



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Barão do triunfo, 66 - Caxias.

Tel: 2671-2285 / 2674-3017

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

Aproveite nossas aulas Promocionais!!

| DATA HORA | PROFESSOR VALOR | CURSOS DE JANEIRO/2019 |
|---------------------|------------------------------|--|
| 08/01(Ter) 9:30 | Alessandra Mauro 19,99 | BOLO RECORTADO - CARINHA DE COELHO=> Não perca tempo e faça sua inscrição! Aprenda a recortar uma deliciosa massa de chocolate e prepare uma linda carinha de coelho que será sucesso garantido em vendas de páscoa, festa infantil, aniversário e festas escolares no mês da páscoa. Apostila temática com exclusivo desenho do molde que deixará mais fácil o recorte do bolo. Aula imperdível, venha e confira. Aula com degustação! |
| 08/01(Ter) 14:00 | Alessandra Mauro 19,99 | DECORAÇÃO DE BOLO - ESTAMPAS GEOMÉTRICAS => Este curso foi feito para você diversificar com inovação os seus estilos de cake design e conquistar novos públicos. Num visual que traz combinações e sobreposições de estampas e cores com as técnicas de aplicação direta no bolo, e para finalizar uma linda rosa super fácil. Impressiona seus clientes com um trabalho impecável de belíssimas formas e cores! |
| 09/01(Qua) 9:30 | Wilson Brandão 19,99 | SANDUICHES NATURAIS E O PERFEITO AÇAÍ => Esta você não pode perder! Sanduíche com o deliciosos Pão árabe feito em aula, pastas naturais feitas com iogurte e sucos refrescantes de frutas. Aprenda também a maneira correta e mais suculenta de fazer o açaí podendo acrescentar banana ou morango. Aula especial para quem quer ser seu próprio patrão. Aula com degustação! |
| 09/01(Qua) 14:00 | Wilson Brandão 19,99 | TODOS OS SEGREDOS DOS PASTÉIS (PASTEL DE FEIRA, DE FORNO E CHINÊS) => Já viram como o mercado de pastelaria cresce a cada instante? Não consegue resistir a um bom caldo de cana com um pastel bem quentinho cheio de recheio? Então sua opção é vir para esta aula e aprender a fazer além de pastel de feira, o pastel chinês, e o de forno (integral e tradicional). Não importa o bairro em que você mora, esses pastéis causam reboliço onde passam! Com iogurte ou guaraná e opções de recheios diversos, dos tradicionais aos mais leves. Modelagens para festas, coquetéis e lanchonetes. Noções de congelamento e armazenamento. Imperdível! Aula com degustação! |
| 10/01(Qui) 9:30 | Glória Fonseca 19,99 | AULA PRÁTICA DE BICOS PARA INICIANTE=> Se você adora a área da confeitagem, mais não consegue fazer além de uma pitanga, não perca essa oportunidade de aprender técnicas com a cake designer Glória Fonseca. Trazer Material: BICOS= 102, 47,17 e 1F, 3 sacos de confeitaria, 2 matriz pequena e uma matriz grande, perfex, colher ou espátula, vasilha plástica pequena com tampa e tesoura. O glacê real será rateado entre os alunos. Limite de 15 alunos. |
| 10/01(Qui) 14:00 | Glória Fonseca 19,99 | PÃO DE MEL COM DIVERSAS DECORAÇÕES=> Venha aprender como é fácil fazer esta delícia que pode ser usada para mesa de chocolate. Aprenda a fazer as casquinhas na medida certa com muita praticidade e economia. Venham aprender a fazer uma massa de pão de mel deliciosa e lindas decorações. Aula com degustação |
| 11/01(Sex) 10:00 | Rita Araujo 2,99 | OVOS DE PÁSCOA ABERTO => Antecipe sua páscoa! Venha aprender a fazer deliciosos ovos de páscoa e se preparar para vender muito nessa data. Ovo de bis, ovo de prestígio, ovo creme de baunilha com marshmallow. Venha aprender a trabalhar com as forminhas da bwb e ter praticidade e acabamento perfeito. Será feito em aula passo a passo de um sabor para você tirar suas dúvidas. Aula Promocional bwb com Sorteio! |
| 11/01(Sex) 14:00 | Rita Araujo 19,99 | CONFEITAGEM PARA INICIANTE COM MÁRMORE E PASTA AMERICANA=> Venha aprender a fazer um lindo bolo marmorizado (seu bolo já sai branquinho e prontinho para acabamento), e a forrar este bolo com pasta americana para seu bolo de verdade ficar igual ao de isopor, sem celulite e com perfeito acabamento. Vamos também aprender a fazer um alicate no bolo 3D. Simplesmente irresistível para você que já sabe fazer o bolo e quer se aperfeiçoar e também para você que não sabe montar bolo no aro, fazer Glacê mármore e não sabe trabalhar com pasta americana. Venha e confira. Aula com degustação! |
| 12/01(Sab) 9:30 | Andrea Vasconcellos 19,99 | AULÃO DE DOCES FONDADOS E CARMELADOS=> Nesta aula você vai aprender doces com papel arroz, doces pintados com glacê fluido, personalizados, com glitter e perolados, olho de sogra, bala de coco caramelada, ouriço, figo com recheio de brigadeiro branco, doces decorados com cereja e camafeu de nozes. Aprenderá também calda caramelada industrializada que fica pronta em 15 minutos, fondant de chocolate e para finalizar técnica de congelamento para os doces já caramelados por 90 dias. Aula com degustação! |
| 14/01(Seg) 9:30 | Damião Costa 19,99 | BEM CASADOS CORTADOS=> Aprenda a fazer um bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizado, massa de baixo custo e muito saborosa com recheio de doce de leite e banhado em uma calda espetacular de açúcar, com certeza você nunca comeu nada igual. Tudo feito passo a passo. Aula com dicas de embalagens para diversas ocasiões, como casamento, 15 anos, bodas e nascimento. Dicas de congelamento, de como cobrar, durabilidade, outros recheios e muito mais! Aula com degustação! |
| 14/01(Seg) 14:00 | Damião Costa 19,99 | CURSO DE QUICHES=> Aula maravilhosa de quiches para você que comercializa, quer presentear ou mesmo degustar estas maravilhas: quiche de alho poró com bacon, massa crocante, recheio de alho poró, bacon e uma cobertura deliciosa. Quiche de bacalhau com brocolis, massa crocante, recheio de bacalhau, brocolis, azeitonas, requeijão e uma deliciosa cobertura dicas de outros recheios aula simplesmente imperdível. Aula com degustação! |
| 15/01(Ter) 9:30 | Kátia Praça 19,99 | ARTE COM BALÕES - DECORAÇÃO DE BAIXO CUSTO=> Aprenda a decorar grandes espaços gastando menos. Decoração de Grande Impacto Visual. Ideias e dicas para gastar menos sem comprometer o resultado final do seu trabalho. Surpreenda seus clientes. Aula promocional sonho da festa! |
| 15/01(Ter) 14:00 | Kátia Praça 19,99 | ARTE COM BALÕES - ARAMADOS => Aprenda letras para Nomes com 1 metro de altura, Coração, Sol e várias outras esculturas para compor seus Cenários de chão, painéis e teto. Peças para Entrada e Externas do Evento. Aula promocional sonho da festa! |
| 16/01(Qua) 9:30 | Rita Araujo 2,99 | CURSO ESPECIAL DE BOLOS NO POTE=> Sucesso em vendas, o bolo no pote é uma ótima opção para alavancar seu negócio e ter uma renda extra. Vamos ensinar como prepara um saboroso pão de ló e recheios utilizando os produtos arcolar. Dicas de como comercializar, armazenar, embalagens e custos. Não Percam, aula com degustação! |
| 16/01(Qua) 14:00 | Rita Araujo 17,99 | SACOLÉ GOURMET ESPECIAIS 2=> Aprenda a fazer essas delícias gourmet e a vender sacolé de bis, sacolé de sonho de valsa, sacolé de Romeu e Julieta, sacolé de Oreo. Ganhe dinheiro nesse verão. Será feito em aula 2 (dois) sabores passo a passo para você tirar suas dúvidas. Aula com degustação |
| 17/01(Qui) 9:30 | Conceição Braga 19,99 | SALGADOS FEITOS COM MASSA FOLHADA SEM DOBRAS => Sim, isto mesmo, você que quer aprender esta massa que sem sombra de dúvidas irá enriquecer seu Buffet ou vitrine, agora por um preço que cabe no seu bolso. Fácil preparo, que poderá preparar salgados doces e agrídoces, aceitando congelamento por diversos meses. Faça sua massa e use rápido sem ter trabalho de dobrar pra lá e pra cá. Aula com degustação! |
| 17/01(Qui) 14:00 | Conceição Braga 19,99 | CURSO DE INICIANTE EM TORTAS=> Essa é para você que quer começar o ano faturando com vendas de tortas de vitrines práticas, rápidas e econômicas. Vamos preparar em aula duas tortas com dicas para diversos sabores e modelos, montagem em aro ou fundo fixo, com decorações em chantilly e três tipos de recheios básicos. Aula com degustação |

| | | |
|---------------------|---|---|
| 18/01(Sex) 9:30 | Antonia Brandão 14,99 | CURSO DE CROISSANT DOCE E SALGADO=> Delícias para seu café da manhã, não perca tempo e faça sua inscrição. Aprenda com uma massa deliciosa e versátil a fazer: croissant de queijo, presunto, chocolate, bricho de Coco, e mais um delicioso pão de queijo mineiro. Dicas de congelamento de todos os salgados. Aula com degustação! |
| 18/01(Sex) 14:00 | Antonia Brandão 14,99 | FESTIVAL DE PIZZAS DOCE E SALGADA=> Corra e garanta sua vaga nesta aula que é um sucesso, onde você aprende a fazer com 1 kg de farinha de trigo faça 5 discos de pizzas grandes, ou cerca de 80 mini pizzas para festa infantil ,e mais um delicioso pastel sorriso semi folhado. Aprenda como congelar, armazenar e dicas de como vender. Aula com degustação! |
| 19/01(Sab) 9:30 | Conceição Braga 19,99 | CURSO DE EMPADAS=> Massa super leve e crocante, será ensinado a técnica criada pela professora que é FAZER 1000 EMPADAS EM MENOS DE 10 HORAS COM 100 FORMINHAS DE ALUMÍNIO , nos sabores: Leite condensado, suflê, gratinadas, Romeu e Julieta e outros, abertas e fechadas. Dicas de como congelar cruas ou prontas. Monte kit com empadas congeladas e garanta uma renda extra. Aula com degustação! |
| 21/01(Seg) 9:30 | Andrea Vasconcellos 2,99 | FESTIVAL DE BOMBONS PARA PÁSCOA=> Venha aprender a fazer deliciosos bombons coloridos, recheados, maciços e crocantes para sua renda ficar mais alta nesta temporada de páscoa. Bombons com acabamento perfeito, recheios com ganache da Harald , gel de frutas e sugestões para outros sabores , decorados para diversas ocasiões. Aprenda a trabalhar com chocolate nobre utilizando a técnica de temperagem. Aula promocional harald com degustação! |
| 21/01(Seg) 14:00 | Andrea Vasconcellos 19,99 | CURSO DE PIRULITOS COLORIDOS E TEMATICOS => Aprenda como é fácil, pratico e rápido apresentar um bellissimo trabalho, onde a qualidade não sai de cena. Venha aprender a fazer lindos pirulitos coloridos com tema da sua festa, aprenda a pintar corretamente, aplicação do papel de arroz e muito mais. Aula com degustação e Sorteio. |
| 22/01(Ter) 9:30 | Alessandra Mauro 2,99 | CUPCAKES DECORADO COM SUCULENTAS=> Vamos aprender a fazer uma deliciosa massa de cupcakes recheados com a linha de produtos pastoriza. Em aula também será ensinado como fazer lindas suculentas com uso de bicos que é sucesso em vendas e tá super em alta. Aula com degustação |
| 22/01(Ter) 14:00 | Alessandra Mauro 19,99 | AULA DE TORTA SALGADA ESTILO NAKDE CAKE=> Aprenda o preparo de uma deliciosa Massa para torta salgada em aula faremos massa e montagem no estilo de nakde que está super na moda apostila com três coberturas não perca tempo. Aula com degustação |
| 23/01(Qua) 9:30 | Wilson Brandão 19,99 | AULÃO DE CONGELADOS NA QUENTINHA=> Nessa aula você vai aprender o que todos estão querendo no momento, ganhar dinheiro fazendo um Curso Rápido e Objetivo. Serão ensinados em aula: EMPADÕES, LASANHA E NHOQUE e de Bônus uma Receita de PANQUECA. Não fique de fora, faça já sua inscrição! Aula com degustação! |
| 23/01(Qua) 14:00 | Wilson Brandão 19,99 | CURSO DE LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAL=> Aula rápida e com qualidade de curso técnico, ideal para quem quer montar o seu próprio empreendimento ou até mesmo supervisionar uma lanchonete. Com uma única massa você irá aprender a fazer: hambúrguer de forno (Já sai recheado do forno), Joelho, cachorro quente americano, esfiha e pastelão. Serão demonstradas as modelagens do calzone, do pastel chinês e da cigarete. Aula com apostila e degustação |
| 24/01(Qui) 9:30 | Antonia Brandão 14,99 | SALGADINHOS FRITOS PARA BUFFET=> Com uma unica massa fácil e saborosa você poderá fazer vários tipos de salgados: COXINHA, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE E CROQUETES mudando apenas o recheio e formato e mais um DELICIOSO KIBE SUPER CROCANTE que poderá ser congelado. Aula com degustação! |
| 24/01(Qui) 14:00 | Antonia Brandão 19,99 | FAÇA E VENDA PARA O VERÃO – TORTA DE SORVETE=> Venha aprender essa novidade. Será ensinado em aula a fazer o sorvete e como montar as tortas nos sabores: maracujá com chocolate, coco com menta e faremos também picolé banhado no chocolate. Não percam, aula com degustação! |
| 25/01(Sex) 9:30 | Rita Araujo 2,99 | TORTA REFRESCANTE - PROMOCIONAL DICARAMELLA => venha aprender a fazer uma deliciosa torta para ganhar dinheiro sem sair de casa. Torta de limão siciliano com morango. Combina com o verão. Garanta sua vaga. Aula com degustação! |
| 25/01(Sex) 14:00 | Rita Araujo 14,99 | CURSO DE SORVETE CREMOSO=> que tal aprender para esse verão deliciosos sabores de sorvete cremoso sem gordura hidrogenada para ganhar dinheiro. Chocolate, flocos, abacaxi, cupuaçu e framboesa. Será feito em aula passo a passo de um dos sabores para você tirar todas as suas dúvidas. Não perca, aula com degustação! |
| 26/01(Sab) 9:30 | Damião Costa 19,99 | CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES => Nesta aula você irá aprender a preparar a massa de bolo, a assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, a montar usando um aro fixo, usar a 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. Aula com dicas e degustação! |
| 28/01(Seg) 9:30 | Denise Rasinhas 19,99 Aula Prática | TOPO DE BOLO DE BICHINHOS – AULA PRÁTICA=> Acabou o estresse! Aprenda como modelar dois lindos bichinhos para topo de bolo e encanto a criança! Aprenda como estruturar uma modelagem utilizado a mistura correta das massas, sem que desmorone depois de seca. TRAZER MATERIAL: tapete de silicone, jogo de estecas com boleador médio, marcador de boca, tesoura de ponta fina, rolo para abrir massa, pincel escolar, bolo de isopor de 15cm., 2 sacos plásticos, 2 perfix. Obs: as massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas! |
| 28/01(Seg) 14:00 | Denise Rasinhas 19,99 Aula Prática | AULA PRÁTICA DE MODELAGEM – URSINHO POOH=> Você não pode perder esta aula prática! Lembrancinha comestível com um tema que é campeão: ursinho Pooh! Aprenda a trabalhar com o isopor comestível, desde a prensagem. Com esta técnica vc será capaz de desenvolver outros personagens. TRAZER MATERIAL: jogo de estecas (com boleador); tapete de silicone; rolo de abrir massa; pincel escolar; tesoura de ponta fina; 2 pratinhos com 10cm de diâmetro (papel resistente ou isopor). As massas, cereais e marshmallow utilizados nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas! |
| 29/01(Ter) 9:30 | Daniele Bustilho 2,99 | OVOS DE PÁSCOA PARA INICIANTES- AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO=> Aprenda a preparar ovos coloridos passo a passo e deliciosos recheios que servem para ovos de Colher, bombons ou casquinha de ovo recheada. Antecipe as suas vendas com antecedência para a sua Páscoa mais feliz. Aula com degustação e sorteio! |
| 29/01(Ter) 14:00 | Daniele Bustilho 19,99 | SUSPIROS GOURMET E COM BICO SULTANE- NOVIDADE=> Venha fazer parte desta aula de suspiros, onde você irá aprender técnicas maravilhosas para gormetizar os queridinhos que são servidos em varias ocasiões durante o ano inteiro. aprender o ponto certo do suspiro, coloração, temperatura do forno, como rechear e entre outros truques. Corra e garanta sua vaga nessa aula onde você terá encomendas durante o ano inteiro. Aula com degustação |
| 30/01(Qua) 9:30 | Kátia Praça 19,99 | ARTE COM BALÕES - CENÁRIO PARA FLORESTA E JARDIM=> Vários Temas : Chuva de Bençãos, Flamingo,Bela e a Fera. Faremos uma Árvore com 3 metros de altura, flores, borboletas, nuvens e complementos para cenários. Promocional sonho da festa! |
| 30/01(Qua) 14:00 | Kátia Praça 19,99 | ARTE COM BALÕES - ESCULTURAS DE PERSONAGENS=> Montagem na estrutura de metal Personagem com 2,50 m de altura. Apostila com receita e Dicas para Montagem para vários personagens. Aula com a participação dos alunos. Promocional sonho da festa! |
| 31/01(Qui) 9:30 | Diego barbosa e Cadu Soares 34,99 | BOLOS CASEIRINHOS MODULO 1=> Eles voltaram com tudo! Os bolos Caseiros da vovó estão de volta um pouco repaginados. São de fácil preparo e ótimo sabor, no melhor estilo faça e venda. Em aula vamos preparar 2 sabores incríveis. Conteúdo:Massa de Laranja, Massa de Chocolate, Caldas, Coberturas, Custo, Validade, Dicas de venda. Aula completa com receitas extras de massas na apostila pra você arrasar nas vendas. Aula com degustação |
| 31/01(Qui) 14:00 | Diego barbosa e Cadu Soares 34,99 | BRIGADEIROS GOURMET – VENDA CERTA NA PÁSCOA=> O Ano está apenas iniciando, e você irá aprender com Dyh & Cadu Cakes como preparar o verdadeiro brigadeiro gourmet e tirar todas as dúvidas para que você possa reproduzir sem erros. Para começar, preparamos um módulo iniciantes, onde você aprenderá a escolher os melhores ingredientes nobres, a base para saborização e transformação da massa, os diversos pontos, tamanhos corretos para diferentes eventos, congelamento da massa e do brigadeiro já finalizado, e muito mais. Os sabores que você aprenderá são: TRADICIONAL AO LEITE – OREO – COCO QUEIMADO – CHURROS. Aula com Degustação. |

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!**