

Projeto Social: Introdução a confeitaria para mulheres desempregadas que procuram Independência financeira

- Ministrantes do projeto:
Myryan Andreyna;
Josiane Simões;
Junior Rodrigues;
Idalina Canuto.



Minicurso
- BOLOS CONFEITADOS -

Cronograma de ações



02/08: Normas de higiene, segurança alimentar e boas praticas



09/08: Familiarização com ingredientes básicos e técnicas de preparo de massas



16/08: Preparo de recheios e combinações de sabores. Demonstração.



23/08: Técnicas de nivelamento, recheio e montagem de camadas, prensagem e umidificação correta.



30/08: Introdução às técnicas de decoração com bicos de confeitar. Prática de técnicas básicas e tipos de cobertura



06/09: Workshop de criatividade em decoração de bolos, incentivando a personalização, precificação correta.



13/09 : Dicas de empreendedorismo, e apresentação de bolos para venda e encerramento

Introdução ao Curso





Higiene e segurança



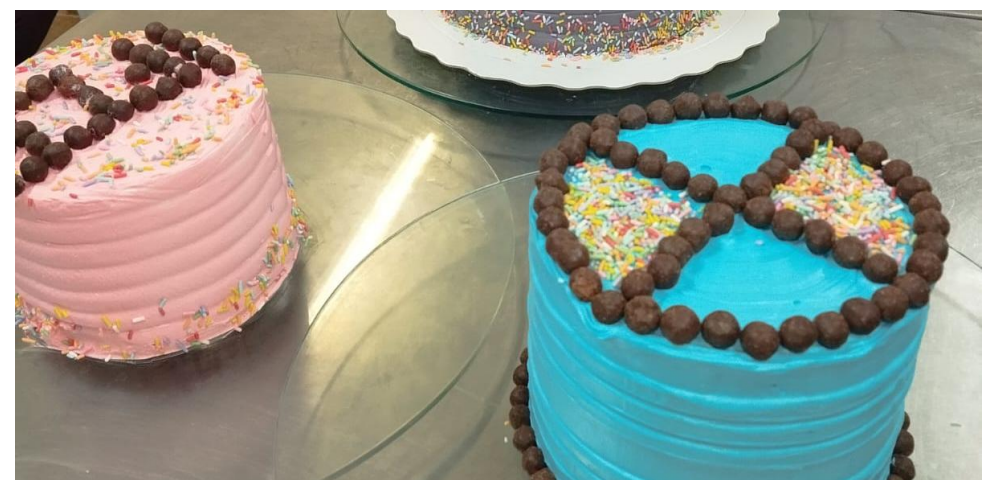
Preparo de massas

Preparo de recheios e prensagem



Decoração







Cobertura com chantilly





Trabalhos de bico



Gestão de custos e Encerramento

**“Criatividade é a arte
de conectar ideias.”**

Steve Jobs.

