

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 NOVEMBRO/2021 |
|----------------------|---------------------------|--|
| 04/11 (Qui) 10:00 | Rita Araújo 2,99 | FESTIVAL DE PALETAS DECORADAS E RECHEADAS => Venha aprender a fazer lindas paletas com diversas decorações que vão encantar seus clientes e amigos. Vamos fazer tema de natal, infantil e neutro para sua venda no dia a dia também. AULA PROMOCIONAL BWB. |
| 04/11 (Qui) 14:00 | Rita Araújo 24,99 | BOLOS FITNESS=> Venha aprender a fazer essas delícias e ganhe um dinheiro extra com a venda desses caseirinhos que estão sendo muito procurados. Bolo de maçã integral, bolo de banana com aveia, bolo chocolatado low carb e bolo de limão. Serão feitos em aula dois sabores diferentes e apostila com todas as receitas. |
| 05/11 (Sex) 14:00 | Conceição Braga 39,99 | CURSO DE RABANADAS PARA FAÇA E VENDA => Vamos faturar vendendo as tradicionais rabanadas caseiras natalinas. Venham descobrir os segredinhos daquelas rabanadas molhadinhas, sem ficar encharcadas de óleo. Iremos aprender a fazer rabanadas craqueladas com chocolate, e o melhor... podem ser feitas com bastante antecedência! Será ensinado também como prepara-las para serem assadas, e de brinde faremos uma torta de rabanadas com ganache e fios de ovos. Não percam este curso completo de rabanadas. |
| 06/11 (Sáb) 09:30 | Anderson Alves 2,99 | BOLO COM TÉCNICA DE PINTURA VASADA => Nessa aula, iremos decorar um lindo bolo fake usando um molde vazado e uma espátula com técnica de pintura, tudo feito em aula passo a passo com a linha de produtos Fine Line. Aula promocional, faça já sua inscrição. |
| 08/11 (Seg) 09:30 | Gilsara Ferreira 39,99 | AULA PRÁTICA DE BISCOITOS NATALINOS DECORADOS => Existe data mais esperada e brilhante que o Natal? Então que tal se preparar pra ganhar dinheiro nesta data especial? Nesta aula você irá aprender uma deliciosa massa de Biscoitos Amanteigados com uma decoração linda e divertida. Cada aluna irá decorar 4 biscoitos e os levará para casa. MATERIAL PARA AULA: Bicos Perlê 3 e 5, 3 sacos de confeitaria pequenos, glacê real, corante vermelho e uma caixa para biscoitos. Aula com Degustação e receita com passo a passo. |
| 09/11 (Ter) 14:00 | Naldo Souza 2,99 | BOLO CHÁ REVELAÇÃO => Vamos fazer em aula um lindo bolo para essa comemoração especial. Trabalharemos com o chantilly que já vem estabilizado da CHANTY FEST, ele ajudará você a fazer uma decoração perfeita e sem poros no chantilly. Aula com degustação. |
| 10/11 (Qua) 09:30 | Katia Praça 29,99 | CURSO BÁSICO - TRADICIONAL E DESCONSTRUÍDO => Conheça o que há de melhor no Mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer projetos e orçamentos, decoração temática, técnicas para construção de trabalhos desconstruídos / Orgânicos. Aula com apostila e participação dos alunos. |
| 10/11 (Qua) 14:00 | Katia Praça 29,99 | AULA DE BOLAS - DECORANDO COM DESCONSTRUÍDOS => Faremos Arranjos para Mesa, Buquês para frente das mesas Principais, Arranjos para Entrada e Decoração aérea. Aula com apostila e participação dos alunos. |
| 11/11 (Qui) 09:30 | Daniela Bonazzi 39,99 | AULA PRÁTICA DE DECORAÇÃO DE BOLO EM CHANTILLY => Você irá aprender o ponto do chantininho correto para uso em diversas decorações. Usaremos espátulas de alisamento, espátulas de marcação, uso de bico de confeitaria e pintura em bolos. MATERIAL: 1 Bolo fake de 15x10 ou 20x10, cake board, bico de confeitaria 1M, 2 sacos grandes de confeitaria descartáveis, 1 corante em pó metálico (Dourado, cobre ou dourado rosê...), 1 espátula de alisamento, 1 espátula de alisamento com cabo, 3 espátulas de textura e 1 garrafa de chantilly. Inscrições limitadas. |
| 12/11 (Sex) 14:00 | Conceição Braga 39,99 | CURSO LANCHEIRO E SEMIPROFISSIONAL => Aprenda em uma só aula a massa versátil mais completa da lanchonete com toda técnica de fermentação exata, congelamento (cru e assado), com custo de menos de R\$10,00 para o preparo da massa. Será ensinado esfiha, pastel, calzone, joelho, italiano cremoso, hambúrguer de forno e o famoso cachorro louco (maionese e batata palha), pastel chinês e outros. Apostila com total de 35 tipos de salgados - Aula com degustação. |
| 13/11 (Sáb) 09:30 | Nana Carvalho 29,99 | 2 BOLOS EM UMA AULA SÓ => Nesta aula, você vai aprender a fazer uma maravilhosa massa chiffon de chocolate com recheios de: trufado de maracujá e trufado meio amargo. E para finalizar, uma linda decoração com chantininho estabilizado espatulado lisinho como sempre sonhou em seus bolos. E mais... Terá uma decoração em ganache, o famoso GANACHE CAKE que está super em alta, que além de beleza, trás segurança. Aula com apostila e degustação. |

| | | |
|----------------------|------------------------------|---|
| 16/11 (Ter) 14:00 | Elizete Garrão 2,99 | BENTÔ CAKE DE CHANTILINHO => Quer um dinheiro extra no Natal e vender muito? Você já conhece a mais nova tendência na confeitaria afetiva? O Bentô Cake é um delicioso bolo super fácil que faremos com uma massa Chiffon fofa, recheio cremoso de baunilha, montagem e decoração utilizando os produtos Mix/Selecta para deixá-los ainda mais delicioso. |
| 17/11 (Qua) 09:30 | Barbara Oliveira 29,99 | AULA DE PANETONE DOCE SIMPLES, RECHEADO E SALGADO => O Natal está chegando. Então, venha aprender a fazer seus panetones e faturar, chega de vários processos longos para fazer um panetone. Nessa aula iremos aprender uma massa simples e rápida que você poderá fazer, além de um delicioso panetone doce recheado com gotas de chocolate, de frutas cristalizadas, como também poderá fazer um delicioso panetone salgado para incluir no seu cardápio, levando um diferencial ao seu cliente. Você saberá como recheiar, embalar, armazenar e como trabalhar com a validade do seu produto sem perder a qualidade. Uma aula de baixo custo e lucro fácil. |
| 18/11 (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, recheiar corretamente, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecida em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação. Não perca tempo, inscrições limitadas. |
| 18/11 (Qui) 14:00 | Damião Costa 19,99 | SORVETE CASEIRO SEM GORDURA HIDROGENADA => Para você que vende sorvetes ou quer agradar a família, amigos ou clientes. Nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa onde 1 litro de leite poderá render 4 potes de 2 litros de sorvete. Baixo custo e excelente qualidade. Dicas de sabores, aula com degustação. |
| 22/11 (Seg) 09:30 | Wilson Brandão 29,99 | AULA DE PANIFICAÇÃO => Aprenda a fazer a massa do sonho, modelagem da massa e pesagem para mini sonhos e massa tradicional, como fritar para ficar leve e com a marcação no recheio. Tempo ideal para passar o açúcar e não encharcar, congelamento da massa crua e frita. Sonho preparado no forno e modelado em calda de leite condensado. Isso é muito mais, aula com degustação. |
| 25/11 (Qui) 10:00 | Rita Araújo 2,99 | BOLO COM TEMA FUNDO DO MAR => Venha aprender a fazer uma linda decoração de fundo do mar para diversos temas com cobertura de chantilly e trabalho em bico. Nosso bolo será fake e você terá o batimento de massa em aula com sabor de chocolate. Será dada a apostila contendo a receita, aula promocional CACAU FOODS. |
| 25/11 (Qui) 14:00 | Rita Araújo 24,99 | BRIGADEIROS GOURMET=> Venha aprender a fazer deliciosos brigadeiros Gourmet para seu faça e venda ou para compor sua caixinha ou kit festa. Brigadeiro Romeu e Julieta, brigadeiro de creme de avelã, brigadeiro de chocolate meio amargo com nozes, brigadeiro de Banana, brigadeiro de limão siciliano, brigadeiro de amêndoa, brigadeiro de pistache, brigadeiro de ovomaltine, brigadeiro de churros, brigadeiro de capuccino, farinha láctea, meio amargo com nozes. Será feito em aula todo o passo a passo de cinco sabores diferentes para você aprender o ponto certo a tirar todas as suas dúvidas. O que pode e o que não pode ser feito para congelar essas massas e te dar praticidade e tempo no preparo. Garanta a sua vaga |
| 26/11 (Sex) 09:30 | Diogo Augusto 24,99 | APRENDA A VENDER MAIS USANDO O MARKETING => Todo negócio precisa de estratégia, e quando se trata de venda é mais importante ainda. Aprenda a utilizar o marketing e aumente suas vendas. Nessa aula você irá aprender sobre precificação, análise de produtos, comunicação e venda. Faça sua inscrição e não perca! |
| 27/11 (Sáb) 09:30 | Rose Gomes 29,99 | AULA DE MINI BOLOS NATALINOS => Venha aprender a decorar lindos mini bolos vestidos de pasta americana para encantar, vamos aprender como deixar a ceia ainda mais glamurosa. Essa será uma ótima opção para aumentar as vendas nessa data festiva e cheia de significado. Não perca essa oportunidade. |
| 29/11 (Seg) 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. |
| 29/11 (Seg) 14:00 | Daniela Bonazzi 29,99 | GUIRLANDA DE BROWNIE COM DECORAÇÃO NATALINA => Nada melhor do que apresentar uma pessoa especial com um lindo doce natalino. Então que tal arrasar nas vendas de Natal com essa linda decoração de brownie em guirlanda? Nessa aula venha aprender a receita do brownie, aprenda também como recheiar, decorar e cobrar pelo seu produto. Garanta sua vaga, as inscrições são limitadas. |
| 30/11 (Ter) 14:00 | Andréa Vasconcellos 29,99 | DOCES NATALINOS => Faça, venda e decore sua ceia de natal com essas iguarias. Pão de mel com decoração natalina, cone trufado e decorado com formato de árvore de natal, árvore de natal decorada com trufas, cerejas e muito mais. Não perca essa aula, esperamos por você. |

ATENÇÃO!

USO DE MÁSCARA OBRIGATORIO!

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!

PARTICIPE DO NOSSO GRUPO NO WHATSAPP →

LIGUE A CÂMERA DO WHATSAPP E APONTE PARA O QR CODE

