

Curso de Gastronomia Vegana

Juntos transformamos vegetais em protagonistas.

Público-alvo:

- ❖ Estudantes de gastronomia;
- ❖ Entusiastas
- ❖ Empreendedores
- ❖ Para participar de nossos cursos não precisa ter experiência prévia

Informações:

- ❖ **Duração:** 4 meses
- ❖ **Local:** Niterói/RJ
- ❖ **Sábados e domingos:** 15h às 18h
- ❖ **Modalidade:** prático
- ❖ **Curta duração**

Datas:

- ❖ Janeiro 09, 10, 30 e 31
- ❖ Fevereiro 06, 07, 13 e 14
- ❖ Março 13, 14, 20 e 21
- ❖ Abril 10, 11, 17 e 18

Conteúdo prático

Focamos em princípios e técnicas, nossos alunos são estimulados a usarem a criatividade e a pensarem “fora da caixinha” em nossos cursos não se reproduz apenas receitas.

Uma escola de qualidade começa com grandes docentes e com conteúdo rico em informação. Somos abertos a novidades, sempre temos boas surpresas ao longo do caminho, assim como podemos ter algumas mudanças na agenda.

Docentes do curso:

Gabi Migueis – Chef especializada em laticínios vegetais, fermentados e probióticos.
Ruan Félix – Gastrônomo, vegano, especializado em cozinha vegetal com valorização de ingredientes brasileiros. Cozinha simples, contemporânea, buscando sempre novas tendências e técnicas visando trazer enriquecimento e reconhecimento da Gastronomia vegetal. Formado pela Gastromotiva, ONG destinada a capacitar pessoas em

vulnerabilidade social através da cozinha. Trabalhou no Banana Verde, eleito por alguns anos o melhor restaurante vegetariano de São Paulo pela revista Veja

Mia Vasconcelos – Especialista em massas frescas e cozinha Italiana

Conteúdo programático:

- Ervas, especiarias e condimentos
- Cortes profissionais
- Técnicas gastronômicas 1
- Técnicas gastronômicas 2
- Massas frescas e molhos
- Legumes e verduras
- Frutas e seu uso na gastronomia
- Oficina de tofu
- Leguminosas e suas variedades
- Cereais e suas variedades
- Rawfood
- Sopas e saladas
- Cogumelos e suas variedades
- Mandioca e seus derivados
- Releituras de receitas tradicionais
- Panificação
- Prova final

Formas de pagamento:

- **À vista** R\$4800
- **Cartão** em até 12x 499
- **Boleto** em até 6x 998 (outubro, novembro, dezembro, janeiro, fevereiro e março)

Inclui:

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

Traje obrigatório:

- Camisa 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](mailto: 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](mailto: 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. **II - 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 AGRIDOCHE GASTRONOMIA RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR ESTA POLÍTICA DE PRIVACIDADE A QUALQUER MOMENTO, MEDIANTE PUBLICAÇÃO DA VERSÃO ATUALIZADA NESTE SITE.