



# Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Dr. Curvelo Cavalcante- Centro- Itaguaí  
(Próxima ao Supermercado Guanabara)  
Tel: 21 2688-8782

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 ABRIL
01-04 (Qua) 09:30	Gê Alencar 3,99	<b>-PURATOS CHOCOLATE-OVO DE COLHER</b> - Venha aprender com Gê Alencar a fazer delícias de um jeito especial, com a linha de chocolates Puratos. Ovos de colher nos sabores: Brigadeiro, Meio a meio e Pavê. Aula Promocional Puratos. <b>Aula com degustação</b>
01-04 (Qua) 14:00	Gê Alencar 24,99	<b>-BOLOS DA PAZ- CHEF GÊ ALENCAR-</b> Direto dos Estúdios Globo... Venha descobrir os segredos dos bolos do horário nobre das novelas! A novela acabou, mas quem esquece as delícias... Bolo Mágico, Bolo Limão Acetinado, Bolo de Chocolate Úmido e Bolo de Côco Queimado. Tudo passo a passo. Faremos em aula 02 sabores. Não perca essa oportunidade! <b>Aula com degustação.</b>
02-04 (Qui) 10:00	Elizete Garrão 3,99	<b>_BOLO CHOCOLATUDO DE PÁSCOA</b> - Aprenda a fazer um delicioso bolo de chocolate com uma receita super rápida, macia e úmida com uma ganache saborizada para seu recheio, estruturação para cobertura com pasta americana. Para finalizar a decoração e compor a sua mesa na Páscoa ainda faremos uma cenourinha, coelhos e ovinhos de chocolate! <b>Não perca!</b>
02-04 (Qui) 14:00	Giovanna Muniz 19,99	<b>-DECORAÇÃO DE BOLO COM BUTTERCREAM E FLORES NATURAIS</b> -  Nessa aula será ensinado como espátular bolo com técnica moderna utilizando Buttercream Suíço, higienização de flores naturais, dicas de montagem perfeita e segurança no transporte. <b>Aula com receita do Buttercream e degustação!</b>
03-04 (Sex) 09:30	Alice Miralha 19,99	<b>_BOMBONS</b> - Quer aprender um faça e venda prático para essa Páscoa e ainda ganhar um extra? Nessa aula aprenda a fazer bombons com formas de chocolate com formatos variados e diferentes recheios. Não fique de fora!
03-04 (Sex) 14:00	Alice Miralha 19,99	<b>_CONE TRUFADO</b> - Venha fazer essa deliciosa aula com um prático faça e venda de Cones trufados. Diversas técnicas, dicas de decoração e embalagem. Na apostila as receitas: Paçoca, Ouro Branco, Ferrero Rocher, Ganache, Sensação, Oreo. Em aula será feito dois desses sabores. <b>Não fique de fora!</b>
04-04(Sáb) 09:30	Sandra Freitas 19,99	<b>_BOLO OVO</b> - Vamos inovar nesta Páscoa? Que tal aprender a mais nova sensação do momento o "Bolo Ovo". Nesta aula será ensinada uma massa de cenoura deliciosa, como recheiar e uma decoração fantástica! Onde a pasta americana estará em perfeita harmonia com glacê real. Não percam!!! <b>Aula com degustação</b>
06-04 (Seg) 09:30	Joaquim Confeitaria Joaquim 24,99	<b>-CHANTININHO ESTABILIZADO-</b> Muito mais resistente ao calor! Aprenda a fazer um lindo bolo temático de Páscoa, com esferas comestíveis e efeito aveludado em degradê de cores! Montagem correta para esse modelo de bolo. Apostila com receita do chantininho, massa e recheio! Não perca! <b>Aula com degustação.</b>
06-04 (Seg) 14:00	Joaquim Confeitaria Joaquim 29,99	<b>-TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM AVELÃ-</b> Aprenda a fazer uma "Torta Drip de Vitrine" diferente de tudo o que você comeu! Massa base de chocolate, mousse aerada de chocolate com avelãs e uma linda decoração para surpreender seus clientes. Você receberá uma apostila, com mais 02 receitas de mousse que podem ser combinadas com a mousse de chocolate para criar novas tortas! Não percam! <b>Aula com degustação.</b>
07-04 (Ter) 09:30	Anderson Alves 3,99	<b>-ARRANJO DE FLORES-</b> Aprenda em aula a montagem de um lindo arranjo floral de tulipas, utilizando a nova pasta de modelagem Fine Line, com técnicas de pintura. Produza seus próprios arranjos e encante seus clientes! <b>Aula Promocional Fine Line.</b>
07-04 (Ter) 14:00	Anderson Alves 3,99	<b>-FESTIVAL DE RECHEIOS PARA BOLOS DE CASAMENTO-</b> Aprenda como surpreender seus clientes dando a eles gostos diferenciados da culinária atual. Recheios: Café, frutas vermelhas, baunilha com caramelo salgado e muito mais. Não perca essa aula que está pra lá de especial. <b>Aula Promocional Blend. Aula com degustação.</b>
08-04 (Qua) 09:30	Paula Lagos 49,90	<b>_BOLOS PERFEITOS MODULO I-</b> Aprenda a fazer bolos saborosos, úmidos e bem estruturados para facilitar a decoração! Faremos uma massa amanteigada, recheio cremoso e estruturado, calda, montagem. Dica de armazenagem, congelamento e precificação. <b>Bônus:</b> estrutura para bolo de andar! <b>Não perca!</b>
08-04 (Qua) 14:00	Leandro Santos 3,99	<b>-BOLO DECORADO "CHANTILLY SUPREME VIGOR" E GANACHE-</b> Venha e aproveite essa aula exclusiva VIGOR! Aprenda a fazer um bolo decorado com Chantilly Supreme, desvendando todos os segredos! E um delicioso Ganache feito com produtos Vigor. Não Perca. <b>Aula Promocional Vigor. Aula com degustação.</b>
09-04 (Qui) 10:00	Rita Araujo 3,99	<b>_FESTIVAL DE CUCAS</b> - Venha aprender a fazer uma deliciosa Cuca que já sai do forno prontinha recheada com os saborosos recheios <b>Bom Princípio</b> . Cuca de chocolate ao leite ou meio amargo, cuca de maçã com canela, cuca de goiaba. Será feito em aula o batimento da massa e um sabor de cuca. Passo a passo para você ganhar dinheiro vendendo essas delícias e garantir uma renda extra. <b>Não perca!</b>
09-04 (Qui) 14:00	Rita Araujo 29,99	<b>_INICIANTE CONFEITAGEM-</b> Venha aprender como fazer um bolo retinho sem imperfeições e as chamadas "celulites". Em aula você vai ver como fazer a montagem do bolo marmorizado por dentro do aro, prensado, com uma fina camada de pasta americana para dar acabamento. Tudo passo a passo. Para finalizar, uma linda decoração de papel de arroz 3D. Na apostila as receitas de massa, recheio, mármore e tabela de fatias.
13-04 (Seg) 09:30	Dani Bustilho 3,99	<b>_FESTIVAL DE TORTINHA DOCE</b> - Venha fazer parte dessa aula que será muito especial com as melhores formas. Nessa aula você vai aprender como fazer lindas tortas que você poderá comercializar durante o ano inteiro. Então não fique de fora e faça sua inscrição. <b>Aula com degustação! Aula promocional Sulformas!</b>
13-04 (Seg) 14:00	Dani Bustilho 19,99	<b>_TUDO NO POTE</b> - Aprenda a preparar um delicioso cachorro quente no pote, escondidinho de frango, lasanha expressa e uma deliciosa torta salgada no pote. Tudo de forma rápida e prática! Não fique de fora! Faça já sua inscrição! <b>Aula com degustação!</b>
14-04(Ter) 09:30	Jorge Maciel & Vagner Sensashow "Super Confeitores" 29,99	<b>_BOLOS COMERCIAIS - Receitas Diferenciadas</b> - Comece o ano inovando e surpreenda seus clientes. Os bolos comerciais são produtos que geram uma ótima renda extra. Aprenda 05 deliciosas receitas: Bolo de milho com queijo e goiabada, Bolo indiano, Bolo de iogurte com limão, Bolo de cenoura com chocolate e Bolo de laranja com uma calda especial. E também, detalhes sobre armazenagem e durabilidade. <b>Aula com degustação.</b>

14-04 (Ter) 14:00	Rose Gomes 19,99	<b>_PÊONIA CHINESA</b> - Aprenda passo a passo como fazer uma linda peônia chinesa, em açúcar, e agregue valor ao seu trabalho. Aula com técnicas e muitas dicas de como armazenar e formas de aplicação. Tudo de uma forma simples e didática. <b>Não perca! Aula demonstrativa</b>
15-04 (Qua) 09:30	Wilson Brandão 24,99	<b>-PIZZAS-</b> Venha aprender a fazer massas de pizza diversas: tradicional, integral, com cerveja e iogurte. Bordas grossa, fina e abiscoitada. Coberturas: doces e salgadas. Ideal para montar seu próprio negócio! <b>Aula com degustação.</b>
15-04 (Qua) 14:00	Wilson Brandão 24,99	<b>-LANCHEIRO- SALGADOS DE LANCHONETE-</b> Ótima aula para quem pretende entrar no ramo de lanchonete e deseja empreender. Aprenda: joelho/ italiano (queijo e presunto), esfihas (carne, ricota, espinafre), cachorro-quente de forno (simples e recheado), pastelão (pizza fechada com vários tipos de recheios e reaproveitamentos), croissants recheados (semifolhados, feito com gordura para folhar). Tudo feito em aula. Apostila completa. <b>Aula com degustação.</b>
16-04 (Qui) 09:30	Alessandra Mauro 24,99	<b>_FAÇA E VENDA: TARTELETE E BOMBAS! AULA DOBRADINHA!</b> – Em uma única aula você aprenderá duas massas, passo a passo e ainda uma mousse de limão para recheiar as tarteletes. A cobertura, um merengue gratinado. Nas bombas faremos um recheio caseiro de doce de leite especial. Todas as receitas na apostila! <b>Não perca!</b>
16-04 (Qui) 14:00	Caio Cesar 3,99	<b>_BOLO RED VELVET E CHANTILY SABORIZADO-</b> Vamos inovar a sobremesa para o dia das mães? Nesta aula você vai aprender a fazer o famoso bolo veludo vermelho, complementado com recheios diferenciados, como um ganache de whisky. Para a cobertura, vamos trabalhar com chantilly fazendo decorações modernas, com suspiros e apliques de glitter. Para mães empoderadas! Aberta a todos os tipos de público, a aula conta com apostila com a receita e degustação de produtos. <b>Aula com Degustação!</b>
17-04 (Sex) 09:30	Gê Alencar 24,99	<b>_FESTIVAL DE VERRINES- DOCES NA TAÇA -</b> A vida é muito rápida para enrolar... então... DEGUSTE NA COLHER! Venha aprender a colocar doces tradicionais em taças e fazer a diferença em suas festas! Espero por você!
17-04 (Sex) 14:00	Gê Alencar 24,99	<b>_SOBREMESA NO POTE-</b> Quer aprender a fazer aquela sobremesa linda, deliciosa, que você só vê em restaurante chique para degustar? Gê Alencar vai te ensinar a fazer essas delícias em pote e te mostrar que você também pode. Venha aprender os sabores: Tiramissu, Pavê crocante, Pannacora de frutas vermelhas!! Irresistível! <b>Não perca!</b>
18-04 (Sáb) 09:30	Gláucio Abravanel 39,99	<b>_CURSO DE CONFEITARIA PARA INICIANTES - GLACÊ MÁRMORE INVERTIDO</b> - Nesta aula ensinarei técnicas incríveis de massa, calda, recheio e estrutura do seu bolo. Será ensinada uma técnica de glacê mármore invertido infalível para te dar mais segurança ao confeitar seu bolo. Você aprenderá passo a passo em sala de aula e com essa nossa técnica seu bolo ficará muito bem estruturado, quinado e sem rachaduras. Te espero lá! <b>Aula com apostila e degustação</b>
24-04 (sex) 09:30	Raquel Araújo 24,99	<b>_CONFEITAGEM PARA INICIANTES</b> – Imperdível para quem quer começar! Aprenda batimento de massa, recheio, glacê real, nivelamento, glacê mármore e como montar o bolo no aro. Aula com várias dicas e técnicas! <b>Não perca!</b>
24-04 (sex) 14:00	Raquel Araújo 3,99	<b>_BOLO CLÁSSICO DE CASAMENTO-</b> Aprenda com a Celebrate a utilizar a tradicional Renda para a decoração de um lindo bolo clássico que é sucesso nas festas. Faremos a decoração com belicadores de pasta e uma linda peônia para dar acabamento.
25-04 (sab) 09:30	Gláucio Abravanel 44,99	<b>_SEGREDOS DO BROWNIE-</b> Venha desvendar os mistérios e segredos para um Brownie perfeito e delicioso. Faremos em aula o passo a passo de um maravilhoso brownie molhadinho. Tirarei suas dúvidas em assar, preparar e rechear. Espero você. <b>Aula com apostila e degustação!</b>
27-04 (Seg) 09:30	Paula Lagos 49,90	<b>_BOLOS PERFEITOS MODULO II</b> – Nesse curso você aprenderá a fazer Chantilinho e Buttercream que não perdem o ponto quando tingidos, que ficam estabilizados e perfeitos. Também aprenderá a fazer decorações que são lindas e tendência. <b>Bônus:</b> Ballon Cake.
27-04 (Seg) 14:00	Ramid Bittencourt 3,99	<b>_BOLO COM MODELAGEM DE HAMBÚRGUER</b> - Venha aprender a modelar um lindo hambúrguer com batatas fritas, tudo com a linha de produtos Fine Line. <b>Aula com sorteio!</b>
28-04 (Ter) 09:30	Ronaldo Rodrigues 19,99	<b>_BOLOS/TORTAS DIA DAS MÃES</b> – Vamos aprender a diferença entre Torta e Bolo, e ainda fazer lindas decorações. Bolo Coração Recheio Nozes, Torta Mousse Morango com Nutella Decorada para o Dia das Mães. Imperdível! <b>Aula com degustação!</b>
28-04 (Ter) 14:00	Ronaldo Rodrigues 24,99	<b>_BOLOS SALGADOS E TORTAS SALGADAS</b> - Inove no Dia das mães; Vamos fazer a massa, recheio de Bolos Salgados. Bolo Salgado Recheado com Bacalhau Todos decorados para o Dia das mães, usando papel arroz e Top de bolo. <b>Aula com degustação!</b>
29-04 (Qua) 09:30	Kátia Praça 29,99	<b>_AULA DE BOLAS - ARTE COM BALÕES</b> – Mil idéias para decorar seu evento! Últimas novidades e tendências do mercado para construir novos modelos de arcos, colunas, molduras, painéis e peças de decoração aérea. Decoração em vários estilos e temas para Festas infantis, 15 anos, casamento e festas temáticas. Utilizando balões importados e nacionais. Aula com apostila, receita e gráficos. <b>Promocional Sonho da Festa Itaguaí.</b>
29-04 (Qua) 14:00	Kátia Praça 39,00	<b>_Técnicas para Organização de Eventos, Cerimonial e Buffets</b> – Palestra de perguntas e respostas com abordagens e esclarecimentos sobre vários temas na área. Alguns dos assuntos: Abordagem ao cliente, planejamento e projeto de 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. Apostila com ótimo conteúdo. Aula com certificado e apostila atualizada com novos conceitos. <b>Promocional Sonho da Festa Itaguaí.</b>
30-04 (qui) 09:30	Isabel Cristina 14,99	<b>_TEMPEIROS CASEIROS</b> - Vamos falar de alimentação saudável! Aprenda a fazer temperos 100% naturais como: sal de ervas, caldo de legumes, Sazón, ketchup, entre outros. Os temperos serão preparados em aula e ofertado para as alunas. Incluso apostila com todas as receitas. <b>Aula com sorteio de uma vaga para o curso da tarde!</b>
30-04 (qui) 14:00	Isabel Cristina 45,00	<b>_MARMITAS FITNESS</b> - Você vai aprender como montar uma marmita profissional ou para consumo próprio com cardápio baseado em comida caseira e 100% livre de aditivos e temperos químicos, embalagens adequadas e montagem da marmita. Marmitas balanceadas nutricionalmente e apostila inclusa com sugestões de cardápio.

Obs: Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente!

As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 02 dias antes da aula.

- Não é permitida a presença de crianças, bebês, e acompanhante. Permitido fotografar, proibido filmar!

-Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula. Aceitamos todos os cartões de crédito. Aulas Práticas, máximo de 15 alunos.