



FRAN TONELLO
functional food education

CRONOGRAMA

Gastronomia Funcional 2

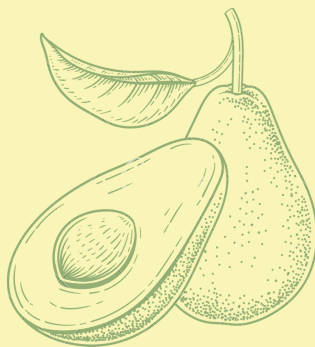
PRESENCIAL

SEGUNDAS-FEIRAS 18:00 ÀS 22:00H

23 DE OUTUBRO/2023 A 18 DE MARÇO/2024

 @ESCOLAFRANTONELLO

 ESCOLAFRANTONELLO.COM.BR



MÓDULOS	DATA
MÓDULO 1	23/10
CARDÁPIO DE TÉCNICAS E PRATOS COM PEIXES E FRUTOS DO MAR	
MÓDULO 2	30/10
CARDÁPIO DE TÉCNICAS E PRATOS COM AVES	
MÓDULO 3	06/11
CARDÁPIO DE TÉCNICAS E PRATOS COM CARNES VERMELHAS	
MÓDULO 4	13/11
CARDÁPIO DE MASSAS CASEIRAS E MOLHOS GLÚTEN FREE	
MÓDULO 5	20/11
CARDÁPIO COM PROTEÍNAS VEGANAS	
MÓDULO 6	27/11
TÁBUA DE FRIOS, RISOTOS E HARMONIZAÇÃO DE VINHOS ORGÂNICOS	
MÓDULO 7	04/12
HAMBÚRGUERES – PÃES / HAMBÚRGUERES VEGANOS/ HAMBÚRGUERES COM PROTEÍNA ANIMAL / ACOMPANHAMENTOS	
MÓDULO 8	11/12
MENU ÁRABE FUNCIONAL E LOW CARB	
MÓDULO 9	05/02
PIZZAS FUNCIONAIS E LOW CARB	
MÓDULO 10	19/02
SANDUÍCHES FUNCIONAIS COM PÃES GLÚTEN FREE	
MÓDULO 11	26/02
SOPAS SAUDÁVEIS COM CROUTONS PERFEITOS	
MÓDULO 12	04/03
SALADA, BOWL E CREPE	
MÓDULO 13	11/03
GOURMETIZOU	
MÓDULO 14	18/03
FINGER FOODS SAUDÁVEIS PARA EVENTOS	



FRAN TONELLO

IDEALIZADORA DA ESCOLA FRAN
TONELLO E PERSONAL CHEF DESDE 2017



EDUARDO RESCIA

PÓS-GRADUADO EM GASTRONOMIA
FUNCIONAL E PROFESSOR NA ESCOLA
FRAN TONELLO HÁ 2 ANOS

