

PROGRAMAÇÃO DE CURSOS



FORMAÇÃO CHEF PROFISSIONAL

Categoria: Curso Profissionalizante

Duração: 30 aulas

Destinado aos cozinheiros amadores ou profissionais que querem aprender e se desenvolver no ramo da gastronomia, o curso oferece ampla visão de uma cozinha profissional, tendo como objetivo o ensino de habilidades básicas, confeitaria e panificação, garde manger, carnes, aves e frutos do mar, cozinhas brasileira e internacional, cozinhas contemporânea e criativa, enogastronomia, higiene e segurança, entre outros. Através de aulas práticas, ministradas por profissionais com ampla vivência no ramo, os alunos aprenderão as técnicas clássicas e contemporâneas utilizadas na gastronomia, e seus diversos ingredientes e vocabulário. Terão ainda a oportunidade de fazer um intercâmbio gastronômico na EAG - Escuela de Arte Gastronómico, de Buenos Aires - Argentina, participando de um curso criado especialmente para os alunos Quatro Folhas.**

Conteúdo Principal:

- Habilidades básicas	- Garde manger
- Confeitaria, panificação, sobremesas	- Técnicas de conservação e congelamento
- Cozinhas clássica e contemporânea	- Enogastronomia
- Carnes, aves, suíno	- Massas e Molhos
- Cozinhas brasileira e internacional	- Buffet
- Criação	- Empratamento e decoração de pratos
- Peixes e frutos do mar	- Restaurant day
- Bases da cozinha	- Harmonização

Turma matutina: às terças-feiras, das 08h30 às 12h30 - Início em 17/03/20

Turma noturna: às terças-feiras, das 18h30 às 22h30 - Início em 17/03/20

Investimento / Turma matutina

Até 31/01/20: 17x 482,00 no boleto bancário

De 01/02/20 a 28/02/20: 16x R\$517,00 no boleto bancário

Após 01/03/20: 15x R\$557,00 no boleto bancário

Investimento / Turma noturna

Até 31/01/20: 17x 511,00 no boleto bancário

De 01/02/20 a 28/02/20: 16x R\$547,00 no boleto bancário

Após 01/03/20: 15x R\$587,00 no boleto bancário

Inclusos: ingredientes das aulas, material didático, uniforme completo (dolma + avental + toques) e certificado. ** Incluso aula de intercâmbio gastronômico em Buenos Aires para matrículas feitas até 20/12 (despesas de passagem aérea e hospedagem são por conta do aluno.

CONFEITARIA PROFISSIONAL

Categoria: Curso profissionalizante

Duração: 30 aulas

Destinado aos confeitadores amadores ou profissionais que desejam se especializar adquirindo competências e habilidades necessárias ao seu desenvolvimento. Ao longo do curso, através da supervisão e ensino prático de professores especialistas na área, aluno obterá conhecimentos técnicos que lhe permitirão reproduzir clássicos da confeitaria mundial, fazer suas próprias criações e ter uma visão mais ampla sobre esta especialização da gastronomia. O curso abrange preparações clássicas, decoração, sobremesas, chocolateria, massas folhadas, docinhos finos, bolos, pasta americana, tortas, técnica de glaçagem, manipulação, acondicionamento de matéria-prima, higiene e segurança, entre outros. Os alunos terão ainda a oportunidade de fazer um intercâmbio gastronômico na EAG - Escuela de Arte Gastronómico, de Buenos Aires - Argentina, participando de um curso criado especialmente para os alunos Quatro Folhas (não incluso no valor do curso).

Conteúdo Principal:

- Massas quebradiças	- Chocolateria
- Bolos e tortas de vitrine	- Coberturas e decorações
- Massas folhadas e fermentadas	- Confeitaria clássica
- Bolos de chá (calda, coberturas)	- Pasta americana
- Emulsões (mousses e cremes)	- Monoporções
- Massas líquidas (crepes, pudins)	- Glaçagem
- Merengues	- Viennoiserie
- Doçaria brasileira	- Doces finos
- Pâtisserie internacional	- Produção de buffet

Turma matutina: às quartas-feiras, das 08h30 às 12h30 - Início em 18/03/20

Turma noturna: às quintas-feiras, das 18h30 às 22h30 - Início em 19/03/20

Investimento / Turma matutina

Até 31/01/20: 17x R\$482,00 no boleto bancário

De 01/02/20 a 28/02/20: 16x R\$517,00 no boleto bancário

Após 01/03/20: 15x R\$557,00 no boleto bancário

Investimento / Turma noturna

Até 31/01/20: 17x R\$511,00 no boleto bancário

De 01/02/20 a 28/02/20: 16x R\$547,00 no boleto bancário

Após 01/03/20: 15x R\$587,00 no boleto bancário

Inclusos: ingredientes das aulas, material didático, uniforme completo (dolma + avental + toques) e certificado. ** Incluso aula de intercâmbio gastronômico em Buenos Aires para matrículas feitas até 20/12 (despesas de passagem aérea e hospedagem são por conta do aluno).

MASTERCLASS DE BOLOS DECORADOS

Categoria: Curso profissionalizante

Duração: 16 aulas

Quer ter sua própria confeitaria e tornar-se um especialista em bolos? Então faça já sua matrícula no curso MasterClass de Bolos Decorados, em 16 aulas práticas, com início em 11/03/19. O curso tem como objetivo a capacitação do aluno no preparo e decoração de bolos, com conteúdo exclusivo e a marca Quatro Folhas. É destinado a todos os perfis de alunos: iniciantes, estudantes de gastronomia, confeitadores amadores ou profissionais. O mercado cada vez mais exige profissionais alinhados com as novas tendências, e que consigam se diferenciar através da capacitação e conhecimento técnico, agregando sabor, visual, textura e sofisticação em seus trabalhos! O conteúdo do curso é dividido em 7 estágios, conforme abaixo:

- Cobertura e decoração – chantininho, chantilly plástico para bicos de confeitar e flores, chantilly estabilizado, ganache, pasta de chantilly, buttercream.
- Espatulagem – artística, textura, bico embutido, fault line cake, quina perfeita
- Treinamento – bicos, 2D e 3D, bolo para apresentação
- Colorimetria – estudo das cores, aplicação, harmonização
- Workshop de massas de bolo – texturas, harmonização, caldas, técnicas de conservação, precificação, dimensionamento, matemática culinária.
- Elementos de decoração – flores, bolos metalizados, aerógrafo, textura.
- Desenvolvimento de projeto final.

Turma matutina: Início em 21/03/20 (curso às sextas-feiras)

Horário: 08h30 às 12h30

Turma noturna: Início em 21/03/20 (curso às sextas-feiras)

Horário: 18h30 às 22h30

Investimento: 10 x R\$ 415,00* – Total R\$ 4.150,00

*Parcelamento no boleto bancário ou cartão de crédito

Inclusos: kit de bicos e espátula, ingredientes das aulas, material didático, uniforme (avental + camiseta + toques) e certificado.

CHEF EXPRESS

Categoria: Cursos Rápidos

Duração: 12 aulas

O curso Chef Express possibilita ao aluno uma vivência prática na cozinha, e o aprendizado de importantes técnicas e procedimentos. Em 12 aulas, o aluno adquire conhecimentos em habilidades básicas, manuseio de carnes, aves, pescados, suínos, frutos do mar, além de aprender receitas consagradas das cozinhas brasileira e internacional. É um curso voltado aos iniciantes na arte da gastronomia, e também àqueles que desejam se aprimorar, desenvolver o talento e criatividade na hora de preparar as suas refeições.

Conteúdo:

•	Técnicas de Corte / cocção
•	Fundos / Caldos
•	Garde Manger
•	Carnes / Aves
•	Pescados / frutos do mar
•	Preparações clássicas
•	Massas e Molhos
•	Cozinha brasileira
•	Cozinha do Mundo
•	Confeitaria – Sobremesas

12 aulas – De 08/02/20 a 09/05/20 (curso aos sábados)

Horário: das 08h30 às 11h30

Investimento: 10 x R\$230,00 no cartão de crédito – Total: R\$ 2.300,00

Ou 5 x R\$ 460,00 no boleto bancário – Total: R\$ 2.300,00

Inclusos: ingredientes das aulas, material didático, uniforme (avental + toques) e certificado.

CONFEITARIA EXPRESS

Categoria: Cursos Rápidos

Duração: 12 aulas

O curso “Confeitaria Express” é ideal para você que busca adquirir conhecimento e aprender técnicas de Confeitaria em um tempo reduzido em relação ao curso profissionalizante. O conteúdo foi especialmente formulado para desenvolver suas habilidades no preparo de bolos e tortas, conhecendo os diversos tipos de massas e recheios, além de preparações com massa folhada, chocolates, docinhos, e itens voltados ao faça e venda, como alfajores, pães de mel,

pães doces, etc. O curso Confeitaria Express é voltado para iniciantes e para aqueles que já possuem conhecimento e estão buscando aperfeiçoamento. Garanta já sua vaga!

Conteúdo:

• Bolos/ Tortas
• Cremes /Recheios / Coberturas
• Massas quebradiças (petit fours)
• Massas Folhadas
• Massas líquidas (pudins, crepes)
• Sobremesas clássicas
• Panificação
• Chocolateria
• Doces finos
• Mignardise: alfajores / pães de mel / Bem-casados

12 aulas – De 08/02/20 a 09/05/20 (curso aos sábados)

Horário: das 13h00 às 16h00

Investimento: 10 x R\$230,00 no cartão de crédito – Total: R\$ 2.300,00

Ou 5 x R\$ 460,00 no boleto bancário – Total: R\$ 2.300,00

Inclusos: ingredientes das aulas, material didático, uniforme (avental + toques) e certificado.

MINI CHEF – FÉRIAS NA COZINHA

Categoria: Cursos Rápidos

Duração: 04 aulas

Destinado para crianças e pré-adolescentes a partir dos 7 anos, este curso é um misto de diversão e aprendizado. Os alunos passam a conhecer ingredientes variados, despertando o paladar para alimentos e pratos novos, além de se familiarizar com utensílios e itens de cozinha. Em 04 aulas práticas, eles aprenderão diversas receitas doces e salgadas, selecionadas especialmente para eles! Ao final da aula, os mini chefs expõem as suas preparações para fotografia e degustam, juntamente com um acompanhante convidado, tudo o que preparam. Proporcione esta experiência ao seu filho(a). Pode estar nascendo nele(a) um futuro(a) chef de cozinha!!!

Preparações:

• Mini hamburgueres artesanais
• Brownie de chocolate
• Panquecas de verão
• Muffin e leite Ninho

- Parmegiana de frango
- Pavê de bombom Sonho de Valsa
- Pizza caseira
- Mousse de maracujá

4 aulas – 21, 23, 28 e 30/01 (curso às terças e quintas-feiras)

Horário: das 14h00 às 16h30

Investimento: 04 x R\$140,00 no cartão de crédito – Total: R\$ 560,00

Inclusos: ingredientes das aulas, material didático, uniforme (avental) e certificado

PRIMEIROS PASSOS NA COZINHA

Categoria: Cursos rápidos

Duração: 04 aulas

Curso destinado a você que está dando os primeiros passos na gastronomia, quer aprender a cozinhar e não dispõe de muito tempo. Serão ensinadas, em 4 aulas totalmente práticas, técnicas e receitas essenciais, que proporcionarão a você a descoberta do prazer de cozinhar e preparar suas próprias refeições.

Preparações:

- Arroz e variações
- Guarnições: farofa, quiche
- Saladas: russa, caesar
- Feijão
- Massas: nhoque, massa simples
- Molho: tomates frescos, branco
- Frango: cordon bleau
- Carne bovina: medalhão com bacon
- Carne suína: costelinha com molho agri-doce
- Moqueca de peixe
- Strogonoff
- Mousse de chocolate
- Pudim de leite

04 aulas – Dias 04, 06, 11 e 13/02 (terça e quintas-feiras)

Horário: das 18h30 às 22h30

Investimento: 4 x R\$195,00 no cartão de crédito – Total: R\$ 780,00

Inclusos: ingredientes das aulas, material didático e certificado

HAMBÚRGUERES GOURMET

Categoria: Aula avulsa

Aprenda a manipular e preparar hambúrgueres gourmet: o segredo por trás dos saborosos sanduíches das lanchonetes famosas, o blend correto de carnes, as variações de sabores, técnicas de preparo, sugestões de molhos e acompanhamentos. Aula destinada aos apaixonados por hambúrgueres, e àqueles que querem aprender para o faça e venda, criando sanduíches diferenciados pela qualidade e toque de chef.

Preparações:

• Blend tradicional de carne bovina
• Hambúrguer de calabresa
• Hambúrguer de picanha
• Molho tártaro
• Pikles artesanal
• Batatas rústicas temperadas (forno & fogão)
• Cebola caramelizada
• Técnicas de enformado e smash burger
• (Sanduíches elaborados com pães artesanais)

01 aula – 31/01/20 (sexta-feira)

Horário: das 18h30 às 22h30

Investimento: 02 x R\$ 120,00* – Total: R\$ 240,00

*parcelamento no cartão de crédito

BOLOS CASEIROS

Categoria: Aula avulsa

Venha aprender com a gente a preparar deliciosos bolos caseiros, os famosos bolos da vovó. Ideais para acompanhar um chá, receber os amigos em casa, e comercializar e aumentar a sua renda. Selecionamos receitas especiais, confira:

Preparações:

• Bolo vulcão de Ninho e Nutella
• Bolo de mandioca com requeijão
• Bolo de fubá cremoso
• Bolo de limão siciliano com glaçê
• Bolo de coco gelado

01 aula – 01/02/20 (sábado)

Horário: das 09h30 às 13h30

Investimento: 02 x R\$ 110,00* – Total: R\$ 220,00

*parcelamento no cartão de crédito

**EM BREVE, MUITOS OUTROS CURSOS PARA VOCÊ! ACOMPANHE QUATRO FOLHAS – ATELIÊ
GASTRONÔMICO PELAS REDES SOCIAIS, E FIQUE POR DENTRO DAS NOVIDADES!**

Facebook e Instagram: /quatrofolhasgastronomia

QUATRO FOLHAS – ateliê gastronômico / Rua Cantagalo, 1239 – Tatuapé/SP (Próximo ao metrô Carrão

Tel.: (11) 3360-3300 quatrofolhasgastronomia.com.br