

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

Confeitaria Moderna (FIT, FUNCIONAL, SEM LACTOSE, SEM AÇÚCAR E GLÚTEN)				
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.