



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.osonhodafesta.com.br

Tudo Para sua festa no nosso 2º Piso, venha e confira!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MARÇO/2018
01/03(Qui) 9:30	Marcia Portugal 2,99	PÁSCOA DELÍCIA COM FINE LINE => Nesta aula você aprenderá a fazer um lindo OVO COLORIDO COM A TÉCNICA MARMORIZADA utilizando os corantes Lipossolúveis FINE LINE, e enfeites comestíveis imitando JÓIAS com o GEL MÁGICO FINE LINE para decorar ovos de Páscoa e bombons. Venha aprender e surpreender seus clientes.
01/03(Qui) 14:00	Marcia Portugal 2,99	ESPECIAL OVO DE PÁSCOA UNICÓRNIO=> Venha aprender nesta aula a fazer Ovo de Páscoa UNICÓRNIO utilizando os corantes Lipossolúveis FINE LINE e conhecer de perto o GEL MÁGICO FINE LINE. Será ensinado nessa aula lindos detalhes para enfeitar ovos e bombons. Você não pode ficar de fora.
02/03(Sex) 10:00	Conceição Braga 29,99	FESTIVAL DE CROQUETES GOURMET=> Será que você sabe a diferença entre bolinhos e croquetes? Então venham participar desta mega aula! croquetes que são verdadeiros campeões em vendas dos quituteiros. Com uma massa a base de cream cheese aprenda a fazer croquete de camarão empanado. E mais, croquetinhos cremosos de mortadela e um saboroso e bem diferente croquete de hambúrguer. receitas na apostila de um deliciosos creme de limão com mel para acompanhar seu croquete. Dicas de outros sabores, validade e venda. Aula com degustação!
02/03(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	CURSO DE BROWNIE=> Ótima sugestão para vender, presentear ou servir com um delicioso sorvete no domingo de Páscoa. Será ensinado como assar, conservação por dias fora da refrigeração e transformar em sabores com cítrico e nutella, podendo agregar nozes, amêndoas e cerejas. Não se esqueça que este delicioso bolo chamado de Brownie esta sendo a sensação dos grandes eventos inclusive casamentos. Aula com degustação!
03/03(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	OVOS DE PÁSCOA GOURMET - OVO CREMOSÍSSIMO E OVO TIRAMISU=> Não deixe para cima da hora e antecipe já suas encomendas. Venha aprender a confeccionar lindos e deliciosos ovos de páscoa para vender ou até mesmo presentear. Serão ensinados 2 diferentes ovos: Ovo cremosissimo e Ovo Tiramissu - ovo de colher recheado com o doce mais famoso da Itália. Uma exclusividade harald para o nosso clima Tropical. Aula com Técnica de temperagem e degustação.
05/03(Seg) 9:30	Caroline Zimermann 2,99	PRÉ-PASCOA: OVO CASQUINHA E SABORIZADO=> Iniciando os preparativos da Páscoa com a Mavalério! Venha aprender deliciosas casquinhas saborizadas, crocantes, trufadas e marmorizadas. Também será ensinado a diferença entre os chocolates nobres e coberturas. Aula com degustação e utilização dos produtos Mavalério.
05/03(Seg) 14:00	Caroline Zimermann 24,99	MINI NAKED CAKE=> Eles são lindos, sofisticados e conquistaram as festas sendo usados como ornamentação ou lembrança. Venha aprender essa novidade com recheios coloridos, a utilização de fitas de acetato e ornamentação práticas que qualquer pessoa consegue fazer. Apostila com massas e recheios. Aula com degustação.
06/03(Ter) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	OVO DE COLHER COM MODELAGEM=> Venha aprender a fazer um lindo ovo de colher com modelagem de coelho e cenourinhas, utilizando as ferramentas Mago. Aula com sorteio
06/03(Ter) 14:00	Cynthia Vasques 29,99	CONES RECHEADOS=> Os cones recheados são deliciosas Casquinhas de sorvete recheadas para festas, datas festivas, ou vender no dia a dia. Venha aprender os truques para sua casquinha não amolecer e ficar crocante por dias!!!! Apostila com os recheios mais vendidos e dica de embalagem para Páscoa.
07/03(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	DELÍCIAS COM OVOS DE PÁSCOA ABERTOS=> Venha aprender a fazer deliciosos ovos de páscoa para ganhar dinheiro nesta época mais doce do ano. Ovo de leite ninho com nutella, ovo casadinho, ovo de negresco e ovo de churros. Será feito em aula 2 ovos de sabores diferentes para você ganhar dinheiro rápido Saia da frente, não deixa para cima da hora! Aula com sorteio. Aula promocional BWB.
07/03(Qua) 14:00	Rita Araujo 17,99	CURSO ESPECIAL TORRE DE DONUTS => Aprenda a fazer essas deliciosas roscas decoradas passo a passo e ganhar dinheiro este ano. Será a sensação do momento nas festas. Torre de Donuts. Vamos fazer e decorar, não percam. Aula com degustação!
08/03(Qui) 9:30	Wilson Brandão 16,99	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 comigo 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. Aula com degustação. Promocional Sonho da Festa!
08/03(Qui) 14:00	Wilson Brandão 17,99	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 cigarrete. Aula com apostila e degustação. Promocional Sonho da Festa!
09/03(Sex) 9:30	Antonia Brandão 24,99	DELÍCIAS PARA SUA PÁSCOA=> Aprimore seus conhecimentos e tenha lucro garantido com seus clientes. Aprenda passo a passo como preparar essas delicias: Torta cremosa de bacalhau, rocambole de bacalhau com recheio de camarão(a massa do rocambole é de bacalhau) e para sobremesa um delicioso rocambole que ja assa recheado. Aula com degustação!
09/03(Sex) 14:00	Antonia Brandão 14,99	SALGADINHOS FRITOS PARA BUFFET=> Com uma unica massa você ira 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!
10/03(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	CURSO DE DOCES FONDADOS E CAMELADOS=> 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!
12/03(Seg)	Danielle Bustilho	NOVIDADE! CHANTILLY QUE ACEITA APLICAÇÃO DE PASTA AMERICANA=> Nao fique

9:30	19,99	de fora dessa aula que é a sensação do momento. Venha aprender a decorar um lindo BOLO DE PÁSCOA COM O CHANTILLY QUE ACEITA APLICAÇÃO DE PASTA AMERICANA E NÃO DERRETE. Deliciosa receita que com certeza vai ser sucesso em vendas! Não percam, aula com degustação!
12/03(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 2,99 Aula Prática	MINI BOLO DECORADO PARA PÁSCOA- PROMOCIONAL ARCOLOR=> Venha aprender como ganhar dinheiro nesta páscoa com a Arcolor! Aula prática de decoração de mini bolo, com detalhes lindos e fáceis para encantar seus clientes. LISTA DE MATERIAL: As massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. bolo de isopor com 10cm de diâmetro, coberto com pasta amarela (precisa estar coberto); tapete de silicone; jogo de estecas; pincel escolar; rolo de abrir massa; tesoura de ponta fina; 2 perfix ou pano de mão.
13/03(Ter) 9:30	Damião Costa 19,99	BEM CASADOS CORTADOS=> Aula especial para você ampliar seus conhecimentos. Nesta aula você vai aprender a fazer um bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizado, muito fácil de fazer e podendo ser feita em qualquer modelo, pois é utilizado cortador, 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!
13/03(Ter) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE APLICAÇÃO DE PAPEL ARROZ TIPO TRANSFER=> Aula imperdível para você que comercializa bolos ou tortas, nesta aula você vai aprender a colocar o papel arroz sobre gelatina especial, (nesta técnica não se usa o gel de brilho), retirar o mesmo na hora, ficando somente a estampa parecendo uma pintura, excelente para bolos decorados com chantilly ou marshmallow. Em aula será explicado como utilizar sobre mármore ou pasta americana.
14/03(Qua) 9:30	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- IDÉIAS CRIATIVAS PARA DECORAR SEUS EVENTOS=> Faremos 10 modelos diferentes para Colunas, Arcos, Pingentes para o teto, parede, Painéis e Colunas. Promocional Sonho da Festa.
14/03(Qua) 14:00	Kátia Praça 29,99	ARTE COM BALÕES - ARCO DESCONSTRUÍDO NOVAS TENDENCIAS=> Aquele cheio de elementos, tecnica de inserção com balões transparentes, balões impressos e balão 260 (bola canudo). Montagem passo a passo. Que tal montarmos juntos? Não percam!
15/03(Qui) 9:30	Glória Fonseca 24,99	CURSO PRÁTICO DE BICOS PARA INICIANTES=> Se você adora a área da confeitagem, mais não consegue fazer além de uma pitanga, não perca essa oportunidade de aprender técnicas com vários tipos de bicos com a cake designer Glória Fonseca. Venha e renove sua confeitagem. TRAZER MATERIAL: BICOS= 102, 47,17 e 1F, 3 sacos de confeitaria pequenos, 2 matriz pequena e uma matriz grande, base reta para flores, perfix, colher ou espátula, vasilha plástica pequena com tampa e tesoura. O glacê real será rateado entre os alunos. Limite de 15 alunos.
15/03(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	CONFEITAGEM ARTISTICA COM BOLO PINTADO À MÃO E MODELAGEM DE FLORES=> Você já conhece a onda dos bolos pintados a mão? Venha conferir essa aula que é a novidade do momento...Aprenda a pintar um lindo bolo à mão livre, com dicas e técnicas para facilitar o seu trabalho. Também será esinado a modelagem de uma flor bem fácil que irá enriquecer ainda mais o seu bolo
16/03(Sex) 9:30	Alessandra Mauro 19,99	SONHERIA GOURMET - FESTIVAL DE MINI SONHO=> Aumente sua renda, venha aprender preparar lindos e saborosos mini sonhos para festas, vitrine que são a novidade do momento. Faremos tudo passo a passo em aula. Dicas de como armazenar, prazo de validade e embalagens. Esperamos por vocês. Aula com degustação!
16/03(Sex) 14:00	Anderson Alves 2,99	BOLO BOLSA COM LENÇO FEITO EM PAPEL ARROZ - LANÇAMENTO GEL MÁGICO FINE LINE=> Surprenda todos com esse lindo bolo fake feito com os produtos FINE LINE, com perfeito acabamento e com um detalhe para encantar seus clientes. O lenço será feito com papel arroz, exclusiva técnica desenvolvida pela Fine Line. Uma aula cheia de técnicas inovadoras e grande efeito visual. Venha e confira!!!
17/03(Sab) 10:00	Conceição Braga 29,99	MASSA FOLHADA SEM DOBRAS => Sim, isto mesmo, você que quer aprender esta massa que sem sombra de duvidas 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!
19/03(Seg) 9:30	Rita Araujo 17,99	PIPOCA GOURMET MODULO II => Aprenda essas maravilhas em pipoca: PIPOCA DE CHURROS, PIPOCA DE AMÊNDOA, PIPOCA CARMELADA E FLOR DE SAL, PIPOCA DE OVOMALTINE E PIPOCA DE PISTACHE. Venha fazer a diferença e vender para festas ou faça e venda. Será feito passo a passo dois sabores diferentes em aula. Aula com degustação!
19/03(Seg) 14:00	Rita Araujo 24,99	CUPCAKES GOURMET MÓDULO I => venha aprender a fazer um maravilhoso CUPCAKES DE CHURROS, CUPCAKES DE CENOURA COM GANACHE, CUPCAKES DE PISTACHE, CUPCAKES DE RED VELVET COM CREME DE CREAM CHEESE. VENHA VENDER E GANHAR DINHEIRO. Super fácil e prático. Será feito em aula 2 receitas passo a passo em aula. Para você aprender e vender! Aula com degustação!
20/03(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	OVOS DE PÁSCOA ESPECIALIDADES HARALD=> Quer ganhar dinheiro nesta Páscoa? Participe desta Aula com a Instrutora Andrea Vasconcellos, e aprenda como fazer lindos Ovos de Chocolates para vender ou presentear. Com a linha harald seu sucesso será garantido. Será ensinado OVO PALHA ITALIANA E O INOVADOR OVO ABÓBORA COM BEIJINHO. Venha conferir essas iguarias e veja como é fácil produzir seus ovos. Aula com degustação!
20/03(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 2,99	DELÍCIAS DE PÁSCOA COM A HARALD => Antecipe suas encomendas! Venha aprender passo a passo de como confeccionar ovos de páscoa decorados toca do coelho, mini ovinhos no palito e ovos com a casquinha recheada com brigadeiro de morango. Imperdível, aula com degustação!
21/03(Qua) 10:00	Mauro de Lucca 2,99	AULA PROMOCIONAL DOCE PÁSCOA SICA O => Sempre pensando em vocês a sicao preparou uma deliciosa aula onde demonstraremos 3 receitas com técnicas diferentes. faremos 1 ovo casca recheada, 1 ovo de colher e 1 ovo crocante. são eles: " OVO BRASILEIRO "- ovo casca recheada, feito de chocolate branco e recheado com um doce de abóbora com coco, venha se surpreender com essa combinação." OVO DE COLHER DUO " o ovo mais vendido na páscoa com recheio de 2 deliciosas mousses de brigadeiro amargo e branca. a mistura destes sabores irá agradar todos os paladares. OVO CROCANTE SALADA DE FRUTAS: casca feita com o delicioso chocolate sicao e frutas glaceadas. um ovo perfeito para o nosso clima tropical. com sicao sua páscoa será muito lucrativa.
21/03(Qua) 14:00	Denise Rasinhas 2,99	CURSO DE MODELAGEM=> Venha colocar a mão na massa com a blue star e modele um lindo urso sentado, ideal para bolos de "mesversário". Aula prática com muitas dicas. TRAZER MATERIAL: Placa antiaderente blue star ou tapete de silicone, jogo de estecas blue star, jogo de cortadores redondos blue star, rolo de abri massa, pincel escolar, tesoura de ponta fina, 2 perfix ou pano de mão, prato pequeno para colocar a modelagem.
22/03(Qui) 9:30	Maria Amélia 19,99	FAÇA E VENDA DE OVOS DE PÁSCOA DE COLHER => Vamos inovar nesta Aula e Faturar muito nesta Páscoa com Ovos de Colher! Você vai aprender uma mistura deliciosa de Cobertura Fracionada juntamente com o puro Chocolate que irá valorizar seu sabor e criar um diferencial sem precisar dar choque térmico. O recheio delicioso escolhido foi Caipirinha de Maracujá com Frutas Vermelhas. E ainda dicas imperdíveis de outros sabores que com certeza será sucesso total para quem quer ganhar dinheiro rápido. Aula com degustação!

22/03(Qui) 14:00	Maria Amélia 29,99	CURSO SOBRE TORTAS SALGADAS DIFERENCIADAS => Aula Imperdível para quem quer inovar fazendo a diferença em 2018 - Venha aprender como ganhar dinheiro! Nesta Aula você aprenderá Tortas Salgadas diferenciadas como nunca vista antes, para vender durante todo o ano. São Elas: Torta Bauru, Caçara de Verão com recheio de palmito e atum e a campeã Torta de Cebolas. Tudo feito passo a passo. Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar. Quem provar, jamais esquecerá. Garanta logo a sua vaga, aula com degustação!
23/03(Sex) 9:30	Antonia Brandão 24,99	CURSO DE SALGADOS FINOS=> Essa aula é especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra. Em aula serão ensinados: torcedor de frango com molho de limão, coxinhas de bacalhau, croquete de bacalhau, camarão a moda do norte e também o delicioso croquete de carne seca que fará a diferença nas suas vendas. Não fique de fora e garanta já a sua vaga. Aula com degustação!
23/03(Sex) 14:00	Antonia Brandão 14,99	CURSO DE SALGADOS ASSADOS=> Com apenas uma massa a base de ricota com baixo custo você poderá fazer diferentes modelos de salgados: pastelzinho de forno, enroladinho de salsichas, trouxinhas e muito mais. Aprenderá também uma deliciosa massa de EMPADA que derrete na boca e será feita e assada direto na forminhas de papel que poderá ser congelada crua ou assada. Aula com degustação!
24/03(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES=> Aula para você que esta entrando neste mundo da confeitagem ou para você que esta no mercado e tem dúvidas. Nesta aula você vai aprender a bater um bolo (não é pão de ló), esfriar, montar em aro fixo, a prensar o mesmo para receber cobertura, utilizar calda, recheio de forma correta e decorar com pasta americana industrializada e moldes de silicone e como colorir a pasta. Dicas de congelamento do bolo, como cobrar, transportar, e tabela de medidas de rendimento em fatias. Aula com degustação.
26/03(Seg) 9:30	Cadu Soares e Diego Barbosa 44,99	BRIGADEIROS GOURMET (MÓDULO PARA INICIANTES)=> 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.
26/03(Seg) 14:00	Cadu Soares e Diego Barbosa 44,99	BROWNIES E BLONDIE=> Vamos sair do tradicional e explorar os sabores? Nesta aula você aprenderá fazer um delicioso e diferente BROWNIE RED VELVET e um BROWNIE SEM GLÚTEM com uma massa espetacular. E também aprenderá a fazer o Blondie (versão branca do brownie) que é muito saboroso, na versão BLONDIE DE BANANA. Não fique de fora dessa aula, muitas dicas para que você possa reproduzir tudo que aprendeu e ter um resultado maravilhoso. Aula com Apostila e Degustação.
27/03(Ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	BOMBONS DECORADOS EM 3D E PIRULITOS DE PÁSCOA=> Venha aprender a fazer deliciosos bombons decorados com carinho de coelho, cenourinhas para sua renda ficar mais alta nesta temporada de páscoa, bombom com acabamento perfeito para você também ter a opção de trabalhar em festas. Também será ensinado pirulitos decorados com o tema mais doce do ano que é a Páscoa. Dicas de embalagem e armazenamento. Aula promocional Pastoriza com degustação!
27/03(Ter) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	CURSO DE BATIMENTO DE MASSA COM MONTAGEM DO BOLO USANDO ACETATO E CAROLINAS FEITAS EM AULA=> Aprenda a fazer uma deliciosa massa versátil (escalada) que serve para bolos decorados e para tortas. montagem com uso de acetato e uma linda decoração com carolinas que será ensinada em aula passo a passo. faça e venda muito. Aula demonstrativa com apostila e degustação!.
28/03(Qua) 9:30	Kátia Praça 39,99	TÉCNICAS PARA ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ,CERIMONIAL E BUFFETS=> Aula palestra com abordagens e esclarecimentos sobre vários temas na área, perguntas e respostas. 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 , decoração e uma apostila com ótimo conteúdo. Aula com certificado. Apostila ATUALIZADA com novos conceitos e práticas.
28/03(Qua) 14:00	Kátia Praça 19,99	ARTE COM BALÕES- ARCO-IRIS, SOL, NUVENS, CORAÇÃO E LETRAS IDEAL PARA FESTA CHUVA DE BENÇÃOS, UNICÓRNIO, FLAMINGO E FESTA TROPICAL=> não perca essa oportunidade e aprenda a trabalhar corretamente com bolas. Iremos fazer esculturas com 1,2 e 3 metros de altura para decorar seus eventos. Teto, parede e chão. Venha e confira!
29/03(Qui) 9:30	Glória Fonseca 24,99	AULA PRÁTICA DE BISCOITOS DECORADOS=> Aprenda a fazer uma deliciosa massa de biscoito, preparar para corte, assar e decorar diversos modelos em uma aula prática. Cada aluna vai decorar 3 modelos diferentes, a massa será feita e assada pela professora em aula. TRAZER MATERIAL: Bicos- 3, 17 e 21, 3 sacos de confeitaria, 3 matriz pequena, perfix, colher, pote pequeno com tampa. O glacê real será rateado entre as alunas! Limite de 15 alunas.
29/03(Qui) 14:00	Glória Fonseca 24,99	PÃO DE MEL DECORADOS => 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
31/03(Sab) 9:30	Rita Araujo 19,99	SACOLÉ GOURMET MODULO V=> Venha aprender a fazer delicias que vem encantando todas as idades e eventos. GANHE DINHEIRO VENDENDO O ANO INTEIRO SACOLÉ GOURMET DE CHURROS, TRUFADO, MOUSSE DE CREME COM MANGA, SALADA DE FRUTAS, CAPUCINNO, MMS E LAGOA AZUL. Garanta sua vaga. Não fique de fora dessas delicias. Será feio em aula passo a passo 2 sabores diferentes. 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!**