

Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Deputado Ampliato Cabral, 66 - Caxias.
Tel: 2671-2285 / 2674-3017 / 97613-0498 (whatsapp)
INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.



Acesse nosso site no www.oshodafesta.com.br

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!).

ACEITAMOS RESERVAS VIA PIX

Nos siga no Instagram
@cursos.caxias

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE DEZEMBRO/2021
01/12 (Qua) 09:30	Wilson Brandão 34,99	MINI CEIA NATALINA => Esse ano já temos motivos pra celebrar: estamos vivos e vacinados. Então, vamos aprender a preparar delícias para os nossos? Pão de Rabanada, baguete recheada com provolone e calabresa, Croissant recheado de chocolate e panetone salgado tudo feito em aula. Não perca essa oportunidade.
01/12 (Qua) 14:00	Daniela Bonazzi 34,99	GANACHE CAKE => Venha aprender a cobrir e decorar bolos com a cobertura do momento: Ganaches. Nessa aula você irá aprender a decorar um bolo com ganache de chocolate branco e ao leite. Uso de pós decorativos e glitter. Ótima alternativa para substituir chantininho e pasta americana. Venha agregar mais essa opção ao seu cardápio. Garanta a sua vaga.
02/12 (Qui) 10:00	Rita Araújo 2,99	BOLO ORIGAMI => Venha aprender a trabalhar com as placas de textura modelo origami da BWB e garantir uma decoração para o seu bolo ficar lindo com uma técnica fácil e rápida para encantar seus clientes. Vamos aprender o ponto certo do chocolate para colocar na placa, aplicar a placa e muitas dicas. Então não fique de fora dessa maravilha. Aula promocional BWB
02/12 (Qui) 14:00	Rita Araújo 24,99	COPO MOUSSE PUDIM DA FELICIDADE => Venha aprender a fazer essa delícia que será feita em aula todo o passo a passo de cinco itens para compor seus copos da felicidade. Brownie, mousse de ninho, praliné de amendoim, mini pudim, mousse de doce de leite, mousse de chocolate e a receita de geleia de morango. Tudo em uma única aula. NÃO PERCA ESSA OPORTUNIDADE. Garanta a sua vaga e inscreva-se já.
03/12 (Sex) 09:30	Andréa Vasconcellos 2,99	GUIRLANDA DE BRIGADEIRO GOURMET => Que tal faturar e presentear amigos, familiares e clientes com essa linda guirlanda toda feita de brigadeiro gourmet. Então vem com a gente, e participe de mais uma aula faça e venda. Aula promocional Harald, faça já a sua inscrição.
03/12 (Sex) 14:00	Andréa Vasconcellos 29,99	SORVETE E SACOLÉ EM UMA AULA SÓ => Vamos faturar e se refrescar o ano inteiro com essas iguarias. Receita prática e econômica. Dicas para não dar cristal de gelo, dica como fazer o napolitano, dicas para colocar pedaços de frutas, sem que elas vão para o fundo do pote. Sacolé nos sabores de ninho com chocolate e avelã, paçoca e dicas de outros sabores. Sorvete de morango, chocolate, flocos e sugestões para outros sabores. Tudo isso em uma só aula. Faça já a sua inscrição.
04/12 (Sáb) 09:30	Daniela Bonazzi 2,99	AULA DE BICOS PARA CONFEITAR => Nessa aula usaremos o chantininho em ponto de bico para decoração de bolos e cupcakes. Usaremos os bicos mais tradicionais da confeitaria e todas as suas possibilidades de decoração. Aula promocional Celebrate.
06/12 (Seg) 14:00	Barbara Oliveira 24,99	SOBREMESAS NATALINAS => Aprenda a fazer duas deliciosas sobremesas de natal para incluir nas suas vendas. Nessa aula você irá aprender a fazer uma base de torta para usar a criatividade nos sabores, uma Banoffe na taça e um Pavê de morango com Cream Cheese, biscoito, suspiros e uma gelatina para dar um toque final na decoração. Sobremesas diferentes que dão água na boca. Uma aula de baixo custo e lucro fácil.
07/12 (Ter) 10:00	Rita Araújo 2,99	TORTA CHOCOLATUDA CROCANTE => Venha aprender a fazer uma deliciosa torta crocante bem chocolatuda com os produtos da Cacau Foods e oferecer tanto no natal quanto o ano todo. Vamos aprender a fazer a grande e as individuais. Não perca essa oportunidade de aprender essa torta maravilhosa e que não ama chocolate?. Aula promocional Cacau Foods
09/12 (Qui) 09:30	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS ARCO DESCONSTRUÍDO DUPLO NOVAS TÉCNICAS => Super versátil ideias para vários temas. Vamos montar um arco desconstruído duplo com Balões Alumínio happy day e muitas novidades. Montagem passo a passo com a participação dos alunos.

09/12 (Qui) 14:00	Kátia Praça 29,99	AULA DE BOLAS LETRAS, NÚMEROS E CORAÇÃO => Venha aprender a fazer Letras para nomes, com 1 metro de altura, Números e Coração 1,50m. Estrutura aramada com balões desconstruídos. Garanta a sua vaga.
11/12 (Sáb) 09:30	Conceição Braga 54,99	EM UMA ÚNICA AULA TRÊS PRATOS COM BACALHAU E UMA SOBREMESA DELICIOSA => Você irá aprender a fazer bolinhos de bacalhau super crocantes e sequinhos que podem ser congelados e são ótimos para vendas de massa por kilo, unidade ou cento e também faremos uma torta de bacalhau gratina bem econômica e uma farofa crocante de bacalhau e de sobremesa um pudim de panetone com nozes, cerejas e fios de ovos. Tudo feito em aula com dicas de preços, armazenamentos e congelamento. Não perca e garanta logo a sua inscrição.
14/12 (Ter) 09:30	Gilsara Ferreira 34,99	OFICINA KIDS E TEENS => Atenção: Crianças, Oficina à Vista. Nesta, oficina teremos muita diversão, brincadeiras, pipocas, certificado, receita e bagunça. Vamos aprender na prática a fazer alfajor lindo e saboroso. Tudo feito passo a passo pelos Chefs. Venham se divertir e se tornar um Chef Kids e Teens.
15/12 (Qua) 14:00	Rose Gomes 2,99	CUPCAKE DE PANETONE - Venha se divertir nesta aula natalina e aprenda como preparar um delicioso cupcake de panetone para presentear seus clientes e surpreendê-los com esse cheirinho de natal. Aula promocional Mix, não perca.
16/12 (Qui) 09:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE => Aprenda como preparar a massa do bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar calda, rechear corretamente, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação. Não perca tempo, inscrições limitadas.
16/12 (Qui) 14:00	Nina 2,99	BENTÔ CAKE NATALINO=> Venha aprender a fazer essa novidade q esta em alta no mercado! Nesta aula voce aprenderá todo passo a passo da produção e decoracao desse bolo. Suspiros, pasta americana glacê real frutas cristalizadas serao usados para deixar esse pequeno bolo muito lindo e delicioso! Uma otima opcao de lembrança comestível para o natal! Você nao pode ficar de fora!! Garanta sua vaga! Inscrições limitadas.
17/12 (Sex) 14:00	Naldo Souza 2,99	DECORANDO 3 BOLOS EM UMA AULA SÓ => Venha aprender com a Chaty Fest, a fazer três lindas decorações com temas infantis que estão super em alta para encantar seus clientes e amigos. Nessa aula você irá aprender a decorar 3 bolos com temas infantis usando o chantilly que já vem estabilizado da Chanty Fest. Aula promocional FESTPAN, aula com degustação.
18/12 (Sáb) 09:30	Claudia Thomas 29,99	PANETONES DECORADOS PARA O NATAL => Lindas Decorações super práticas para valorizar ainda mais o Queridinho da Festa. Faremos guirlanda, flor de natal (Bico de papagaio) estilizada, boneco de neve e papai Noel as decorações serão feitas em pasta americana, chocolate, fondant e glacê real. A massa do panetone não será feita em aula. Inscreva-se já.



Desejamos

Boas Festas



ATENÇÃO!

Só trocaremos a aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma. **DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO.**

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 e pagamentos via PIX!**

USO DE MÁSCARA OBRIGATÓRIO!

PARTICIPE DO NOSSO GRUPO NO WHATSAPP



LIGUE A CÂMERA DO WHATSAPP E APONTE PARA O QR CODE

