

DOMINANDO OS MACARONS: DO BÁSICO À PERFEIÇÃO

Conteúdo Programático:

- Confeitaria

Metodologia:

A metodologia deste curso busca proporcionar aos alunos uma experiência prática e atrativa na arte de fazer macarons, desde os conceitos básicos até a maestria. O curso é estruturado em módulos progressivos, começando com os fundamentos e avançando para técnicas avançadas de preparação, decoração e personalização de macarons. Cada módulo combina teoria, demonstrações práticas, permitindo que os alunos desenvolvam suas habilidades gradualmente

 **DÚVIDAS?**

Ligue (62) 3309 6181
ppce@pucgoias.edu.br