

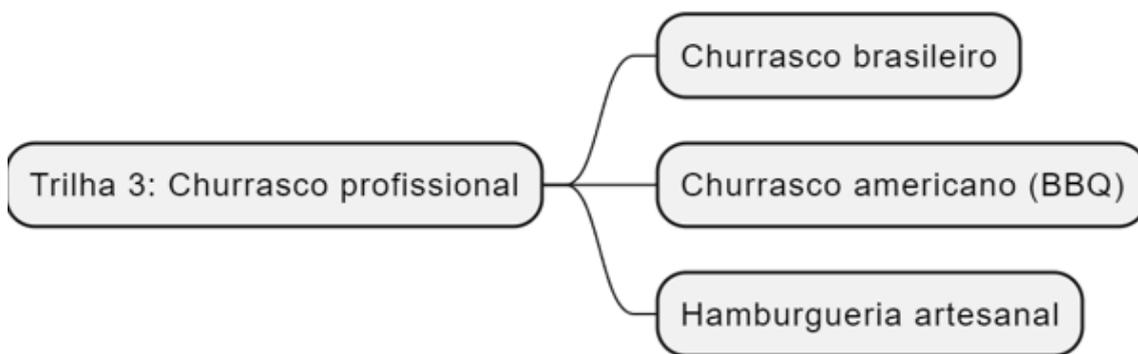


Trilha formativa ?

Churrasco profissional

Nome dos cursos ?

Churrasco brasileiro. Churrasquinho
 Churrasco americano (BBQ)
 Hamburgueria artesanal



O que você vai aprender ?

Você vai aprender neste curso como fazer um churrasco profissional. Aprenderá sobre equipamentos e churrasqueiras, controle da temperatura e brasa, principais carnes utilizadas, pitsmoker, churrasqueira, parrilla. O aluno pode participar de toda a trilha ou apenas algumas das área ou cursos específicos.

Para quem é esse curso ?

Pessoas Interessadas em preparar churrasco para eventos, festas, churrasqueiro personal. Negócio de churrasquinha ou steak house. Congelados para defumados em pitsmoker. Também aprenderá conteúdos teóricos e práticos sobre hamburguer artesanal, preparação de pães para hamburgueria.