE- Aprenda a preparar um delicioso cachorro quente no pote, escondidinho de frango, lasanha expressa e uma deliciosa torta salgada no pote. Tudo de forma rápida e pratica. Não fique de fora. Faça já sua inscrição. Aula com degustação.
28-03 (Sab) 9:30	Renata Rosa Tannuri 44,99	-MACARRONS- Eles são um charme! Aprenda a descomplicar esse doce, de forma simples faça a macarronagem e saborização, asse em qualquer forno, seja elétrico ou convencional. Aula com degustação.
30-03 (Seg) 9:30	Carol Dias 3,99	-DECORAÇÃO DE BOLO PARA PÁSCOA- Decoração no bolo de dois andares com lindas modelagens para páscoa, podendo ser utilizada também em cupcakes. Coelho, horta de cenouras, matinhos e muito mais! Conheça a pasta americana Iceberg, prática e diferenciada. Aula promocional ICEBERG.
30-03 (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.
31-03 (Ter) 9:30	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.
31-03 (Ter) 14:00	Raquel Araujo 24,99	-SOBREMESAS E MONOS PORÇÕES- Uma aula com receitas versáteis ideal para todas as ocasiões. Taças de chocolate, taça gelada e delicias de frutas. Não fique de fora. Aula com degustação.

Obs: Não é permitida a presença 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 sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula
Pode fotografar! Não é permitido FILMAGEM. Aceitamos todos os cartões de crédito.