

CRONOGRAMA ANUAL – WORKSHOPS E CURSOS PREMIUM

Unidade	Títulos	Data prevista	Carga Horária	Nº de alunos
Restaurante Escola - Alego	Workshop “A Tecnologia no Serviço de Empratmentamento”	09/03/2024	4h	60
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Arte e Criatividade na Cozinha: Descobrimdo Técnicas e Tendências da Gastronomia Moderna”	16/03/2024	4h	20
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Cozinha de Inovação”	23/03/2024	4h	20
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Os sabores das embaixadas”	20/04/2024	20h	20
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Sous Vide: princípios e técnicas”	25/05/2024	4h	20
Restaurante Escola - Alego	Curso “Charcutaria artesanal e suas técnicas de preparo”	08, 15, 22 e 29/06/2024	4h	20
Restaurante Escola - Alego	Curso “Básico em Produção de Cervejas Artesanais”	06, 13, 20 e 27/07/2024	20h	20
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Os sabores das embaixadas”	31/08/2024	4h	20
Restaurante Escola - Alego	Curso “Técnicas de churrasco”	14, 21 e 28/09/2024	20h	20
Restaurante Escola - Alego	Curso “Tecnologias para empreendimentos gastronômicos”	14 à 18/10/2024	20h	20
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Os segredos da consultoria gastronômica: uma jornada rumo à excelência culinária”	30/11/2024	4h	20
Restaurante Escola - Alego	Workshop “Refinando a arte culinária: desvendando o método Cook and Chill”	14/12/2024	4h	20