



FRAN TONELLO  
functional food education

Cronograma 2023

12º Workshop  
Personal Chef

16,17 e 18 de junho

 @ESCOLAFRANTONELLO

 ESCOLAFRANTONELLO.COM.BR



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