PROGRAMAÇÃO* - CURSO DE GASTRONOMIA D'ELAS 2018

AULA	DATA	DIA DA SEMANA	LOCAL	EXECUÇÃO	CONTEÚDOS
1	05 de Abril	Quinta-feira	Centro Gastronômico		Instruções da aula
2	19 de Abril	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Andrea Schein	Aula de Cortes e Legumes
3	26 de Abril	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Andrea Schein	Aula de Risoto
4	03 de Maio	Quinta-feira	Espaço Cooks	Chef Betina Oliveira	Aula de Alimentação Saudável
5	17 de Maio	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Mamadou	Aula de cortes de Carnes e Cocções
6	24 de Maio	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Mamadou	Aula de cortes de Aves e Cocções
7	14 de Junho	Quinta-feira	Espaço Cooks	Chef Betina Oliveira	Aula de Feijoada
8	21 de Junho	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Mamadou	Aula de Frutos do Mar
9	28 de Junho	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Betina Oliveira	Aula de Finger e Food e Técnicas Contemporâneas
10	12 de Julho	Quinta-feira	Espaço Cooks	Chef Andrea Schein	Aula de Sobremesas
11	19 de Julho	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Clarice Chwartzman	Aula de Churrasco
12	02 de Agosto	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Andrea Schein	Aula de Massas e Molhos Módulo I
13	16 de Agosto	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Andrea Schein	Aula de Massas e Molhos Módulo II
14	23 de Agosto	Quinta-feira	Centro Gastronômico	Chef Andrea Schein	Aula de Tortas
15	30 de Agosto	Quinta-feira	Espaço Cooks	Chef Arika Messa	Aula de Paella
16	05 de Setembro	Quarta-feira	Centro Gastronômico		Aula de automaquiagem e Happy Hour
	05 de Outubro	Sexta-feira	Salão de Festas	Jantar de Formatura	
** Programação sujeita a alterações (Chef e/ou Conteúdos)*					
Dia da Semana			Quintas-feiras exceto formatura que acontecerá na sexta-feira		

Informações: c/ Nilza 3025-3822 ou uniaodelas@gnu.com.br
Horário dos encontros: 19h30 às 22h45
Local: Centro Gastronômico ou União Cooks - Sede Alto Petrópolis
Valor do Curso:
Associada: R$ 3.365,00 = R$ 1.985,00,00 (Curso) + R$ 1.380,00 (12 convites p/ Formatura)
Não associada: R$ 3.850,00 R$ 2.470,00 (Curso) + R$ 1.380,00 (12 convites p/ Formatura)
Forma de pagamento: parcelado em até 6x no cheque (associadas) ou no cartão de crédito

O que inclui na inscrição:
- Material didático (apostila e receitas em todas as aulas)
- Uniformes (avental, bandana, jaleco e chapéu de Chef)
- Insumos consumidos no preparo das aulas
- Estacionamento cortesia em todas as aulas

Investimento extra:
- Bebidas consumidas nas aulas

Observações:
- É obrigatório a aluna participar da formatura, assim como se comprometer em comprar 12 convites, equivalentes a 2 mesas no Jantar de Formatura;
- A Coordenação da Confraria União D'Elas, e/ou instrutores poderão realizar eventual alteração na programação a fim de qualificar o Curso de Gastronomia Feminino;
- Frequência mínima: 5 aulas