



FRAN TONELLO
functional food education
Cronograma 2023

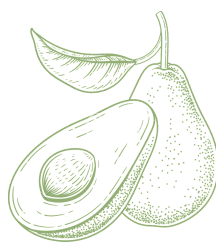


13º Workshop Personal Chef

17, 18 e 19 de novembro

 @ESCOLAFRANTONELLO

 ESCOLAFRANTONELLO.COM.BR



MÓDULOS	DOCENTE	HORÁRIO
DIA 17/11		
<ul style="list-style-type: none"> • RECEPÇÃO COM CAFÉ DA MANHÃ • COMO EMPREENDER NO PERSONAL CHEF • ALMOÇO NA ESCOLA • BOAS PRÁTICAS NA COZINHA • CORTES DE VEGETAIS 	- FRAN TONELLO - MIRELLA EDUARDO RESCIA	09:30 10:00 - 12:30 12:30 - 13:00 13:00 - 14:30 14:30 - 17:30
DIA 18/11		
<ul style="list-style-type: none"> • RECEPÇÃO COM CAFÉ DA MANHÃ • BASES NA COZINHA FUNCIONAL • TRADUZINDO UMA DIETA PARA CARDÁPIOS SAUDÁVEIS • DIAGNÓSTICO DA DESPENSA 	- EDUARDO RESCIA FRAN TONELLO FRAN TONELLO	09:30 10:00 - 14:00 14:30 - 16:00 16:00 - 17:30
DIA 19/11		
<ul style="list-style-type: none"> • RECEPÇÃO COM CAFÉ DA MANHÃ • EMPRATAMENTO • AULA PRÁTICA DE CARDÁPIOS SAUDÁVEIS • ENTREGA DOS CERTIFICADOS 	- FRAN TONELLO FRAN TONELLO FRAN TONELLO	09:30 10:00 - 11:30 11:30 - 14:30 15:00 - 17:00
AULAS GRAVADAS		
<ul style="list-style-type: none"> • INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO BÁSICA • MONTAGEM DE GELADEIRA E ORGANIZAÇÃO DE DESPENSA • ERVAS E ESPECIARIAS • UTENSÍLIOS E XENOBIÓTICOS • MONTAGEM DE MESA NO PERSONAL CHEF 	- - - - - -	- - - - -