

| CURSOS | UNIDADE | DATA / HORÁRIO | VALOR |
|--|------------------|------------------------|------------|
| PROFISSIONALIZANTE E PREPARATÓRIO DE OVOS DE PÁSCOA E BOMBONS | Unidade Campinas | 20/02/2019 08:30 13:30 | R\$ 45,00 |
| CALLEBAUT - TÉCNICAS DE TEXTURA E RECHEIOS COM ABNER IVAN | Unidade Campinas | 21/02/2019 14:00 17:00 | R\$ 25,00 |
| palha italiana, pão de mel e brownie | Unidade Campinas | 22/02/2019 09:00 12:00 | R\$ 50,00 |
| OVOS DE PÁSCOA DIVERTIDOS E CRIATIVOS | Unidade Oeste | 22/02/2019 14:00 17:00 | R\$ 25,00 |
| Oficina de Bicos - flores de açúcar com chef crevoci | Unidade Campinas | 25/02/2019 09:00 12:00 | R\$ 55,00 |
| FLORES EM BICOS COM GLACÊ DURABILIDADE | Unidade Campinas | 25/02/2019 13:30 17:00 | R\$ 55,00 |
| Curso Confeitaria Para Inicantes | Unidade Campinas | 26/02/2019 08:30 17:30 | R\$ 120,00 |
| Doces tradicionais e bombons tradicionais | Unidade Campinas | 28/02/2019 08:30 17:30 | R\$ 70,00 |
| Aula Pratica Bolo no Pote | Unidade Campinas | 20/03/2019 13:30 17:00 | R\$ 30,00 |
| Mestre Cuca Mirim Ovos de Páscoa Para Crianças de 05 a 12 anos | Unidade Campinas | 23/03/2019 09:30 12:00 | R\$ 25,00 |
| NAKED CAKE, DRIP CAKE, GLOW CAKE E NUMBER CAKE | Unidade Campinas | 25/03/2019 09:00 17:30 | R\$ 405,00 |