

Curso de confeitoraria

DESIGN INSTRUCIONAL

01

Público-alvo

02

Objetivos

03

Conteúdos em etapas

04

Atividades

05

Forma de avaliação

06

Fim do curso

Índice



Publico-alvo



A principal procura do nosso curso é por futuros donos de confeitarias e donas de casa, mas aqui aceitamos **todos**, o carinho é o mesmo!

Objetivos

Nosso objetivo é **ensinar** os conceitos da confeitoria e, claro, receitas deliciosas; também ajudaremos a acentuar a criatividade para os alunos criarem receitas próprias e crescerem ainda mais na vida de confeiteiro.



Conteúdo em etapas



Utensilios

Vestimentas

Mise en place (ingredientes)

Modo de preparo

Apresentação de pratos

Como vender seu produto

Atividades

O curso funcionará por meio de aulas gravadas e textos teóricos sobre a prática dos conteúdos;

Também contará com níveis de receitas e habilidades, passando por módulos que consistem em: **básico, intermediário e avançado.**

1

Interações

Por meio de fóruns online, os alunos e professores poderão ter uma comunicação mais clara sobre dúvidas e melhorias.

2

Feedbacks

As opiniões construtivas feitas pelos alunos faz com que o curso melhore ainda mais a forma que conduzimos o curso on-line.

3

Desempenho

A frequência, a capacidade e a vontade de se empenhar no curso EAD é uma das maiores satisfações, tanto para professores quanto para os próprios alunos.

4

Autoavaliação

Esse processo permite que os alunos reflitam sobre seu próprio progresso, um meio de promover o aprendizado e a evolução contínua.

Formas de avaliação

Fim do curso

Ao final, após as atividades e avaliações devidamente concluídas, o aluno ganhará um certificado online por meio do e-mail cadastrado ao se inscrever no curso.





Investimento

Ao iniciar o cadastro para inscrição do curso on-line, o aluno investirá um total de R\$ 260,00 (duzentos e sessenta reais) podendo ser pago em cartões de débito, crédito, boleto bancário e Pix.



Obrigada!

Um trabalho feito por

Giovana Mathias

Jéssica Lopes



CERTIFICADO

CURSO DE CONFEITARIA

Jéssica Lopes

Certificamos que Jéssica Lopes, após completar com sucesso o curso de Confeitaria por modalidade EAD, demonstrou habilidades manuais, criativas e conhecimentos profundos sobre o curso.

GIOVANA MATHIAS

Profissional Sênior em Confeitaria

JÉSSICA LOPES

Aluna comprovada