



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Dr. Curvelo Cavalcante- Centro- Itaguaí
(Próximo ao Supermercado Guanabara)
Tel: 21 2687-4974

INSCRIÇÕES: **SINAL DE 50%** E O RESTANTE NO DIA DA AULA.
Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!
Acesse nosso site www.osonhodafesta.com.br

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JANEIRO 2021
12-01(ter) 09:30	Eli Gourmet R\$34,99	CURSO COMPLETO DE MONTAGEM DE BOLO - Uma massa incrível e econômica, recheio no ponto correto, técnica correta para montar e estruturar seu bolo para receber a decoração! Aula com apostila e degustação!
12-01(ter) 14:00	Eli Gourmet R\$ 34,99	DECORAÇÃO COM CHANTILLY - Curso de bolo decorado usando espátulas de texturas, mini espátulas, pincel e outras técnicas pra você fazer bolos lindíssimos! Você vai aprender a fazer um chantilly lisinho e estabilizado para um resultado melhor em seu trabalho! Curso com apostila e também com degustação!
13-01(quá) 09:30	Paula Lagos R\$14,99	FESTIVAL DE BROWNIE - Nesta aula você irá aprender a fazer 3 tipos de brownie, com 2 formas de apresentação que mais vendem e todas as dicas para o seu brownie ser espetacular. Faça já sua inscrição!
13-01(quá) 14:00	Paula Lagos R\$24,90	FATIAS DE TORTAS NA MARMITINHA - Aprenda a fazer fatias de tortas geladas que vendem muito e ficam lindas e práticas nas marmitinhas. Com essas fatias você conquistará muitos clientes novos e fará vendas todos os dias.
15-01(sex) 14:00	Andrea Vasconcelos R\$24,99	COPO DA FELICIDADE - Faremos os deliciosos sabores: Cheesecake de morango, Recheio belga, kit Kat, Paçoca, banoffe. Se você quer aumentar sua renda, esse é o momento. Não fique de fora!!
16-01(Sab) 09:30	Gê Alencar R\$24,99	FESTIVAL DE VERRINES- DOCES NA TAÇA - 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! Espere por você!
19-01(ter) 09:30	Jorge Maciel & Vagner Sensashow R\$4,99	AULA PROMOCIONAL BWB - Vem com os super Confeiteiros vivenciar a maravilha do chocolate, onde iremos ensinar vocês aquele bolinho mais bem vestido do mundo oDressed cake.Vamos ensinar massa, recheio, ponto certo do ganache e uma decoração linda com as formas incríveis da BWB.Esperamos por vcs.
19-01(ter) 14:00	Jorge Maciel & Vagner Sensashow R\$19,99	TORTA SALGADA - Venha com os super Confeiteiros aprender uma técnica fácil, fácil de Torta Salgada, onde ensinaremos recheios, montagem e decoração, e ainda <u>aplicação de papel de arroz</u> . Esperamos por vcs.
20-01(quá) 09:30	Dani Bustilho R\$19,99	DONUTS DECORADO - Venha aprender em aula a fazer deliciosos Donuts que estão em alto na área da confeitaria. Faça e venda certo! Aula com degustação.
20-01(quá) 14:00	Dani Bustilho R\$19,99	MINI CHEF – PIZZAS- AULA PRÁTICA - Venha trazer seu Mini Chef para ter uma aula incrível com uma receita deliciosa de pizza com muita diversão. Nessa aula cada criança irá: fazer, rechear e assar seu próprio lanche e se divertir muito. Então não deixe seu baixinho de fora e faça sua inscrição. Traga seu avental! *Crianças a partir de 08 anos!*
21-01(qui) 09:30	Alice Miralha R\$19,99	PIRULITO DE CRISTAL -Uma aula completa! Faça pirulitos de cristal: transparente, colorido e decorado. Embalagem com toque especial! Aula com degustação
21-01(qui) 14:00	Alice Miralha R\$19,99	PIPOCA GOURMET – Venha aprender essa delícia de pipoca! Ideal para festas, para férias, para todos os lugares que cabem DELÍCIAS!! Sabores: Ninho, chocolate, coco e ovomaltine! Aula com degustação!
26-01(ter) 09:30	Kátia Praça R\$19,99	AULA DE BOLAS- PROMOCIONAL SONHO DA FESTA - Aprenda as principais técnicas para iniciar esse grande negócio que é Decoração com Balões. Faremos um Arco, Colunas e decoração de teto, com a participação dos alunos. E o principal: Projeto e Orçamento - Como e quanto cobrar. AULA COM APOSTILA E CERTIFICADO.
26-01(ter) 14:00	Kátia Praça R\$29,99	AULA DE BOLAS - Nada como uma aula presencial, ao vivo e em cores. Ver, tocar, faz toda a diferença.Faremos Arranjos Práticos e Modernos para atender a demanda atual, que é baixo custo sem comprometer a qualidade do trabalho.
27-01(quá) 14:00	Anderson Alves R\$4,99	AULA PROMOCIONAL FINE LINE - Bolo bolsa, não perca esta aula onde será feito um bolo em formato de bolsa, com técnicas de montagem e pintura.
29-01 (sex) 09:30	Ronaldo Rodrigues R\$19,90	CHEESECAKE: Venha aprender a fazer essa deliciosa sobremesa de forma prática e rápida, além de recheios versáteis e saborosos como: Morango, maracujá, frutas vermelhas, entre outros sabores.
29-01(sex) 14:00	Ronaldo Rodrigues R\$19,90	QUICHES E EMPADAS DOCES E SALGADAS: Faremos uma massa econômica e que derrete na boca , além de recheios deliciosos. Quiches Alho Poró, Queijo e peito de Peru. Empadas doces Romeu e Julieta, doce de leite, Camarão, entre outros recheios.
30-01(sáb) 09:30	Chayane Satiro R\$19,99	Bolo Wave Cake -Vamos decorar usando ESPÁTULA DE TEXTURA no chantininho e também aquele lisinho com quinhas perfeitas que a gente ama! Esta técnica é incrível e super fácil de fazer! Além disso, você aprenderá a fazer PINTURA COM BOMBINHA: nunca mais precisará tingir o seu chantininho. Será incrível!

Obs: Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas. Só trocamos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 03 dias antes da aula.

DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO! NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

- 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.

Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Dr. Curvelo Cavalcante- Centro- Itaguaí
(Próximo ao Supermercado Guanabara)
Tel: 21 2687-4974

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

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE Fevereiro 2021
02-02(ter) 09:30	Eli Gourmet R\$29,99	FESTIVAL DE BROWNIES - voce vai aprender a fazer, emabalar e vender, pizza de brownie, brownie na marmitinha, brownie no pote e brownie recheado! Uma super receita econômica e saborosa de brownie, do jeito que todos amam super úmida. Você ainda vai aprender a precificar e como armazenar seu produto. Aula com apostila e muita degustação!
02-02(ter) 14:00	Eli Gourmet R\$24,99	CURSO CAKE IN BOX - Um curso completo, onde você vai aprender 4 bolos deliciosos! Massas, montagem, cobertura, decoração, conservação e embalagens! Curso com apostila e muita degustação!
03-02(qua) 09:30	Paula Lagos R\$14,99	BOLO BOMBOM - Se bombom já é gostoso imagina um bombom gigante que ainda é bolo por dentro!Nessa aula você irá aprender a fazer essa delicia de bolo com casquinha de chocolate por fora e que faz o maior sucesso. Ideal para quem está começando na confeitaria e ainda não sabe fazer bolos muito elaborados. Faça já sua inscrição!
03-02(qua) 14:00	Paula Lagos R\$14,99	COOKIES RECHEADOS - Nesta aula você irá aprender essa delicia de biscoito americano que derrete na boca e que vamos incrementar com recheios deliciosos. Faça já sua inscrição!
05-02(sex) 09:30	Ronaldo Rodrigues R\$19,99	ROCAMBOLE SALGADO - Vamos mudar do doce pro salgado? Da massa ao recheio, faremos tudo em aula. Dois recheios muito gostosos Camarão e de Frios.
05-02(sex) 14:00	Ronaldo Rodrigues R\$19,99	CUPCAKE SALGADO: Massa molhadinha e fofinha, já sai recheado do forno, com decoração para qualquer ocasião.
06-02(Sab) 09:30	Chayane Satiro R\$19,99	BOLO GLOW CAKE - Venha aprender como fazer o bolo mais brilhante do momento! Vamos decorar usando glitter comestível no chantininho e flores naturais na composição do topo. Esta técnica é incrível e super fácil de fazer! VOCÊ VAI SE DESTACAR NA ARTE DE FAZER BOLOS! Além disso, você aprenderá a fazer as temidas CORES ESCURAS: vermelho, preto e azul marinho SEM perder o ponto. Será incrível!
09-02(ter) 09:30	Alice Miralha R\$19,99	SUSPIRO - Vamos suspirar juntas? Vem pra cá aprender a fazer um delicioso suspiro, pirulito de suspiro, suspiro recheado!! Você não pode ficar de fora!!
09-02(ter) 14:00	Alice Miralha R\$19,99	BOLO NO ACETATO - Mini bolo no acetato, um encanto nas festas! Venha aprender a fazer essa delícia que será um sucesso!
10-02(qua) 09:30	Kátia Praça R\$24,99	AULA DE BOLAS - AULA PROMOCIONAL SONHO DA FESTA - ARCO DESCONSTRUIDO COM TODAS AS SUAS SURPRESAS, e UTILIZAÇÕES. Passo a passo com a participação dos alunos. Aula com apostila.
10-02(qua) 14:00	Kátia Praça R\$34,99	AULA DE BOLAS PAINEL DESCONSTRUIDO - ORGÂNICO- COM FLORES E FOLHAGENS. Novas Técnicas. Montagem Rápida a Baixo Custo. IMPERDÍVEL.
13-02(sáb) 09:30	Gê Alencar R\$24,99	SOBREMESA NO POTE - Quer aprender a fazer aquela sobremesa deliciosa, que você só vê em restaurante chique para degustar? Gê Alencar vai te ensinar a fazer essas delicias e te mostrar que você também pode. Venha aprender os sabores: Tiramissu e Pavê crocante! Irresistível!! Não perca!
16-02(ter) 09:30	Jorge Maciel & Vagner Sensashow R\$4,99	AULA PROMOCIONAL BWB - Vem com os super Confeiteiros vivenciar a maravilha do chocolate, onde iremos ensinar vcs aquele bolinho mais bem vestido do mundo. dressed cake.Vamos ensinar massa, recheio, ponto certo do ganache e uma decoração linda com as formas incríveis da BWB.Esperamos por vcs.
16-02(ter) 14:00	Jorge Maciel & Vagner Sensashow R\$19,99	TORTA SALGADA - Venha com os super Confeiteiros aprender uma técnica fácil, fácil de Torta Salgada, onde ensinaremos recheios, montagem e decoração, e ainda aplicação de papel de arroz.Esperamos por você.
17-02(qua) 14:00	Andreia Vasconcelos R\$24,99	AULÃO SORVETE CASEIRO X SACOLÉ GOURMET - Venha aprender como fazer um sorvete delicioso e com baixo custo! Dicas de como fazer a mistura de napolitano e enriquecer sua receita com pedaços de frutas sem cristalizar. Técnicas totalmente caseiras. Aula com degustação.
18-02(qui) 14:00	Anderson Alves R\$4,99	DOCES FONDADOS PARA CASAMENTO - Promocional Fine Line- Não percam esta aula de doces finos para casamento, massa e decoração tudo feito em aula.
22-02(seg) 09:30	Dani Bustilho R\$19,99	CHURROS GOURMET - Venha aprender e desvendar o mistério de como confeccionar deliciosos Churros Gourmet. Aprenda fazer a massa, fritar e fazer alguns molinhos para acompanhar essas gostosuras! Aula com degustação!
22-02(seg) 14:00	Dani Bustilho R\$19,99	PIPOCA GOURMET - Venha aprender a fazer deliciosas pipocas gourmet, diferentes sabores, tenho certeza que será uma maravilhosa fonte de renda para o ano inteiro. Então corra e garanta sua vaga. Esperamos vocês! Aula Promocional Mavalério. Aula com degustação!

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 03 dias antes da aula.
DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO! NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

- 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.