



# 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](http://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!**).

**ATENÇÃO!**

Só trocaremos o aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma.

**DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO!**

**NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.**

**Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos no final da aula!**

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!**

## USO OBRIGATÓRIO DE MÁSCARA!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE FEVEREIRO/2021
02/02 (ter) 09:30	<b>Anderson Alves</b> <b>2,99</b>	<b>ESCULTURAS EM BOLOS=&gt;</b> Aprenda em aula a fazer o vestido da Cinderela, e muito mais trabalhado com a linha de produtos Fine Line. <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
03/02 (Qua) 09:30	<b>Damião Costa</b> <b>19,99</b>	<b>SORVETE CASEIRO SEM GORDURA HIDROGENADA=&gt;</b> Para você que vende sorvetes ou quer agradar a família, amigos ou clientes, nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa de sorvete onde com 1 litro de leite você irá fazer +/- 4 potes de 2 litros de sorvete. Baixo custo e excelente qualidade. Dicas de sabores. <b>Aula com degustação!</b>
04/02 (Qui) 09:30	<b>Rita Araujo</b> <b>2,99</b>	<b>OVOS PINTADOS E COM CASQU INHAS RECHEADAS=&gt;</b> Essa é a hora de inovar e aprender a fazer lindas peças com pinturas e trabalhar com casquinhas recheadas. Tudo com muita praticidade e beleza para garantir seus clientes. Feito passo a passo. Garanta sua vaga! <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
06/02 (Sáb) 09:30	<b>Wilson Brandão</b> <b>35,00</b>	<b>PASTEL DE FORNO, EMPADAS E QUICHES=&gt;</b> Quando acabar essa pandemia esteja pronto para abastecer eventos em festas, recepções e cantinas. Sinta-se seguro e qualificado para trabalhar por conta própria e empreender nos seus negócios! <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
09/02 (Ter) 14:00	<b>Andreia Vasconcelos</b> <b>25,00</b>	<b>TRUFAS, BOMBONS E SUAS VARIAÇÕES=&gt;</b> Venha aprender a diferença entre trufas, bombons trufados e bombons recheados. Vamos fazer em aula trufas tradicionais, trufas no palito, copo da felicidade trufado, bombons trufado. bombons recheados e decorados. <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
10/02 (Qua) 09:30	<b>Daniela Bonazzi</b> <b>25,00</b>	<b>INTRODUÇÃO A CONFEITARIA=&gt;</b> Massa tradicional pão de ló e massa amanteigada. Tipos de calda. Tipos de recheios frios e cozidos, montagem, prensagem, coberturas de chantininho. Dicas de venda e precificação. APOSTILA INCLUIDA. <b>Aula com degustação!</b>
10/02 (Qua) 14:00	<b>Daniela Bonazzi</b> <b>25,00</b>	<b>BOLO SEMI ESPATULADO=&gt;</b> Chantinho perfeito para usar em bolos lisos ou espátulados. Montaremos um bolo na aula e faremos o chantinho para alisamento e usaremos espátula de textura para marcação e pintaremos o bolo com o uso da bombinha. <b>Aula com degustação!</b>
11/02 (Qui) 09:30	<b>Alessandra Mouro</b> <b>2,99</b>	<b>BOLO DE CHOCOLATE TEMÁTICO DE PÁSCOA=&gt;</b> Aprenda um lindo bolo prensado no aro fechado com belo cenário de páscoa usando matérias celebrate. Não percam! <b>Aula com degustação!</b>
23/02 (Ter) 14:00	<b>Rose Gomes</b> <b>25,00</b>	<b>BROWNIE CAIXA DE BOMBOM=&gt;</b> A Páscoa está chegando, e que tal um brownie bem chocolatado recheado e coberto com deliciosos bombons? Tudo isso decorado como caixa de presente pra você vender muito nessa páscoa! Vai ficar de fora? Garanta sua vaga e aumente seu cardápio! <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
24/02 (Qua) 14:00	<b>Conceição</b> <b>30,00</b>	<b>MINI PIZZAS E BROTINHOS PARA COMERCIALIZAR=&gt;</b> Massa super leve e econômica, feita de batata e quase zero de gordura. Toda técnica para revenda pré prontas e congeladas, também será ensinado a técnica de quem quer armazenar em geladeira por até 7 dias. <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
25/02 (Qui) 14:00	<b>Andreia Vasconcelos</b> <b>30,00</b>	<b>DOCES FINOS=&gt;</b> Doces que farão um sucesso na páscoa ,em seus eventos e nas vendas do dia a dia. Brownie, donuts, alfajor, palha italiana e pão de mel. Esses doces gourmet, vão fazer toda diferença em seus eventos e vai aumentar sua renda no dia a dia. Será ensinado em aula técnica de congelamento, para seus doces, para que venham durar até 90 dias. <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
26/02 (Sex) 09:30	<b>Rita</b> <b>2,99</b>	<b>OVOS DE PÁSCOA! PREPARE-SE!=&gt;</b> 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 incríveis de ovos de páscoa garantindo seus clientes. <b>Não percam tempo, inscrições limitadas!</b>
27/02 (Sáb) 09:30	<b>Damião Costa</b> <b>19,99</b>	<b>CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES=&gt;</b> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. <b>Aula com degustação!</b>