



A INDÚSTRIA ESTÁ EM TUDO

BÁSICO PARA CONFEITEIRO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEÓRICO:

- Ingredientes utilizados;
- Balanceamento de receitas;
- Higiene e segurança no trabalho.

- Bolo Inglês;
- Bolo de milho;
- Pão-de-Ló;
- Quindim;

PRÁTICA PROFISSIONAL:

- Massa Folhada;
- Massas Amanteigadas;
- Croissant;
- Bombas;
- Sonhos;

- Muffins;
- Mousses;
- Recheios;
- Coberturas;
- Tortas salgadas;
- Montagem e cobertura de tortas.

Período: 02/03/20 á 13/03/20 (2ª á 6ª)

Horário: tarde: 13h30min às 17h30min **ou a turma da Noite:** 18h30min às 22h30min

Carga Horária: 40 horas

Pré-Requisito: A partir de 16 anos, Ensino Fundamental Incompleto.

Investimento: R\$ 877,00 (7 X R\$ 125,28)

Centro de Formação Profissional SENAI de Veranópolis

Rua Júlio Farina, - 150 - Bairro Renovação.

Veranópolis - RS

Fone: (54) 3437 2900

senaiveranopolis@senairs.org.br

www.senairs.org.br