



CENTRO CULINÁRIO - FILIAL ITAPETININGA

PROGRAMAÇÃO DE CURSOS DE CULINÁRIA

TEL. (15) 3275-2106



Atacadão de Embalagens



itapetininga@atacadaoembalagens.com.br

www.atacadaoembalagens.com

RUA PADRE ALBUQUERQUE, 147 - ITAPETININGA – SP.

Data	Março/2020	Valor
06/03/2020 Sexta Ás 10h	OVO NO POTE GOURMET COM A CHEF MÔNICA CASTRO! Venha aprender deliciosos recheios cremosos com técnicas práticas e diversificar sabores com montagem do Ovo no Pote em lindas embalagens que são sucesso de venda nessa época do ano! Vários sabores em apostila: Leite Ninho, Pistache, Maracujá, Avelã, Cocada Cremosa com Maracujá e muito mais.	R\$20,00
06/03/2020 Sexta Ás 14h	OVOS RECHEADOS COM A CHEF MÔNICA CASTRO! Aprenda ovos recheados, crocantes, coloridos e ovos de colher nessa aula completa! Em aula será feito todo passo a passo, derretimento, choque térmico, moldagem, recheios e montagem do ovo de páscoa. Com dicas de comercialização, validade e sugestão de preço para venda. Não perca!	R\$20,00
10/03/2020 Terça Ás 10h	OVOS, TRUFAS E BOMBONS FAMOSOS COM O CHEF GIOSUÉ E SICAIO! A páscoa 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!	R\$5,00
10/03/2020 Terça Ás 14h	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.	R\$5,00

<p>14/03/2020 Sábado Das 10h Às 17h</p>	<p>CHOCOLATES E EMBALAGENS COM A CHEF MARIANA SEPULVEDA! Nesse curso você vai aprender a fazer lindos ovos de páscoa com cascas texturizadas, sabores como laranja pimenta e espumante e escolher a embalagem perfeita pra o seu produto, com técnicas exclusivas e dicas de embalagens que deixarão seus produtos ainda mais especiais. Venha conferir!</p>	<p>R\$50,00</p>
<p>20/03/2020 Sexta Às 14h</p>	<p>OVOS DE PÁSCOA COM CASCA RECHEADA COM A CHEF LUH MATOS E MAVALÉRIO! Ovos coloridos, ovo candy color, ovo coelho, ovo cenourinha e ovo guloseimas. Serão muitas técnicas para sua Páscoa ser completa. Não perca!</p>	<p>R\$5,00</p>
<p>21/03/2020 Sábado Às 10h</p>	<p>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 chocolatudos. Não fique de fora!</p>	<p>R\$5,00</p>
<p>21/03/2020 Sábado 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 será 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>25/03/2020 Quarta Às 14h</p>	<p>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!</p>	<p>R\$5,00</p>
<p>28/03/2020 Sábado Às 09h</p>	<p>OVOS DE PÁSCOA 2020 COM A CHEF PAULA CRIS! Quer aprender a trabalhar corretamente com chocolates? Aproveita essa aula para tirar todas as suas dúvidas e ganhar dinheiro o ano inteiro com chocolates e lucrar muito nessa Páscoa. Será ensinado em aula:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TÉCNICAS DE DERRETIMENTO • TÉCNICAS DE CHOQUE TÉRMICO • TEMPO CORRETO PARA CRISTALIZAÇÃO • PRODUÇÃO DE OVO DE PÁSCOA MACIÇO • PRODUÇÃO DE OVO DE PÁSCOA TRUFADO • PRODUÇÃO DE OVO DE PÁSCOA CROCANTE <p>Receba uma apostila com várias receitas de recheios, tabela de cálculos e comercialização. Reserve já sua vaga!</p>	<p>R\$20,00</p>

<p>28/03/2020 Sábado Às 13h</p>	<p>CURSO DE OVOS DE PÁSCOA DE COLHER COM A CHEF PAULA CRIS! Quer aprender a trabalhar corretamente com chocolates? Aproveita essa aula para tirar todas as suas dúvidas e ganhar dinheiro o ano inteiro com chocolates e lucrar muito nessa Páscoa. Será ensinado em aula:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TÉCNICAS DE DERRETIMENTO • TÉCNICAS DE CHOQUE TÉRMICO • TEMPO CORRETO PARA CRISTALIZAÇÃO • PRODUÇÃO DE OVO DE COLHER • RECHEIOS DE BRIGADEIROS, TRUFADOS E CREMOSO. • DECORAÇÃO COM CHOCOLATES FAMOSOS E CONFEITOS ESPECIAIS <p>Receba uma apostila com várias receitas de recheios, tabela de cálculos e comercialização. Reserve já sua vaga!</p>	<p>R\$20,00</p>
<p>Data</p>	<p>Abril/2020</p>	<p>Valor</p>
<p>01/04/2020 Quarta Às 10h30</p>	<p>NAKED CAKE COM GOTINHAS PARA PÁSCOA COM A CHEF LUH MATOS E MAVALÉRIO! Venha aprender uma deliciosa massa de chocolate super fácil de fazer e um recheio colorido para dar um lindo destaque no seu bolo. Lateral com gotinhas em ganache e uma linda decoração de páscoa para completar. Não fique de fora.</p>	<p>R\$5,00</p>
<p>01/04/2020 Quarta Às 14h</p>	<p>OVOS RECHEADOS COM A CHEF LUH MATOS! Corre que ainda dá tempo de produzir ovos de Páscoa. Especial de recheios para ovos de Páscoa. Aula completa para quem quer arrasar nos ovos recheados. Ovo churros, Kinder Bueno, Raffaello, Sonho de Valsa, Ovomaltine, Trakinias e muito mais! Não fique de fora dessa. Serão muitas dicas pra você. Aula com sorteio.</p>	<p>R\$20,00</p>
<p>24/04/2020 Sexta Às 10h</p>	<p>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!</p>	<p>R\$20,00</p>
<p>24/04/2020 Sexta Às 14h</p>	<p>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!</p>	<p>R\$20,00</p>

25/04/2020 Sábado Às 9h30	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 não comparecimento, o ressarcimento ou agendamento para outra aula será feito somente mediante aviso prévio com 24h de antecedência.**
- **Informações via Whatsapp: (11) 94046-1583.**