



CENTRO CULINÁRIO - FILIAL TATUÍ

PROGRAMAÇÃO DE CURSOS DE CULINÁRIA

TEL. (15) 3022-3500



Atacadão de Embalagens



tatui@atacadaodeembalagens.com.br

www.atacadaodeembalagens.com

TRAVESSA ROMEU PICHÍ, 520 – CENTRO – TATUÍ – SP.

Data	Março/2020	Valor
04/03/2020 Quarta Às 14h	FESTIVAL DE TRUFAS E RECHEIOS PARA PÁSCOA COM VALQUÍRIA SILVA E ALISPEC! Festival de trufas e recheios para ovos! Aprenda a fazer 200 trufas por hora com ótima lucratividade nos sabores: pistache, limão, maracujá, avelã, ninho, sensação, coco e café! E ainda saiba a diferença de ovos trufados e ovos com casca de trufa! Não fique de fora!	R\$5,00
10/03/2020 Terça Às 10h	BOLOS NO POTE FAMOSOS COM A CHEF MÔNICA CASTRO! Festival bolo no pote com recheios gourmet e famosos! Venha aprender deliciosos recheios que são sucesso de venda o ano todo. Em aula será feito passo a passo da massa do bolo, recheio e montagem! Em apostila diversos sabores: Prestígio, Alpino, Stikadinho, Brigadeiro, Leite Ninho com Avelã, Maracujá e muito mais. Não perca!	R\$20,00
10/03/2020 Terça Às 14h	BOLOS DE FESTA COM A CHEF MÔNICA CASTRO! Venha aprender bolos de festa e lucre muito o ano todo! Você vai aprender uma massa versátil, saborizar caldas, recortar o bolo, rechear corretamente, montar, tingir e argamassar com chantilly e decorar com espátulas decorativas e bico de confeitar. Serão diversos recheios em apostilas que são sucesso de venda o ano todo: Doce Cremoso de Leite com Frutas, Pinacolada, Brigadeiro Branco com Rum, Creme de Chocolate com Damasco, Cocada Cremosa com Maracujá e muito mais! Venha conferir!	R\$20,00
13/03/2020 Sexta Às 10h	PÁSCOA 2020 COM A CHEF MARIANA SEPULVEDA E HARALD! Quer aprender tudo sobre chocolate? Com esse curso, você vai entender melhor sobre as qualidades dos chocolates, derretimento, choque térmico, cristalização e armazenamento. Vamos conversar sobre tudo isso e produzir ovos com casca trufada bem chocolatados. Não fique de fora!	R\$5,00

<p>13/03/2020 Sexta Às 14h</p>	<p>OVOS DE COLHER COM A CHEF MARIANA SEPULVEDA E HARALD! Nesse workshop Harald, você vai aprender a fazer ovos de páscoa de colher de diversos sabores utilizando os chocolates da marca. Essa aula sera dedicada aos ovos de páscoa de colher com os recheios mais queridinhos: ninho com nutella, ovomaltine e kinder bueno.</p>	<p>R\$5,00</p>
<p>14/03/2020 Sábado Das 09h Às 16h</p>	<p>PROFISSIONALIZANTE DE CHOCOLATES COM A CHEF PAULA CRIS! Aprenda nessa aula todas as técnicas para trabalhar corretamente com chocolates, todos os segredos para um produto de alta qualidade e ainda com lucro o ano inteiro. Será ensinado em aula:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DIFERENÇA ENTRE CHOCOLATES E COBERTURAS • MARCAS DE CHOCOLATES DISPONÍVEIS NO MERCADO (SUIÇO, BELGA, NOBRES E COBERTURAS) • TÉCNICAS PARA DERRETIMENTO, CHOQUE TÉRMICO, MOLDAGEM E CRISTALIZAÇÃO. • TÉCNICAS PARA ARMAZENAR SEUS PRODUTOS • PRODUÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA (MACIÇO, TRUFADO, COLHER E CROCANTES). • PRODUÇÃO DE BOMBONS (MACIÇOS) <p>Receba uma apostila com várias receitas de recheios (Trufados, Cremosos, Famosos, Aerados), tabela de cálculo com valores 2020, técnicas de boas práticas de manipulação, higiene e comercialização.</p> <p>SOMENTE 10 VAGAS! CURSO COM CERTIFICADO. RESERVA JÁ SUA VAGA! CADA ALUNO DEVERÁ TRAZER: TOUCA E AVENTAL.</p>	<p>R\$100,00</p>
<p>17/03/2020 Terça Às 10h</p>	<p>OVOS, TRUFAS E BOMBONS FAMOSOS COM O CHEF GIOSUÉ E SICAIO! A pascoa está chegando e que tal trazer novidades para o seu cliente? Venha nesta aula e saia repleto de informações e receitas para você surpreender! Bombom tipo Diamante Negro, tipo Crunch, tipo Talento, tipo alpino, trufa tipo dantop (na versão tradicional e saborizada), tipo sensação, tipo Snickers, tipo prestígio, tipo rafaello, tipo prestígio, entre outras! Não fique de fora!</p>	<p>R\$5,00</p>
<p>17/03/2020 Terça Às 14h</p>	<p>OVOS DE COLHER GOURMETS COM O CHEF GIOSUÉ E SICAIO! Já pensou em aprender sabores novos para você encantar os seus clientes? Saiba corretamente como derreter e temperar o chocolate de forma simples, sem medos e sem chance de derreter com facilidade, para a fabricação de até 100 kg de chocolate por dia. Tenha noções de como embalar, como armazenar de forma correta e como adiantar o seu trabalho. Aprenda: Ovo camafeu de nozes, ovo cookies and cream, ovo de cocada, ovo de morango cremoso, ovo de avelã e laranja, entre outros. Serão feitos três ovos em aula e o resto feito passo a passo. Sorteio de brindes e degustação! Imperdível.</p>	<p>R\$5,00</p>

19/03/2020 Quinta Às 10h	OVOS DE COLHER – NOVOS RECHEIOS - COM A CHEF MARIANA SEPULVEDA E HARALD! Nessa aula Harald, você vai aprender a fazer ovos de páscoa de colher de diversos sabores utilizando os chocolates da marca. Essa aula será dedicada aos ovos de páscoa de colher com os recheios mais queridinhos: chokito, prestígio e kitkat. Venha conferir!	R\$5,00
19/03/2020 Quinta Às 14h	SEGREDOS DO CHOCOLATE COM A CHEF MARIANA SEPULVEDA E HARALD! Vamos aprender os segredos do chocolate de forma simples e descomplicada? Qualidades dos chocolates, derretimento, temperagem, cristalização e armazenamento. Nessa aula vamos produzir ovos com casca simples e bombons de sabores diversos para rechear os ovos.	R\$5,00
21/03/2020 Sábado Às 10h30	ESPECIAL DE PÁSCOA COM LUH MATOS E MAVALÉRIO! Ovos de colher e cupcakes de páscoa para fazer sucesso nas vendas. Aprenda recheios deliciosos e um cupcake chocolatado. Não fique de fora!	R\$5,00
21/03/2020 Sábado Às 14h	AULA PRÁTICA DE MODELAGEM COM LUH MATOS – 15 VAGAS! Nesta aula vamos aprender a modelar personagens de páscoa: cenouras, mini ovinhos, coelhinhos e decorações que podem ser utilizadas em bolos e docinhos. Não fique de fora. Aluno deve trazer avental, touca e uma faca lisa.	R\$20,00
23/03/2020 Segunda Às 14h	OVOS TRUFADOS, BOLOVO E DE COLHER COM A CHEF ELOISA COLA E MIX! Nessa aula completa você aprenderá ovo trufado com coco Bianco, bolovo de chocolate com ovomaltine e ovo de colher de mousse de leitinho com morangos! Não fique de fora!	R\$5,00
Data	Abril/2020	Valor
17/04/2020 Sexta Às 10h	LEMBRANCINHAS DE CHOCOLATE COM A CHEF MÔNICA CASTRO! Especial lembrancinha de chocolate para o dia das mães! Aprenda a fazer deliciosas lembranças comestíveis e lucre muito nessa época do ano! Em aula será feito brigadeiros gourmet com lindas embalagens para presentear, corações de colher, porta joia e sapato de chocolate com dicas de validade e preço para venda. Não fique de fora!	R\$20,00
17/04/2020 Sexta Às 14h	PIRULITOS DE SUSPIRO COM A CHEF MÔNICA CASTRO! Aprenda esse doce que é sucesso de venda e comercialize o ano todo! Com sugestões para lembranças de festas e datas comemorativas. Aprenda a técnica correta para produção, diversificar cores, sabores, modelos e sugestões de preço para venda. Venha conferir!	R\$20,00

25/04/2020 Sábado Às 14h	FESTIVAL DE PANIFICAÇÃO COM A CHEF VALQUÍRIA SILVA E ALISPEC! Aprenda uma deliciosa Catarina com ricota e frutas, croissant de creme de avelã, rosca de coco e muito mais dicas em aula, faça e venda pães com ótima lucratividade!	R\$5,00
---	---	----------------

- Não fazemos agendamentos por telefone.
- Nossas aulas tem em média 2h30min de duração.
- Tolerância de 15 minutos de atraso.
- Proibida a entrada de acompanhantes e menores de 14 anos.
- Acima de R\$100,00 parcelamos em 3x nos cartões de crédito.
- Em caso de cancelamento de curso, o ressarcimento ou agendamento para outra aula será feito somente mediante aviso prévio com 24h de antecedência.
- Informações via Whatsapp: (11) 94046-1583.