



# Centro Culinário Sonho da Festa



Rua, Dr. Curvelo Cavalcanti, Centro- Itaguaí

INSCRIÇÕES: **SINAL DE 50%** E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Garanta que a aula vai acontecer,

Antecipe sua inscrição!

Acesse nosso site no [www.osonhodafesta.com.br](http://www.osonhodafesta.com.br) e confira a programação completa de todas as lojas.

**REALIZAMOS INSCRIÇÕES VIA PIX, PARA MAIORES INFORMAÇÕES:**

**TEL: 2687-4974 / WhatsApp-96448-7942**

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE NOVEMBRO 2021
03-11(QUA) 14:00	Isabel Cristina R\$49,90	<b>CEIA DE NATAL VEGANA</b> - É perfeitamente possível fazer as ceias de Natal e Ano Novo totalmente veganas e deliciosas! Sem porco e sem peru... Nesta aula vocês irão aprender a fazer: Salpicão, Tender, Farofa Especial, Rabanada, Torta mousse de caçau com Nozes, entre outras delícias. Apostila com todas as receitas. Aula INÉDITA! Não percam!!!
04-11(QUI) 09:30	<b>PROMOCIONAL</b> Vagner Sensashow e Jorge Maciel R\$4,99	<b>_LEMBRANCINHAS DE CHOCOLATE NATALINAS BWB:</b> Natal chegando e deixar de ganhar dinheiro jamais, os super confeitadores, vão ensinar vocês a lucrar muito neste Natal. Juntos com a BWB iremos te ensinar a faturar com lembrancinhas de chocolate que vão deixar seus clientes babando. Esperamos por vocês. Com degustação e sorteio de brindes.
05-11(SEX) 09:30	Paula Lagos R\$24,99	<b>_BROWNIE PARA LUCRAR:</b> Você sabia que o brownie é um dos pratos mais lucrativos na área da confeitaria artesanal? Nessa aula você irá aprender a fazer 3 tipos de brownie, 3 formas de apresentação que mais vendem e todas as dicas para seu brownie ser espetacular. Faça já sua inscrição!!
06-11(SÁB) 09:30	Mariana Sant'Ana R\$19,99	<b>_TORTA COOKIE</b> - Quer aprender a fazer uma deliciosa torta cookie recheada de creme de Nutella e lucrar muito?! Então não perca esse curso. Essa receita será um sucesso de vendas.
08-11(SEG) 10:00	Wilson Brandão R\$29,99	<b>_ESPECIAL DE TORTAS PARA NATAL E REVEILLÓN:</b> Cheesecake De Cassis Ou Damasco, Torta Francesa De Maçã E Pecan Pie (Torta De Nozes).
08-11(SEG) 14:00	Wilson Brandão R\$29,99	<b>_SUGESTÕES NATALINAS PARA SUA CEIA</b> - Programe-se para o seu Natal saindo na frente com esses três pratos: Rocambole de Damasco, Torta de Nozes e Quiche de Bacalhau.
09-11(TER) 10:00 às 17h  Com pausa para almoço	<b>AULA PRÁTICA</b> Evelyn Tesch R\$64,99	<b>_CURSO PRÁTICO DE BISCUIT: APRENDA TÉCNICAS DE MODELAGEM EM BISCUIT.</b> Faça um lindo urso porta colher de pau para decorar sua cozinha. Vamos utilizar a técnica do escovado, deixando sua peça ainda mais charmosa.  <b>Lista de Material: Rolinho, Tesoura, Cola branca, Régua, Pincel redondo médio, Pinta bolinha, Tinta PVA branca e preta, Palito de churrasco e de dentes, Caneta preta retroprojeter ponta fina, Blush, Toalha pequena, Óleo corporal Paixão, Balança(opcional), estecas, massas vermelha, preta, branca, pele, marrom, azul, verde, pote de vidro de 1,3l</b>
10-11(QUA) 09:30	Camila Souza R\$14,99	<b>_ DECORAÇÕES NATALINAS :</b> Em aula aprenderemos sobre chantininho estruturado e decorações natalinas com espátulas e Bicos de confeitaria. Uma aula cheia de técnicas de como deixar seu bolo perfeito para o Natal!
11-11(QUI) 09:30	Bárbara Oliveira R\$24,99	<b>-FESTIVAL DE PALHA ITALIANA e BROWNIE</b> - Nessas aula você irá aprender a Palha Italiana nos sabores : tradicional/ limão/ Paçoca/ ninho/ Oreo /café. E o Brownie é aquele bolo que não deu certo e ao longo do tempo foi sofrendo algumas variações, porém, tradicionalmente feito com o verdadeiro chocolate nessa aula vc irá se surpreender com alguns novos sabores de Brawnne, com uma única receita e algumas substituições você terá outros sabores como Cappuccino e paçoca, além do tradicional. Aula com degustação!
11-11(QUI) 14:00	Bárbara Oliveira R\$24,99	<b>_BOLO INGLÊS:</b> Venha aprender a fazer e embalar um bolo diferente que está super em alta e fará sucesso no meio dos seus clientes. Bolo inglês salgado da vovó! Faremos os sabores: 4 queijos, frango, linguça com calabresa e queijo. Aula com degustação.
12-11(SEX) 09:30	Ronaldo Rodrigues R\$29,99	<b>_Rabanadas (Faça e Venda):</b> Aula super especial, Rabanadas recheadas e Tradicionais, sabores diversos. Vamos fazer no pão de forma e pão de Rabanada Tradicional.
13-11(SÁB) 09:30	Viviane Hohl R\$39,99	<b>_ROSCA NATALINA:</b> Para enriquecer o seu Natal, venham aprender a fazer uma Rosca Natalina. Com uma massa muito macia, com recheios doces (Chocolate, Frutas cristalizadas) e salgados ( Bacalhau com um creme delicioso). Você poderá vender e te ajudar na sua renda no final do ano. Não percam! Venham degustar!

<b>16-11(TER)</b> <b>10:00 às 17h</b>  <b>Com Pausa para almoço</b>	<b>AULA PRÁTICA</b>  <b>Evelyn Tesch</b> <b>R\$64,99</b>	<u><b>_CURSO PRÁTICO DE BISCUIT – PEQUENOS POTES PARA PRESENTEAR NESTE NATAL.</b></u> Aprenda técnicas de modelagem em biscuit que poderão ser utilizadas na elaboração de outras peças de acordo com sua criatividade e vontade! Faça já sua inscrição e garanta sua vaga!  <b>Lista de Material: Rolinho, Tesoura, Cola branca, Régua, Pincel redondo médio, Pinta bolinha, Tinta PVA branca e preta, Palito de churrasco e dentes, Caneta preta retroprojeter ponta fina, Blush, Toalha pequena, Óleo corporal Paixão, Balança (opcional), estecas, Potes Pequenos, fita de cetim cor variada, massas vermelha, branca, preta, pele, verde, azul</b>
<b>17-11(QUA)</b> <b>09:30</b>	<b>Aula Promocional</b> <b>Anderson Alves</b> <b>R\$4,99</b>	<u><b>_BOLO CAIXA DE PRESENTE QUADRADO COM LAÇOS NÉON:</b></u> Aprenda a fazer a técnica de envolvimento em bolos quadrados com quinas. Super aula com utilização dos produtos Fine Line. Não perca!!!
<b>18-11(QUI)</b> <b>14:00</b>	<b>Aula Promocional</b> <b>Naldo de Souza</b> <b>R\$4,99</b>	<u><b>_DECORAÇÃO DE BOLO COM CHANTILLY:</b></u> Venha aprender a utilizar o chantilly da Chantfest na decoração de tortas que farão muito sucesso com seus clientes!! Aula com muitas dicas e aprendizado!!
<b>19-11(SEX)</b> <b>09:30</b>	<b>Eli Gourmet</b> <b>R\$29,99</b>	<u><b>_AULA DE BISCOITOS DECORADOS NATALINOS PARA INICIANTE:</b></u> O aluno (a) vai aprender a fazer a massa, assar e decorar lindos biscoitos natalinos.
<b>19-11(SEX)</b> <b>14:00</b>	<b>Eli Gourmet</b> <b>R\$24,99</b>	<u><b>_CURSO DE CHANTININHO COM UMA DECORAÇÃO CONTEMPORÂNEA:</b></u> Vamos aprender o batimento do chantininho e algumas técnicas de decoração contemporânea!
<b>22-11(SEG)</b> <b>14:00</b>	<b>Gê Alencar</b> <b>R\$44,90</b>	<u><b>_BANOFES:</b></u> Venha aprender com Gê Alencar, essa sobremesa que tem feito a cabeça de muitos. Banofees e suas possíveis variações.
<b>24-11(QUA)</b> <b>09:30</b>	<b>Kátia Praça</b> <b>R\$29,99</b>	<u><b>_AULA DE BOLAS - ARCO DESCONSTRUÍDO DUPLO:</b></u> Novas Técnicas, CUSTOMIZAÇÃO E INSERÇÕES. Crie Tons exclusivos para o seu trabalho. Montagem passo a passo, com a participação dos alunos.
<b>24-11(QUA)</b> <b>14:00</b>	<b>Kátia Praça</b> <b>R\$29,99</b>	<u><b>_AULA DE BOLAS - PAINEL DESCONSTRUÍDO:</b></u> Montaremos juntos um Painel orgânico / desconstruído, medindo 2,50m x 2,50m. Faremos acabamentos com folhagens e flores p compor o seu cenário. IMPERDÍVEL.
<b>27-11(SÁB)</b> <b>09:30</b>	<b>Diana Machado</b> <b>R\$24,99</b>	<u><b>_SOBREMESA NATALINA NA TAÇA E NA TRAVESSA:</b></u> Venha aprender duas receitas que vão ser sucesso neste Natal. Taça de Panetone e bombom de morango na travessa. Aula com degustação.
<b>30-11(TER)</b> <b>14:00</b>	<b>Rose Gomes</b> <b>R\$29,99</b>	<u><b>_MINI BOLOS NATALINOS:</b></u> Venha aprender a decorar lindos mini bolos em pasta americana. Deixe a ceia ainda mais glamurosa com esses lindos mini bolos vestidos para encantar. Uma ótima opção para aumentar as vendas nessa data festiva e cheia de significado. Não perca essa oportunidade!!!

### **USO DE MÁSCARA OBRIGATÓRIO!!!**

#### **OBS: NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE BEBÊS, CRIANÇAS E ACOMPANHANTES.**

Evite o cancelamento de aulas, faça sua inscrição antecipadamente! As Aulas devem ser marcadas com antecedência, nossas cadeiras são numeradas, ela é garantida até **15 minutos** após o início da aula. Evite atrasos!

**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 FOTOGRAFAR! NÃO É PERMITIDO FILMAGEM!**

**Aceitamos todos os cartões de crédito e debito!**

