



FRAN TONELLO
functional food education

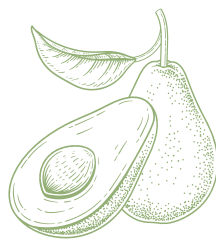
Cronograma 2023

12º Workshop
Personal Chef

16,17 e 18 de junho

 @ESCOLAFRANTONELLO

 ESCOLAFRANTONELLO.COM.BR



MÓDULOS	HORÁRIO
DIA 16/06	
<ul style="list-style-type: none">• RECEPÇÃO COM CAFÉ DA MANHÃ• COMO EMPREENDER NO PERSONAL CHEF• ALMOÇO NA ESCOLA• BOAS PRÁTICAS NA COZINHA• BASES NA COZINHA FUNCIONAL	09:30 - 10:00 10:00 - 12:30 12:30 - 13:30 13:30 - 14:30 14:30 - 17:30
DIA 17/06	
<ul style="list-style-type: none">• RECEPÇÃO COM CAFÉ DA MANHÃ• EMPRATAMENTO• AULA PRÁTICA DE CARDÁPIOS SAUDÁVEIS• MONTAGEM DE GELADEIRA E ORGANIZAÇÃO DA DESPENSA	09:30 - 09:45 09:45 - 11:00 11:00 - 15:00 15:30 - 17:00
DIA 18/06	
<ul style="list-style-type: none">• RECEPÇÃO COM CAFÉ DA MANHÃ• INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO BÁSICA E COMO MONTAR UM PRATO SAUDÁVEL• INTERVALO PARA ALMOÇO FORA DA ESCOLA• TRADUZINDO UMA DIETA PARA CARDÁPIOS NA PRÁTICA DO PERSONAL CHEF• DIAGNÓSTICO DA DESPENSA• ENTREGA DOS CERTIFICADOS	09:30 - 09:45 09:45 - 12:45 12:45 - 14:00 14:00 - 15:00 15:00 - 16:00 16:00 - 17:00
AULAS GRAVADAS	
<ul style="list-style-type: none">• MONTAGEM DE MESA NO PERSONAL CHEF• ERVAS E ESPECIARIAS• UTENSÍLIOS E XENOBIÓTICOS	- - -