



**DIA
21**

AUDITÓRIO 2

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 15:00		Chef Melissa Toffani	Slice Cake no Acrílico
15:30 - 16:30		Chef Lucas Corazza	Chocolate, Caramelo e Lucro
17:00- 18:00		Chef Lucas Mendes	Brigadeiros que Valem Mais
18:30 - 19:30		Chef Karla Leal	Kit Confeiteirinhos
19:45 - 20:45		Chef Hallyson César (IDPC)	Coookie Recheados

**DIA
22**

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 15:00		Chef Vivian Feldman	Vitrine que Converte
15:30 - 16:30		Chef Lucas Corazza	O Brasil dentro do Bombom
17:00- 18:00		Chef Carole Crema	Do Pop ao Premium
18:30 - 19:30		Chef Janaína Suconic	Halloween Lucrativo
19:45 - 20:45		Chef Eli Vicent	Brookies de Chocolate



**DIA
23**

AUDITÓRIO 2

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 15:00		Chef Vivian Feldman	Bolo na Caneca
15:30 - 16:30		Chef Lucas Corazza	Texturas que Vendem
17:00- 18:00		Chef Tábata Romero	Bite Box: Caixa que Vende
18:30 - 19:30		Chef Thalita Prestes (Docelita)	Cake Donuts: Negócio de Sucesso
19:45 - 20:45		Chef Carla Martini	Chá Revelação

**DIA
24**

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 15:00		Chef Vivian Feldman	Sobremesas de cafeteria
15:30 - 16:30		Chef Cássio Viana	Panetone Trufado
17:00- 18:00		Chef Hallyson César (IDPC)	Tortas de Vitrine



**DIA
21**

AUDITÓRIO 3

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45		Chef Bruna e Will	Bolos Decorados: Tendências e Acabamentos
15:00 - 15:45		Chef John Lee	Decorações que impressionam
16:00 - 16:45		Chef Fernanda Santos	O Naked Cake Perfeito
17:00 - 17:45		Chef Clécio Manuel	Confeitaria Zero: O Novo Mercado das Sobremesas
18:00 - 18:45		Chef Ju Postigo	Diferença entre os chantillys
19:00 - 19:45	-	Chef Antonio Maciel	Como penetrar no Mercado de Bolos de Casamento
20:00 - 20:45		Chef Bruna e Vitor	Fatias de Sucesso: Sabores que Encantam

**DIA
22**

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45		Chef Tatiane Silva	Alfajor com Doce de Leite La Serenissima
15:00 - 15:45		Chef Juliana Molina	Banoffee Além do Óbvio
16:00 - 16:45		Chef Cristina Santos	Brigadeiros Irresistíveis para Celebrações
17:00 - 17:45		Chef Weverson	Bolos Zero com Sabor de Confeitaria Premium
18:00 - 18:45		Chef Estela e Dani	Tendências que viram Sucesso: Brookie
19:00 - 19:45		Chef Estela e Rozi	Pudim: Como inovar receitas clássicas



**DIA
23**

**DIA
24**

AUDITÓRIO 3

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45		Chef Tatiane Silva	Carolinas recheada com Doce de Leite La Serenissima
15:00 - 15:45		Chef Luis Avelar	Monoporções Elegantes com Sabor Lácteo
16:00 - 16:45		Chef Ana Scopel	Bolo salada de frutas
17:00 - 17:45		Chef Juliana Molina	Bolos Zero com Sabor de Confeitaria Premium
18:00 - 18:45		Chef Estela e Arnaldo	Bolo Floresta Negra: Reinventando um clássico com sabor de nostalgia
19:00 - 19:45		Chef Estela e Bruna	Tortas Tropicais: Frescor que Encanta e Vende

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
14:00 - 14:45		Chef Tatiane Silva	Rocambole de Doce de Leite La Serenissima
15:00 - 15:45		Chef John Lee	Bettercreme
16:00 - 16:45		Chef Fernanda Santos	Torta Mousse Zero
17:00 - 17:45		Chef Jeferson	Monoporções Elegantes com sabor Lácteo



**DIA
21**

SALA DE AULA PRÁTICA

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
13:30 - 15:00		Chef Tatiana da Silva e Douglas Marchione	Ursinho Modelagem - 3D
15:20 - 16:50		Chef Lucinaldo Neves	A nova Floresta Negra

**DIA
22**

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
13:30 - 15:00		Chef Douglas Marchione e Tatiana da Silva	Elefante Modelagem 3D
15:20 - 16:50		Chef Gustavo Maicon	Long Cake
17:10- 18:40		Chef Vitor e Arnaldo	Monoporções: Indulgência que Vale a Pena



**DIA
23**

SALA DE AULA PRÁTICA

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
13:30 - 15:00		Chef Edgar Rodrigues	Croissant Recheado: Sabor e Sofisticação
15:20 - 16:50		Chef Claudio Castro	Bolos de Delivery: Estrutura e Estabilidade
17:10- 18:40		Chef Vitor e Ale	Folhados Perfeitos: Técnicas Descomplicadas para Encantar e Vender

**DIA
24**

HORÁRIO	MARCA	CHEF	TEMA
13:30 - 15:00		Chef Edgar Rodrigues	Coroa de frutas secas
15:20 - 16:50		Chef Francisco	O Naked Cake Perfeito