

Data	Horas	Cursos	Valor R\$
02/08 Segunda	09:30	“ESCULTURAS EM JUJUBAS”-Venha Aprender A Fazer Lindas Esculturas Em Jujubas Que Serve Para Enfeites Da Mesa Do Bolo Ou Mesa Do Convidado,Você Aprenderá Como é Fácil Montar Casinha,Circo E Palhaço.Todas As Peças Serão Sorteadas No Final Da Aula.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Ivonete Gomes	7,99 <b>Promocional</b>
02/08 Segunda	14:00	“BOLO MODELADO DO PALHAÇO DEITADO”-Imperdível!!!Bolo De Verdade Todo No Mármore E Com Detalhes Em Pasta Americana,Super Colorido Com Delicioso Recheio E Grande Visual Para Festas Infantis.Aprenda A Trabalhar E Colorir O Mármore Na Mesma Aula E A Fazer o Melhor Recheio Para Seu Bolo Modelado.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Perpetua Brandão.	8,99 <b>Promocional</b>
03/08 Terça	09:30	“AULA DE BOLAS PROMOCIONAL BALLONTECH – ARRANJOS DE MESA MODULO P” – Faremos Arranjos De Mesa e Arranjos Aéreos, Festa de 15 Anos, Festa Teen, Festa Temáticas Como: Espacial, Amor, Futebol, Halloween e Outras. Imperdível. Usaremos Bases Criativas Que Você Mesma Pode Fazer em Casa. Novidades em Balões Impressos Balloontech. Obs: <i>Aula Com Sorteio</i> . Profª. Kátia Praça	4,99 <b>Promocional</b>
03/08 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALERIO-VENHA CONHECER O MUNDO MÁGICO DAS TRUFAS”-Renda-se As Novidades Sabores E Formatos.Uma Seleção De Delicias Para Fazer E Vender Com Produtos Mavalerio.Trufa Sushi,Coco Queimado,Caipirinha No Copo E Espeto De Trufas Todas Feitas Em Aula,Você Não Pode Perder!!!Obs:aula Com Degustação E Sorteio.Profª Perpetua Brandão.	<b>2,00</b>
04/08 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-FESTIVAL DE MINI ROCAMBOLE-Rocambole De Laranja Com Chocolate(Massa De Chocolate),Rocambole De Chocolate Montada Com Massa Branca E Rocambole De Cereja(Massa Colorida).Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª. Glória Fonseca.	<b>2,00</b>
04/08 Quarta	14:00	“CURSO BÁSICO DE CONFEITAGEM WILTON II-1ª AULA”-Em 4 Aulas Práticas Você Aprenderá A Fazer Acabamentos Com Glacê Fluido E Acabamentos Diferentes Como Corda,Conchas Invertidas E Cesta.Serão Ensinados Também Lindas Flores Como Margarida,Amor Perfeito,Crisântemo, Violeta,Botão De Rosa,Lírio Do Vale,Flor De Maça,Rosa Vitoriana,Narciso,Flor Da Primavera E Mini-Rosas.Este Curso é Indicado Para Aqueles Que Desejam Atualização Profissional.Acompanha Apostila Ilustrada Com Fotos E Moldes.Que Facilitam O Aprendizado. <b>OBS.: PACOTE COM 4 AULAS R\$ 80,00 GARANTA SEU CERTIFICADO WILTON FAZENDO TODAS AS AULAS. Atenção Inscrições Somente Com 50% De Sinal. Aulas Dias 11, 18 e 25 !</b> Profª. Glória Fonseca	80,00 <b>Pacote com 4 Aulas</b>
05/08 Quinta	09:30	“CUP CAKES DECORADOS”-Novidades Do Congresso Da Argentina!Os Cup Cakes São A Ultima Moda Nas Festas!Um Modelo Mais Bonito Que O Outro,Ideias Para Aniversario,Casamentos E Nascimento.Aprenda Uma Massa Leve E Suas Variações De Sabores E Lindas Decorações Com Pasta Americana E Glacê Real.Você Não Pode Ficar Fora Dessa!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Claudia Thomaz	12,00 <b>Promocional</b>
05/08 Quinta	14:00	“CONFEITAGEM-BOLO PARA CHÁ-DE-BEBÊ”-Apresentado No Congresso De Confeitagem De São Paulo (Ganhador De Medalha De Prata).Todo Trabalho Com Glacê Real.Será Ensinado A Técnica De Extensão,Bordado No Tule E Um Lindo Moises(Bercinho Tipo Cesto De Palha)Com Bebezinho Dormindo. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Claudia Thomaz	15,00 <b>Promocional</b>
06/08 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL KERRY-BRINCANDO COM CHOCOLATE”-Um Trabalho Alegre E Divertido,Faça E Venda Para Buffet De Festas Infantis:Faça Pirulitos De Carinha Alegre,Copinhos De Chocolate Com Gelatina Colorida(Vamos Fazer A Gelatina Colorida).Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Geralda Rodrigues	<b>2,00</b>
06/08 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-A ARCOLOR CONVIDA VOCÊ A APRENDER A DECORAR UM LINDO BOLO DE CASAMENTO OU 15 ANOS”-Em 3 Andares Quadrado.Você Aprenderá A Cobrir Bolo Quadrados Com Pasta Americana E A Utilizar A Massa Elástica e A Massa De Flores Para Fazer Laços Com Listras E Outros Em Alto Relevo.Um Toque De Classe Em Seus Trabalhos.Não Fique De Fora Dessa.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Veríssima	<b>2,00</b>
07/08 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL NORCAU-BOMBONS DECORADOS PARA FESTAS INFANTIS”Bombons Com Bolinhas Vermelhas,Amarelas,Verdes.Bombons Quadrados Com Detalhes Coloridos,Com Aplicação Em Chocolate E Papel De Arroz.Venha, Aprenda E Ganhe Muito Dinheiro!!!Aproveite Essa Aula Com Um Tema Super Especial.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Amanda Veiga	<b>2,00</b>
09/08 Segunda	09:30	“CURSO BASICO DE PÃES PARA MESA DE FRIOS”-Pizza Seca,Palito De Gergilim,Brioche De Azeitonas,Pão De Alho E Vários Tipos De Modelagens Que irão Fazer A Diferença Em Sua Mesa de Frios.Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .ProfªWilson Brandão.	12,00 <b>Promocional</b>
09/08 Segunda	14:00	“MINI TORTAS FRANCESAS”-Mousse De Chocolate,Maracujá E Limão Coberta Com Raspas De Chocolates E Cobertura Crocante.Obs:Você Aprenderá A Utilizar O Transfer. Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .ProfªWilson Brandão.	10,00 <b>Promocional</b>
10/08 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-TORTA SENSACÃO”-Bonita E Muito Criativa,Ao Fatiar Sua Torta Você Encontrará Um Mistro De Cores E Recheios,Venha Aprender Essa Técnica Com Uso De Pão De Ló,Creme Mestre E Chantycolor.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Conceição Braga	<b>2,00</b>
10/08 Terça	14:00	“SALGADINHOS FRITOS E ECONÔMICOS”-Não Deixe De Fazer Esta Aula,Pois Vocês irão Encontrar Um Grande Conteúdo De Aprendizado Em Termos De Massa Com Qualidade E Economia,Para Fazer Grande Quantidade De Risoles,Coxinhas,Bolinhos,Croquetes E Outros.Saiba Como Empanar,Fritar E Congelar(Massa Feita Com Requeijão).Obs:Aula Com Degustação.Profª. Conceição Braga.	13,00 <b>Promocional</b>
11/08 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE-BOLO FLORAL”-Buscando Novidades Para Seus Clientes?É O Que Você Vai Encontrar Nesta Aula Especialmente Desenvolvida Para Você Pela Celebrate. Um Bolo Repleto De Flores E Com Cores Harmoniosas Que Deixaram Todos Com Água Na Boca.Acabamentos Perfeitos E Delicados,Demonstrados Passo-a-Passo.Venha Conferir!!!Aula Demonstrativa.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª.Gloria Fonseca	<b>2,00</b>
12/08 Quinta	09:30 As 13:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-COLOCANDO A MÃO NA MASSA”-Vamos Confeccionar Um Sofá E O Papai Todo Largo Descansando,Bem à Vantade De Bermuda E Chinelos.Não Perca Essa Aula,Vagas Limitadas Somente 15 Alunos. <b>MATERIAL:</b> Pasta Americana,Pastilhagem,Massa De Flores,Cerantes,Aula De CMC,Pincel Para Passar A Cola ,Tesoura Pequena E Com Ponta,Gel De Brilho(Pode Ser Dividido Para Alunos),Sacos Para Guardar A Pasta,Plásticos Para Forrar A Mesa,Um Pouquinho De Gordura Vegetal,Um Mini Bolo Retangular,Pratinho Para Apoiar O Bolo,Estecas E Boleadores,Rolo Para Abrir Pasta,Perfex E Pano De Prato,Local Para Levantar A Peça Para Casa,Faca De Corte E Pincel Para Passar O Gel De Brilho.Touca e Avental,Caderno E Canetas Para Anotações. Obs: <i>Aula Com Sorteio.Profª Rute Elisia</i> .	<b>2,00</b>
12/08 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL MIX-BOLO CLÁSSICO COM CAMÉLIAS”-Venha Aprender A Arte Para Decorar Bolos Com Perfeição Utilizando Pasta Americana E Fazendo Belíssimo Arranjo Com Camélias E Fitas Em Açúcar,De Um Toque De Requite Com Produtos Da Mix. Obs: <i>Aula Com Sorteio E Degustação</i> .Profª. Mag Almeida.	<b>2,00</b>
13/08 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL NORCAU-APRENDA A FAZER PIRULITOS EM CORES FORTES”-Como Vermelho,Azul Marinho,Não Perca Tempo E Nem Dinheiro,Faça Escudos De Times,Personagens E Outros .Aula Faça E Venda!!!Os Pirulitos Serão Sorteados!!! . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Amanda Veiga	<b>2,00</b>
13/08 Sexta	14:00	“AULA ESPECIAL PARA CASAMENTOS”-Grandes Novidades Para Casamentos,Antigo “Only Ladies”,Algo Especial Que As Noivas Dá De Lembrança Para Suas Convidadas.Inove Com Maças Peroladas Decoradas De Forma Especial Para Lembrança De Casamento.Uma Super Criatividade Na Hora De “Passar A Gravata Do Noivo”.Tudo Em Chocolate,Venha E Aprenda As Mais Recentes Novidades!!!Não Perca Essa Chance!!!Tudo Que For Feito Em Aula Será Sorteado. . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªAmanda Veiga	10,00 <b>Promocional</b>
14/08 Sábado	09:30	“AULA DECORAÇÃO COM BOLAS-10 TIPOS DE ARCOS”-Você Vai Ver Como é Fácil Montar Você Mesma Seu Arco De Bolos,Com Ideias Para Várias Ocasões.E Ainda Aproveite Para Tirar todas As Suas Dúvidas Sobre Ornamentação Com Arcos,Será Feito Em Aula :Arco Flor,Arco Bandeira,Arco Onda e Etc.Obs:Aula Com Sorteio.Profª.Luciana Figueiredo	12,00 <b>Promocional</b>
16/08 Segunda	09:30	“BOLO DE 15 ANOS EM QUILING”Venha Aprender A Decorar Um Lindo Bolo Com Essa Técnica Que Faz Um Efeito Maravilhoso E Não Precisa Saber Nada Sobre Modelagem,Não Usa Formas De Silicone E Fica Fácil e Lindo.Venha E Inscreva-se Já.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Rita Araujo	10,00 <b>Promocional</b>
16/08 Segunda	14:00	“BOLO SOBREPOSTO QUADRADO UTILIZANDO BANQUINHO”-Venha aprender A Montar Seu Bolo Utilizando Banquinhos Com Toda a Segurança Para Que Não tenha Surpresas.Venha Aprender a Utilizar A Haste Para Que O Seu Bolo Fique Perfeito.Vamos Fazer Um Acabamento Pratico,Receber A Tabela de Fatias,O Primeiro Andar Será De Bolo De Verdade E Feito Um Mármore E Pasta Americana.Sorteio De Um Aro E Uma Haste.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Rita Araujo	15,00 <b>Promocional</b>

17/08 Terça	09:30	“FESTIVAL DE RECEITAS FAMOSAS”-Gaste Pouco Para Agradar a Criançada, Fazendo o Que Ela Mais Gosta. Será Ensinado:Nuggets, Chandelle, Danoninho, Bolo Ana Maria E Cafta.Dicas De Preços E Embalagens Obs:Aula Com Degustação e Sorteio..Profª Telma Carvalho	10,00 Promocional
17/08 Terça	14:00	“SANDUÍCHES NATURAIS E A METRO”-Prepare E Venda Maravilhosos Sanduíches:Peito De Peru Com Queijo Branco E Creme De Abacaxi,Frango Com Catupiry,Será Ensinado Creme De Cenoura E Beterraba,Ricota Com Espinafre.Daremos Dicas De Preço E Embalagens. Obs:Aula Com Degustação e Sorteio..Profª Telma Carvalho	12,00 Promocional
18/08 Quarta	09:30	“CONFEITAGEM AVANÇADA”-Venha Ver Montar Um Bolo Em 3 Andares Para Diversas Ocasões Onde Mostraremos,Colocação De banquinho Num Bolo Sobreposto E No Mesmo Bolo Faremos O Terceiro Sobre Colunas,Tudo Feito Em Aula Em Bolo Recheado E Marmorizado E Pastilhado Com Um Lindo Acabamento.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Gloria Fonseca	19,99 Promocional
19/08 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIOANAL HARALD-VASOS DE CHOCOLATE COM ROSAS DE CHOCOLATE”-Para Decorar Sua Mesa E Presentear Seus Convidados!Pode Também Ser Usado Como Arranjo De Mesa.Esta Aula Você Irá Aprender A Colorir Seu Chocolate Obs:Aula Com Degustação e Sorteio..Profª Andrea Vasconcelos	2,00
19/08 Quinta	14:00	“TORTA SALGADA MARMORIZADA COM COLOCAÇÃO DE PAPEL DE ARROZ”Decorada Com Glacê Salgado E Gliter Comestível.Aprenda A Usar Corante No Glacê Salgado E No Mármore,Será Dado A Receita Do Pão Caseiro.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª Andréa Vasconcelos	12,00 Promocional
20/08 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL NESTLÉ-SUGESTÃO PARA VARIAR O CARDÁPIO”-Escondidinho De Carne Seca Ou (Carne De Sol),E Sobremsa Browne De Chocolate E De Quebra Uma Receitinha Extra De Sopa Na Apostila.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.ProfªLuiz França Filho.	2,00
20/08 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE-BOLO DE CASAMENTO EM FLORES”-Primavera Lembra Flores E Esta É A Combinação Perfeita Para A Decoração De Bolos.Nesta Aula Você Verá Como É Fácil Confeccionar Flores Em Glacê Para Montar Um Lindo Buquet Para Seu Bolo.Flores Coloridas,Bicolores E Brancas Com Um Toque Todo Especial Para Qualquer Evento.Venha Participar Desta Aula E Amplie Seus Conhecimentos.Aula demonstrativa.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª.Sandra Freitas	2,00
21/08 Sábado	09:30	“CONFEITAGEM PARA INICIANTE” – Marmorização No Aro, Com Técnica de Montagem Que o Bolo Já Sai Recheado e Marmorizado do Aro. Aplicação de Papel Arroz, Acabamentos em Glacê Real. Massa de Bolo, Recheio de Baba de Moça Com Nozes. Obs: <i>Aula Com Degustação e Sorteio</i> . Profª. Andrea Vasconcelos	12,00 Promocional
23/08 Segunda	09:30	“CONFEITAGEM PARA INICIANTE EM PASTA AMERICANA” – Para Você Que Quer Iniciar ou Se Aperfeiçoar em Pasta Americana Esta Aula é Simplesmente Imperdível em Uma Única Aula Você Aprende a Fazer a Pasta Americana, a Cobrir, Colorir Com Corantes, Fazer Babados, Laços Simples, Drapeado, utilizando Molde de Silicone e Varias Técnicas Em Bolo de Verdade em Uma Só Aula. Não Perca ! Prof. Damião Costa	10,00 Promocional
23/08 Segunda	14:00	“BEM CASADOS TRADICIONAIS – VOCÊ NUNCA COMEU NADA IGUAL”- Receita Original Portuguesa, Recheio de Doce de Ovos, Será Feito em Aula a Massa, O Recheio, a Calda. Sugestões de Varias Embalagens, de Outros Recheios, de Como Cobrar, Esta Receita Não Pode Faltar Entre as Suas Melhores Receitas, Esta Aula é Simplesmente Imperdível, Faltar Nem Pensar. Obs: <i>Aula Com Degustação e Sorteio</i> . Prof. Damião Costa	10,00 Promocional
24/08 Terça	09:30	“SEMINARIO DE DOCES E CHOCOLATES-AULA ESPECIAL DE DOCINHOS!!!”-Um Verdadeiro Show De Docinhos Para Incrementar A Sua Mesa De Fechamento.Extraordinário Trabalho Com Chocolates.Nesta Aula Você Aprende A Fazer Um Lindo Micro Porta Jóia Triangular,Pintado,Lustrado E Recheado Com Trufas De Maracujá:Deliciosa Micro Tortinha De Limão(No Tamanho De Doce) E Para Finalizar ,Lindo Mini Cachepó (De 2 Cores) De Chocolate Para Servir Bebidas,Licores,Todynho Ou Água De Coco,C/ Canudinho Banhados Em Chocolate,Cada Aluna vai Ganhar 3 Docinhos(1 De Cada), Profª Lena Dias	30,00 Promocional
24/08 Terça	14:00	“SEMINARIO DE DOCES-DOCINHOS FINOS ESPECIAL BUQUÊ”-Esta è Mais Uma Aula Que Permitira Você Substituir As Tradicionais Mesa De Doces Por Algo Mais Sofisticado.Requinte E Beleza São Marcas Registradas Nos Doces Apresentados Pela Profª Lena Dias E Que Nunca Perdem A Sua Qualidade,Aparência E Sabor.Nesta Aula Você Aprende A Fazer 2 Deliciosas Massas De Doces E Montar Dois Diferentes Cachos Com Respectivas Massas.Saborosas Cocadas,Modeladas,Formando Um Lindo Cacho Com Acabamento De Um Laço Perolado .Doces Modelados Em Forma De Rosas,Formando Um Lindo Buquê.Finalizado Também Com Um Lindo Laço Perolado.Com Esses Doces Você Vai Montar Lindas Bandejas Para Centro De Mesa De Doces E Chocolates .Cada Aluna Vai Ganhar 2 Docinhos(1 De Cada)Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªLena Dias	30,00 Promocional
25/08 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-MADALENAS BANHADAS NO CHOCOLATES”-Vasinhos Trufados Com Florzinhas De Chocolates E Deliciosos Bombons Crocantes.Venha Conhecer As Maravilhas Que Só A Harald Te Oferece.Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.ProfªGloria Fonseca.	2,00
26/08 Quinta	09:30	“AULA DE CONGELAMENTO”-Simplifique O Seu Trabalho Congelando Corretamente Sua Alimentação E Encomendas,Do Legumes A Pratos Prontos.Apostilas Encadernadas Com 25 Folhas Com Técnica E Receitas.Portanto Não Falte A Mais Completa Aula De Congelamento.Em Aula Terá Uma Degustação De Um Mine almoço E Sobremsa De Pratos Congelados!!! <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.</i>	26,00 Promocional
26/08 Quinta	14:00	“DELICIOSAS SOBREMESAS COMERCIAIS PARA TODO MOMENTO”-Torta Romântica:Massa De Biscoito,Morango Em Metades,Creme Mousse Com Cobertura Gelatinada.Torta Cheesekaki Romeu e Julieta:Massa Casquinha Recheado Com Leite Condensado,Queijo E Goiabada.E Tenha Na Apostila Outros Recheios Para Torta De Casquinha. !!! <i>Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.</i>	10,00 Promocional
27/08 Sexta	09:30	“FESTIVAL DE PASTEIS”-Faça Pastéis Para Enlouquecer Sua Clientela!Vários Tipos:Pastéis De Feira Com Massa Leve E Crocante Com Recheios Tradicionais E O Delicioso Sabor Das Arabias:Queijo Com Damasco.Pastel Chinês,Que è Uma Massa Fermentada E Frita De Sabor Único.Venha Saber Porque A Cada 2 Minutos Se Abre Uma Pastelaria Do Chinês! Obs:Aula Com degustação E Sorteio.ProfªWilson Brandão.	12,00 Promocional
27/08 Sexta	14:00	“TORTAS NÃO SÃO TODAS IGUAIS,SEMPRE HÁ UM TOQUE DIFERENTE”-Para Comprovar Venha Aprender A Fazer:Torta Ricota Cremosa,Torta Maça E Torta Duas Estações(Chocolate Ao Leite E Meio Amargo)Em Perfeita Sintonia..Obs:Aula Com degustação E Sorteio.ProfªWilson Brandão.	12,00 Promocional
28/08 Sábado	09:30	“CONFEITAGEM-BOLO SAFARI”-Você Que Gosta Da Arte Dos Bolos Infantis ,Não Pode Ficar De Fora Desta Fantástica Aula.Será Ensinado Um Bolo Safári E Você Vai Aprender A Modelar :Cachoeira,Leões,Girafas,Cobras,Macacos,Arvores Frutíferas,Gramas,Folhagens,Tudo Em Clima De Safar.Esta Aula Vai Fazer A Diferença Pra Você Cake Designer No Mercado De Bolos Artísticos,Portanto Não Vai Ficar De Fora Dessa Né???Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Alex Cardoso	10,00 Promocional
30/08 Segunda	09:30	“MINI BOLOS SEXY E ERÓTICOS”-Não É Só No Dia Dos Namorados Que Clientes Aparecem Pedindo Bolos Eróticos!Esses São Utilizados Em Aniversários De Varias Ocasões,Idades E Sexo.E Você Não Pode Ficar De Fora Dessas Sugestivas Miniaturas.Tudo Feito Em Açúcar,Simplesmente Imperdível!!!Será Feito 5 Modelos Diferentes...Dos Mais Simples Aos Mais Elaborados.Atenção:Todas As Peças Serão Sorteados Entre Os Alunos(as) No Termino Das Aulas.Inscreva-se Já!Obs Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªRita Araújo.	10,00 Promocional
30/08 Segunda	14:00	“AULA PRÁTICA DE BISCUIT-POTINHO PARA BATIZADOS”- Venha Aprender A Decorar E Montar Um Lindo Potinho Para Batizado,Vamos Fazer Um Lindo Anjinho,Forrar A Tampa.Tudo Na Prática Para Que Você Aumente Sua Renda E Ganhe Dinheiro Sem Sair De Casa,Vagas Limitadas.Lista De Material Na Loja.Obs:Aula Com Sorteio.Profª Rita Araújo.	12,00 Promocional
31/08 Terça	09:30	“COZINHANDO NO MICROONDAS-IMPERDIVEL!!!”-Aprenda A Preparar Um Delicioso Strogonof De Frango,Purê De Batatas Temperado,Arroz Fantasia ,Doce De Abóbora E Bolo De Milho Verde.Tudo Feito No Microondas De Modo Rápido E Fácil.E Mais...Dicas De Como Obter Um Bolo Sempre Fofinho E Dica De como Preparar Docinhos No Microondas E Muito Mais!!! <b>NÃO PERCAM!!!</b> Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªMarlene Paiva.	10,00 Promocional
31/08 Terça	14:00	“FESTIVAL DE DOCINHOS EM BARRAS”-De Diversos Sabores,Ideal Para Diversas Ocasões E Para Comercializar Também!!Não Percam!!! Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªMarlene Paiva.	8,00 Promocional

ATENÇÃO: AS INSCRIÇÕES SÓ ESTARÃO GARANTIDAS MEDIANTE SINAL – CADEIRAS SO SERÃO RESERVADAS ATÉ 30MINUTOS DE TOLERÂNCIA  
\* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS  
Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência !



**RENATA'S DECORAÇÕES**

Rua Visconde de Uruguai, 340 – Centro – Niterói – RJ – Tel.: (21) 2622-1338 - www.renatas.com.br

