

## **CURSO DE CONFEITARIA MODERNA**

**(FIT, FUNCIONAL, SEM LACTOSE, SEM AÇÚCAR E GLÚTEN)**

**Proposta:**

Curso de Confeitaria Moderna é composto por aulas 100% práticas e presenciais. O curso composto por 6 aulas, sendo uma aula por semana.

**Metodologia de Ensino:** Nossa metodologia de ensino é composta por um conjunto de ações como aulas, avaliações e materiais de apoio desenvolvidos a partir do conteúdo e objetivo proposto, visando alcançar competências e habilidades, com base na fundamentação (apresentação ou orientação do preparo pelo Chef), experimentação (execução das produções proposta) e degustação (experimentação).

**Proposta de Aula:** As aulas acontecem em bancadas divididas por grupos de trabalho com no máximo 3 alunos trabalhando em conjunto e tendo a disposição utensílios e ingredientes necessários para a realização de seus preparos, garantindo um melhor aprendizado em todas as aulas.

### **MATRIZ CURRICULAR PADRONIZADA**

<b>Confeitaria Moderna (FIT, FUNCIONAL, SEM LACTOSE, SEM AÇÚCAR E GLÚTEN)</b>				
01	Biscoitos	0	3	3
02	Chocolate	0	3	3
03	Doces Finos	0	3	3
04	Pão de Mel e Bem Casado	0	3	3
05	Tortas	0	3	3
06	Bolos	0	3	3

**Carga Horária: 18 horas**

**Período de Realização Unidade São Caetano**  
**Turmas: Consulte novas turmas**

**Investimento do aluno: Consulte Valores**

**Condições Especiais:**

**10% de desconto para pagamento à vista no boleto, dinheiro ou cheque.**

**5% de desconto para pagamento à vista no cartão de crédito.**