



Curso de **Confeitaria Vegana**

Bases da confeitaria tradicional adaptadas a confeitaria vegana.

Trazemos uma nova visão, unindo técnicas da confeitaria tradicional para a elaboração de receitas veganas.

Aprenda a fazer as substituições corretas para cada tipo de preparação e vertentes dentro da confeitaria vegetal.

Público-alvo:

-  Estudantes de gastronomia;
-  Entusiastas
-  Empreendedores

Informações:

-  **Duração:** 4 meses
-  **Local:** Niterói/RJ
-  **Sábados e domingos:** 15h às 18h
-  **Modalidade:** 100% prático

Datas:

-  **Janeiro:** 16 e 17
-  **Fevereiro:** 20 e 21
-  **Março:** 06 e 07
-  **Abril:** 24 e 25

Conteúdo programático:

- Geleias
- Compotas
- Doces de tacho
- Recheios
- Brigadeiros
- Doce de “leite”
- Ganaches
- Coberturas para tortas
- Petit fours



- Cheesecakes
- Torta Holandesa
- Tartelete
- Tortas de frutas
- Crümlé
- Brownies
- Blondie
- Pão de mel
- Bolos

Investimento

 R\$2800 a vista

 12x R\$282 no cartão

 6x 564 no boleto (outubro, novembro, dezembro, janeiro, fevereiro e março)

Inclui:

- Avental e faixa
- Apostilas impressas e enviadas em PDF
- Certificado impresso

Traje obrigatório:

- Blusa branca, calça jeans ou preta e calçado fechado próprio para cozinha

Dados para depósito:

 Banco Itaú

 Agencia 8325

 Conta corrente 20112-0

 CNPJ 20.313.969/0001-20

 Larissa Carvalho da Rosa Costa

Para pagamento no boleto, entre em contato conosco através do instagram, e-mail ou whatsapp.

*Receitas podem sofrer alterações de acordo com a disponibilidade de ingredientes

Política de cancelamento

De aulas

Tanto o cancelamento como transferências de cursos devem ser feitos por escrito, via e-mail contato@agridocegastronomia.com



No caso do cancelamento até 45 dias de antecedência em relação à data da aula, será reembolsado o valor integral do pagamento efetuado, descontando as taxas de inscrição, valor dos uniformes personalizados produzidos e taxas administrativas. Para cancelamentos no prazo de 44 dias ou menos que antecedem o início do curso, não haverá o cancelamento e/ou estorno.

O curso poderá vir a ser cancelado ou sofrer alterações a qualquer momento pela Agridoce Gastronomia, na hipótese de o mesmo não atingir o número mínimo de alunos ou ainda, por motivos excepcionais. Nesses casos, os valores já pagos pelo aluno serão integralmente restituídos.

Caso o inscrito não compareça ao curso, a Empresa Agridoce Gastronomia se reserva o direito de não reembolsar qualquer valor previamente pago.

A substituição do participante é permitida desde que informada por escrito através do e-mail contato@agridocegastronomia.com. Valores serão adicionados referente ao novo uniforme que precisará ser produzido.

Divulgação de Imagem

O inscrito autoriza a Empresa Agridoce Gastronomia, de forma gratuita, a utilizar seu nome e imagem para a divulgação, por qualquer meio, mídia social, em peças promocionais ou publicitárias. Política de privacidade

A Agridoce Gastronomia compromete-se com a segurança de informação de seus clientes em relação aos dados e informações coletadas. Por isso, apresentamos nossa política de privacidade e segurança, que tem por objetivo esclarecer o uso dessas informações.

Navegar no site e inscrever-se nele implica na aceitação total e irrestrita das práticas descritas nesta política de privacidade.

Privacidade

Para aprimorar a prestação de serviços e melhorar continuamente a experiência de navegação, coletamos informações importantes de nossos clientes. 7 - Dados cadastrais: nossos serviços dependem que você tenha um cadastro.

A autorização de envio de mensagens eletrônica para receber notícias, lançamentos, promoções e e-books será automática.

O cliente poderá ser desativado a qualquer momento, solicitando o descadastro do seu e-mail.

A atualização e fornecimento correto dos dados no ato do cadastramento são de inteira responsabilidade do cliente.

Não compartilhamos dados com outras marcas.

Todas as informações pessoais relativas a membros, assinantes, clientes ou visitante deste site serão tratadas em concordância com a Lei 67/98 de 26 de outubro, Lei da Proteção de dados pessoais.

Segurança



Segurança da informação: todas as transações de pagamento, com cartão de crédito, são executadas com a tecnologia SSL (Secure Socket Layer), garantindo que todos os dados pessoais do cliente, tais como, endereço, dados de cartão de crédito e histórico de pedidos, jamais sejam divulgados.

Essa tecnologia visa impedir que as informações sejam transmitidas ou acessadas por terceiros.

Alertamos a todos os clientes que nunca enviaremos mensagens eletrônicas solicitando confirmação de dados.

ATENÇÃO: COM A CONSTANTE EVOLUÇÃO DO MODELO DE NEGÓCIO. A AGRIDOCE GASTRONOMIA RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR ESTA POLÍTICA DE PRIVACIDADE A QUALQUER MOMENTO, MEDIANTE PUBLICAÇÃO DA VERSÃO ATUALIZADA NESTE SITE.