



# Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Barcelos Domingos, 40 – Campo Grande.

Tel: 2416-3695 / 2415-6281 / 2413-3767

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](http://www.oshodafesta.com.br)

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JULHO/2018
02-07(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	<b>AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM =&gt;</b> Aula imperdível para você que esta entrando neste mundo encantado da confeitagem ou para você que esta no mercado e tem duvidas. Nesta aula você vai aprender a bater um bolo (não é pão de luz), a esfriar, a montar em aro fixo, a prensar o mesmo para receber cobertura, utilizar calda, recheio de forma correta e decora com pasta americana industrializada e moldes de silicone, como colorir a pasta. Dicas de congelamento do bolo, como cobrar, transportar, e tabela de medidas de rendimento em fatias. Obs.: o bolo montado em aula, sem decoração, sem tabua, será sorteado entre os alunos. <b>Aula com degustação</b>
02-07(Seg) 14:00	Damião Costa 19,99	<b>BEM CASADOS PINGADOS PARA TODAS AS OCASIÕES =&gt;</b> Aula espetacular de bem casados para você que já faz, ou para você que esta iniciando neste mundo encantado dos bem casados. Será ensinado uma massa de pão de ló pingada fácil de fazer e bom rendimento com recheio de limão que não vai ao fogo nem a geladeira, será feito em aula a massa e uma calda maravilhosa. Dicas de como congelar, de outros recheios, de embalagens e como cobrar. <b>Aula com degustação!</b>
03-07(Ter) 9:30	Wilson Brandão 24,99	<b>EMPADAS, EMPADÕES E QUICHES =&gt;</b> Já observou que bom negocio é vender empada? Vamos aprender? Diversos tipos de massas de acordo com a necessidade do seu negocio: podre que desmancha na boca, integral e a comercial. Sugestões de recheios saudáveis. Receita extra de: barquete e 2 tipos de recheios, o chiquerrimo cebola caramelada com gorgonzola e o de bacalhau com cream cheese. <b>Aula com degustação!</b>
03-07(Ter) 14:00	Wilson Brandão 29,99	<b>CURSO DE APRENDIZAGEM DE TORTAS COMERCIAIS =&gt;</b> Se você é uma pessoa atenta, já deve ter reparado o grande negocio que é trabalhar com tortas: pouco trabalho e muito lucro. Tortas com baixos, mas com muita qualidade: massa de pão de ló e abiscoitada com suas possíveis variações (chocolate, nozes e coco) e recheios que nunca saem de moda (babá de moça, maracujá e chocolate) trabalhos em bicos também serão demonstrados e a versátil cobertura de marshmallow que resiste a 24 horas fora da geladeira. Tudo isso em apenas uma aula. <b>Aula com degustação!</b>
04-07(Qua) 9:30	Conceição Braga 19,99	<b>NHOQUE E SEUS SEGREDOS =&gt;</b> Que tal preparar um delicioso nhoque para o almoço de dias das mães? Isto mesmo, vamos ensinar este ícone da culinária italiana, só que pré pronto, podendo ser congelado por até 6 meses, com sabores bem diferenciados dos básicos, aipim, espinafre, batata doce e outros sabores. Dicas para fitness e recheados. Ótima oportunidade de faça e venda de nhoques pré prontos. <b>Aula com degustação!</b>
04-07(Qua) 14:00	Conceição Braga 29,99	<b>MASSA FOLHADA SEM DOBRAS !!! =&gt;</b> Sim, isto mesmo, você que quer aprender esta massa que sem sombra de dúvida ira enriquecer seu Buffet ou vitrine: 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. <b>Aula c/ degustação!</b>
05-07(Qui) 9:30	Andrea Vasconcellos 3,99	<b>PIZZA BROWNIE =&gt;</b> Essa é a sensação do momento. Ideal para venda no dia a dia e ótima sugestão para ornamentar sua mesa de doces. Aula com utilização dos produtos Harald. <b>Aula com degustação!</b>
05-07(Qui) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	<b>DOCERIA GOURMET I=&gt;</b> Faça e venda: quindim de coco, doces gratinados (parece suspiro recheado), linda bomboniere toda feita de chocolate e com trufas tradicionais e um lindo pinheiro decorado com trufas de cereja. <b>Aula com degustação!</b>
06-07(Sex) De 9:30 às 17:00 C/intervalo p/o almoço	Denise Rasinhas 9,99	<b>AULA PRÁTICA DE CUPCAKE =&gt;</b> Você não pode perder esta aula pratica que a Arcolor preparou! Serão 2 cupcakes decorados para o dia dos pais, desde o batimento e deliciosos recheios para dar um toque especial. Trazer material: tapete de silicone jogo de estecas, cortador redondo com 6 cm, pincel escolar, rolo de abrir massa, carretilhas, 6 sacos plásticos e 2 perfix. Todas as pastas utilizadas em aula terão o valor dividido entre as alunas. <b>Limite de 15 alunas.</b>
07-07(Sab) 9:30	Alessandra Oliveira 3,99	<b>BOLO CIRCO DO MICKEY =&gt;</b> Vamos ensinar como decorar com pasta americana, um lindo bolo do circo do Mickey utilizando as ferramentas Mago. Não percam!
09-07(Seg) 9:30	Anderson Alves 3,99	<b>AULA PROJETO CAKE DESIGNER FINE LINE COM CERTIFICADO – AULA PRÁTICA PROMOCIONAL =&gt;</b> Já pensou em como você deve se preparar para receber de forma correta um cliente, ou melhor, como preparar um bolo perfeito. Nesta aula você vai aprender tudo isso e mais como cobrar (aula totalmente prática) Vagas limitadas! Trazer Material: 01 Bolo de Isopor de 20, 01 Bolo de 15 com 10 de Altura, 02 Pastas Fine Line Branca, 01 Alisador, 01 Cortador de Massa, Moldes de Silicone, Placas de Textura e Ejetores de Flores. <b>Limite de 12 alunos.</b>
09-07(Seg) 14:00	Anderson Alves 3,99	<b>BOLO DE BOLSA E SAPATO ALTO=&gt;</b> Vocês pediram e ele esta de volta em novas cores. Aprenda em aula a montar um bolo, com um sapato alto e uma bolsa todo feito em pasta de açúcar, técnicas incríveis para você arrasar. Tudo feito em aula passo a passo com a linha de produtos fine Line. <b>Não fique fora dessa.</b>
10-07(Ter) 9:30	Glória Fonseca 3,99	<b>BOLO SOFISTICADO =&gt;</b> A Celebrate Traz para você a mais nova novidade! Aprenda a confeitar um bolo sofisticado para diversas ocasiões utilizando os novos "Stencil" tudo ensinado passo a passo. O acabamento será feito com flores na lateral para dar um toque de sofisticação e garantir seu sucesso. Aula imperdível!
10-07(Ter) 14:00	Glória Fonseca 3,99	<b>A PASTORIZA VEM COM TUDO ...</b> Com os famosos doces que não podem faltar: cajuzinho, brigadeiro e beijinho transformaremos os mesmos em atrativos e deliciosos como romcambolos preto e branco e brigadeiro na hostia. Aula com utilização dos doces Pastoriza. <b>Aula com degustação!</b>
11-07(Qua) 9:30	Danielle Bustilho 3,99	<b>DELICIAS PARA FESTAS =&gt;</b> É como sempre falo, com a mavaleroia tudo fica muito gostoso, pratico e rápido. Venha fazer parte dessa aula que será a solução na sua vida. Aprenda a fazer deliciosos: pavês, verrines, bombons saborizados e um delicioso brigadeiro de batadeira que você irá lucrar durante o ano inteiro. Não fique de fora e faça sua inscrição. Aula com degustação e apostila.
11-07(Qua) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	<b>NAKED CAKE, DRIP CAKE E BOLO ESPATULADO =&gt;</b> Venha aprender a montar essas três belezuras que estão fazendo um enorme sucesso em todas as festas, em todas as ocasiões e para todas as idades. Nessa aula vou passar para você 2 deliciosas e praticas massas que irá deixar você livre para usar e abusar em nossos bolos, tudo será feito e decorado em aula para que não saiam com dúvida nenhuma e arrase em suas encomendas. <b>Aula com degustação!</b>
12-07(Qui) 9:30	Maria Amélia 19,99	<b>FESTIVAL DE BRIGADEIROS GOURMET =&gt;</b> Aprenda nesta Aula a preparar este Docinho com todo passo a passo. Será ensinada uma nova técnica do ponto correto de enrolar e o ponto de recheio. Faça e venda o ano inteiro o mais delicioso docinho tipicamente brasileiro que agrada a todos os paladares nas grandes festas. <b>Aula com degustação!</b>
12-07(Qui) 14:00	Maria Amélia 29,99	<b>AULA ESPECIAL DE NAKED CAKE SALGADO COM RECHEIO DE BACALHAU =&gt;</b> A maior novidade do momento - Massa super especial será feito o pão em aula com textura leve e incrivelmente deliciosa para quem quer surpreender e agradar aos seus familiares e amigos. Inove com esta Receita imperdível para aquele lanche ou até mesmo no jantar. Com outras sugestões de recheios. Massa de Pão de ló Salgada feita em aula Como nunca visto antes. A mesma massa poderá fazer um delicioso sanduiche quente que já sai do forno recheado e delicioso. Com certeza vai ser só elogios. <b>Aula com degustação!</b>
13-07(Sex) 9:30	Conceição Braga 24,99	<b>FABRICA DE BROTINHOS E MINI PIZZAS PRÉ PRONTAS =&gt;</b> Faça esta aula e terá venda certa o ano inteiro, duvido que você vá reclamar da crise com pouco investimento. Massa super leve feita com batata, com variedades de sabores. Será ensinado a montar kits, como congelar e como armazenar em geladeira por 7 dias. <b>Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação!</b>
13-07(Sex) 14:00	Conceição Braga 29,99	<b>AULAO ESPECIAL DE MASSAS NAS QUENTINHAS=&gt;</b> Aprenda como faturar uma renda extra sem gastar muito! Em aula será ensinado como preparar: nhoque de aipim, batata, espinafre e dicas para outros sabores inclusive fitness, panquecas e escondidinho que pode ser de carne, frango, camarão, carne seca ou calabresa. Será ensinado como armazenar, preços e quantidades por embalagem. Venha e confira este verdadeiro faça e venda. <b>Aula com degustação!</b>
14-07(Sab) 9:30	Glória Fonseca 24,99	<b>AULA DE FLORES COM A PEGONIA, BOTÕES, FOLHAS E MIOSÓTTIS=&gt;</b> Faça você mesma, seu arranjo para seus bolos, oferecendo flores de açúcar, com as flores do momento, em tons vibrantes tornando seus bolos lindos e elegantes. TRAZER Material: cortador de promessa Celebrate, pincel fino Celebrate, jogo de estecas, espuma para bolear, pistilos amarelos, é um tapetinho para abrir pasta, um rolinho pequeno de abrir massa, perfix. A pasta de flores será rateada entre alunos, os corantes e a cola serão por conta da professora. <b>Limite de 15 alunos</b>

<b>16-07(Seg) De 9:30 às 17:00 c/intervalo para o almoço</b>	<b>Denise Rasinhas 39,99</b>	<b>AULA PRÁTICA DE DOCINHOS MODELADOS DE PRINCESINHAS =&gt;</b> Deixe seus dentes com água na boca! Venham pra esta aula pratica e aprenda um novo sabor de massa de leite em pó, desenvolvida pela instrutora. Com uma técnica fácil, você também ira modelar lindas princesinhas. Trazer material: 1 bacia plástica grande, 1 garfo, ½ pacote de açúcar impalpável, 400gr de leite em pó integral (qualquer marca), açúcar de Vanilla Arcolor, 1 pote pequeno de glucose, ½ vidro de leite de coco, tapete de silicone, cortador redondo de 4cm, jogo de estecas, marcador de boca, canetinha preta e marrom (opcional), 2 pinces escolar, rolo de abrir massa, embalagem para levar os docinhos. Limite de 15 alunas.
<b>17-07(Ter) 9:30</b>	<b>Kátia Praça 14,99</b>	<b>AULA DE BOLAS =&gt;</b> Montaremos juntos um mega painel com sobreposições, alto relevo e desconstruídos. Aula inédita e exclusiva Sonho da Festa. Imperdível!
<b>17-07(Ter) 14:00</b>	<b>Kátia Praça 24,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES =&gt;</b> Idéias criativas para decorar seus eventos. Faremos 10 modelos diferentes para colunas, painéis e arcos quadrados e redondos. Decoração para teto, entre outros. Decorando para variados temas.
<b>18-07(Qua) 9:30</b>	<b>Antônia Brandão 19,99</b>	<b>SALGADINHOS PARA BUFFET (FRITOS) =&gt;</b> Você aprendera com uma única massa a fazer vários tipos de salgados como: coxinha, risole, bolinha de queijo e croquetes. E mais: um delicioso kibe. Dicas de como congelar os salgados. <b>Aula com degustação!</b>
<b>18-07(Qua) 14:00</b>	<b>Antônia Brandão 24,99</b>	<b>FAÇA/ VENDA TORTAS DE SORVETES =&gt;</b> Você aprenderá em aula a fazer o sorvete e a monta- las: maracujá com chocolate, chocolate branco com morangos e também vamos fazer mini porções de sorvetes. <b>Aula com degustação!</b>
<b>19-07(Qui) 9:30</b>	<b>Damião Costa 19,99</b>	<b>AULA DE PASTA AMERICANA P/ PRINCIPIANTE &gt;&gt;</b> Você não sabe fazer pasta ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta, cobrir bolo e fazer decorações c/ babados, drapeados e outros. Tudo c/ utilização da pasta feita em aula. <b>Aula com degustação!</b>
<b>19-07(Qui) 14:00</b>	<b>Damião Costa 19,99</b>	<b>AULA ESPECIAL DE APLICAÇÃO DE PAPEL ARROZ TIPO DECALQUE OU TRANSFER=&gt;</b> <b>Atendendo a pedidos.</b> 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, muito fácil de fazer e de grande efeito visual. Em aula será explicado como utilizar sobre mármore ou pasta americana. Aula simplesmente imperdível. <b>Aula com degustação!</b>
<b>20-07(Sex) 9:30</b>	<b>Wilson Brandão 24,99</b>	<b>PIZZAOLO EXPRESS =&gt;</b> Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial, cada uma com suas propriedades e finalidades. Dicas de fermentação, a quantidade de liquido que cada farinha suporta, borda recheada e as diversas modelagens. Apostila completa com informações sobre assamento e sugestões de montagens. <b>Aula com degustação!</b>
<b>20-07(Sex) 14:00</b>	<b>Wilson Brandão 24,99</b>	<b>AULA DE MASSAS FRESCAS =&gt;</b> Atendendo a pedidos aprenda a fazer massas frescas de: macarrão tradicional e coloridos, raviólis, capeletti e lasanha. Tudo passo a passo para você montar suas quentinhas ou jantares. <b>Aula com degustação!</b>
<b>21-07(Sab) 9:30</b>	<b>Conceição Braga 34,99</b>	<b>AULÃO DE TORTAS CRIATIVAS =&gt;</b> Aprendam uma massa pratica e econômica e com ela preparar 3 tortas deliciosas. Tortas de: Morango, maracujá e merengada. Sugestões em aula para você preparar outros sabores com a mesma massa. De brinde iremos preparar dois tipos de tortas salgadas: camarão e toscana. <b>Aula com degustação!</b>
<b>23-07(Seg) 9:30</b>	<b>Andrea Vasconcellos 3,99</b>	<b>BOLO NO POTE - venda fácil =&gt;</b> Massa de bolo, recheios da Harald. Você não pode perder essa aula. Faça, venda e lucre. Aula com utilização dos produtos Harald. <b>Aula com degustação!</b>
<b>23-07(Seg) 14:00</b>	<b>Andrea Vasconcellos 24,99</b>	<b>DOCINHOS GOURMET=&gt;</b> Neste curso especial de docinhos gourmet você irá aprender a fazer docinhos de churros, Romeu e Julieta, brigadeiro de nozes, brigadeiro recheado com uva, docinho de banana, cajuzinho com casquinha de chocolate crocante e docinho de morango. Tudo isso em uma só aula... Venha participar e veja como irá fazer diferença no seu trabalho. <b>Aula com degustação!</b>
<b>24-07(Ter) 9:30</b>	<b>Kátia Praça 19,99</b>	<b>ARTE COM BALÕES =&gt;</b> Letras para nomes com 1m de altura, coração, sol e varias outras esculturas para compor seu cenário de chão, painéis de teto. Peças para entrada externa do evento. Não percam!
<b>24-07(Ter) 14:00</b>	<b>Kátia Praça 39,99</b>	<b>ARRANJOS COM FLORES NATURAIS E SUCULENTAS =&gt;</b> Montaremos arranjos para mesas principais e mesas de convidados com as famosas suculentas exóticas. Aula inédita! Dicas de armazenamento das flores e onde comprar. <b>Não percam!</b>
<b>25-07(Qua) 9:30</b>	<b>Wilson Brandão 19,99</b>	<b>PASTÉIS &amp; CIA: PASTEL FOLHADO, PASTEL DE FEIRA E PASTEL DE FORNO</b> com sugestões de recheios diferentes, para todo tipo de gosto: Camarão com alho poro e queijo, Tomate seco com Gorgonzola e Rúcula, Provolone com Cebola Caramelizada, e Antepasto de Berinjela, bem levinho, para quem está em busca de uma alimentação mais saudável. Apostila com diversas sugestões de recheios. <b>Aula c/ degustação!</b>
<b>25-07(Qua) 14:00</b>	<b>Wilson Brandão 24,99</b>	<b>MESA DE FRIOS =&gt;</b> Venha aprender a fazer itens para mesa de frios como entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos, grissinis. Enfim tudo que é necessário para fazer acontecer o seu evento em grande estilo. Dobradura de frios, pastas e mousses, quantidades por pessoas, preços e reposição de frios. Noções de custo, combinações adequadas entre frios e queijos. <b>Aula com degustação!</b>
<b>26-07(Qui) 9:30</b>	<b>Conceição Braga 24,99</b>	<b>CURSO DE PÃO A METRO CASEIRO =&gt;</b> Que tal abrir seu próprio negócio terceirizando pães para buffets de mesa de frios ou até mesmo para seu uso próprio? Em aula iremos preparar a massa passo a passo, como assar, recheio e decorar, noções de preço e como servir. E de brinde: montaremos uma linda e decorativa bandeja com dobradura de frios. Aula com degustação!
<b>26-07(Qui) 14:00</b>	<b>Conceição Braga 34,99</b>	<b>LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAIS =&gt;</b> Aprenda em uma só aula a massa versátil mais completa para salgados de lanchonete com toda a técnica de fermentação exata, congelamento crus e assados, e com gasto de menos de R\$ 5,00 para o preparo da massa; será ensinado esfihas, joelhos, 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. <b>Aula com degustação!</b>
<b>27-07(Sex) 9:30</b>	<b>Andrea Vasconcellos 24,99</b>	<b>VENHA SABER A DIFERENÇA DE TRUFAS E BOMBONS=&gt;</b> Aprenda a fazer deliciosas Trufas e Bombons variados com sabores inigualáveis. BOMBONS TRUFADOS E BOMBONS RECHEADOS nos sabores de Amendoim, Coco, Maracujá. Aprenda também decoração com transfer, personalizados, dourados, glitter e perolados. <b>Aula com degustação</b>
<b>27-07(Sex) 14:00</b>	<b>Andrea Vasconcellos 29,99</b>	<b>DOCERIA GOURMET II=&gt;</b> Aprendam nesta aula a fazer estas delicias: Palha italiana, pão de mel recheado com coberturas de chocolate, alfajour e deliciosos brownies. <b>Aula com degustação!</b>
<b>28-07(Sab) 9:30</b>	<b>Antônia Brandão 19,99</b>	<b>DELICATESSEN DE TORTAS DE MORANGO =&gt;</b> Aproveite a safra de morangos para fazer estas maravilhosas tortas: Torta dos anjos (morango com brigadeiro de ninho) e Torta alemã de morango e ainda aprenderá a congelar os morangos por 01 ano. <b>Aula com degustação!</b>
<b>30-07(Seg) 9:30</b>	<b>Elizete Garrão 3,99</b>	<b>DRIP CAKE DE CHANTILLY =&gt;</b> Aprenda a bater e tingir corretamente, qual o melhor chantilly para cada utilização. Faremos um bolo com altura duplo totalmente decorado com chantilly com efeito de sorvete escorrendo e gotejamento de chocolate. Aula com utilização dos produtos Hualá.
<b>30-07(Seg) 14:00</b>	<b>Elizete Garrão 3,99</b>	<b>BOLO COM LISTRAS HORIZONTAIS E ARRANJO DE ROSAS ARAMADAS =&gt;</b> Sabe aquelas tiras horizontais que ficam tortas? Que tal aprender de uma vez como deixá-las completamente perfeitas em seus bolos? Nesta aula você vai aprender uma técnica super prática para decorar seus bolos com listras horizontais, verticais e angulares e ainda a confeccionar lindas rosas aramadas de pasta americana, pintura e montagem de arranjo. E aí, vai ter coragem de perder? Aula com utilização dos produtos Mix.
<b>31-07(Ter) 9:30</b>	<b>Glória Fonseca 3,99</b>	<b>FESTIVAL DE CUPCAKES =&gt;</b> Chega de espirais! Venha Aprender as diversas maneiras de decorar "Cupcakes" e ganhe tempo e dinheiro com este sucesso de vendas em todo mundo. Nesta aula você irá aprender várias decorações com: Flores e Corações em várias tonalidades criando um cenário delicado e harmonioso. Aula com utilização dos produtos Celebrate.
<b>31-07(Ter) 14:00</b>	<b>Glória Fonseca 3,99</b>	<b>PIRULITOS DE CHOCOLATE =&gt;</b> Com a BWB acabaram a dificuldade. Nas festas infantis não podem faltar os mimosos e saborosos pirulitos de chocolate. Vamos nos divertir fazendo essas belezuras para criança. São pirulitos variados, coloridos, para qualquer tema de festa infantil. Aula com utilização das formas BWB.

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 Filadoras! ) - Atenção!!! Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o inicio da aula

\* Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente!

Aceitamos todos os cartões de crédito!