

Itapevi abre 150 vagas para curso gratuito de Receitas de Páscoa

Itapevi, 19 de fevereiro de 2024 – A prefeitura de Itapevi anuncia a abertura de 150 vagas para um curso gratuito de receitas de páscoa, uma iniciativa que promete impulsionar o empreendedorismo e a qualificação profissional na região. Realizado em parceria com a renomada Carreta CozinhAlimento, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, o programa visa capacitar moradores acima de 16 anos com habilidades culinárias essenciais para a produção de iguarias festivas. Esta ação reforça o compromisso das gestões municipal e estadual em fomentar a economia local e gerar novas oportunidades de renda para a população, especialmente em um período de grande demanda como a Páscoa. Os interessados devem ficar atentos aos prazos e locais de inscrição para não perderem essa chance única de aprimoramento.

Uma oportunidade para empreendedores e entusiastas culinários

A Páscoa representa um período de grande movimentação comercial, especialmente no setor de doces e confeitos. Pensando nisso, Itapevi, em colaboração com o Governo do Estado de São Paulo, lançou um abrangente curso gratuito que visa capacitar a população local. A iniciativa não apenas oferece a chance de aprender novas habilidades culinárias, mas também abre portas para a geração de renda extra e o desenvolvimento do microempreendedorismo. A Carreta CozinhAlimento, uma estrutura itinerante equipada com cozinha profissional, será o palco para essas aulas, garantindo um ambiente de aprendizado prático e eficiente. Este esforço conjunto demonstra a dedicação em fortalecer a economia local, capacitando cidadãos para o mercado de trabalho ou para o início de seus próprios negócios, contribuindo significativamente para o bem-estar social e financeiro das famílias.

Detalhes sobre o curso e público-alvo

O curso “Receitas de Páscoa” é cuidadosamente projetado para atender pessoas com idade mínima de 16 anos, sem exigência de experiência prévia na cozinha. Seu objetivo principal é o aprimoramento de técnicas e a transmissão de receitas exclusivas e sazonais, ideais para o período pascal. As 150 vagas disponíveis

serão preenchidas por ordem de inscrição, ressaltando a importância de agir rapidamente para garantir a participação. As aulas estão agendadas para acontecer entre os dias 24 e 27 de fevereiro, proporcionando um ciclo intensivo de aprendizado. O local das atividades será a Carreta CozinhaAlimento, que estará convenientemente estacionada no Ginásio de Esportes, localizado na Avenida Rubens Caraméz, 1.000, um ponto de fácil acesso para os moradores.

As inscrições para este curso imperdível devem ser realizadas presencialmente na Escola 5.0 de Tecnologia e Idiomas. O prazo final para se inscrever é o dia 23 de fevereiro, ou até que todas as vagas sejam preenchidas, o que ocorrer primeiro. Os interessados devem comparecer à sede da escola, situada na Rua Felipe Chaluppe Filho, 17, 4º andar – Centro. O prédio é o mesmo que abriga a Secretaria Municipal de Educação e o Teatro Municipal, funcionando em horário comercial, das 8h às 17h. É fundamental levar um documento de identificação e comprovante de residência para efetivar a inscrição.

Cronograma e repertório de receitas exclusivas

A programação do curso foi elaborada para maximizar o aprendizado e a diversidade de produtos, abrangendo desde doces clássicos até criações inovadoras, todas com foco na temática da Páscoa. Os dias de aula foram estrategicamente divididos para atender a diferentes ritmos e oferecer uma vasta gama de conhecimentos, permitindo que os participantes explorem diversas facetas da confeitaria sazonal. A metodologia inclui demonstrações práticas e a oportunidade de “colocar a mão na massa”, garantindo que cada aluno saia com conhecimento e confiança para replicar as receitas em casa ou para fins comerciais.

Mergulho nas delícias de cada dia de aula

Nas terças e quintas-feiras, especificamente nos dias 24 e 26 de fevereiro, as aulas serão conduzidas em duas turmas distintas, cada uma com seu próprio conjunto de receitas deliciosas. A Turma 1, com horário das 9h às 12h, focará em preparar uma seleção de quitutes que prometem encantar qualquer paladar: palha italiana de limão, uma versão refrescante do clássico; alfajor, o biscoito sul-americano com recheio cremoso; brigadeiros gourmet, com variações sofisticadas; o divertido pãozinho “coelho” recheado de chocolate, ideal para crianças e adultos; e cookies, com um toque especial de Páscoa.

Já a Turma 2, com aulas programadas para o período da tarde, das 13h às 17h, explorará outras tentações. O repertório inclui trufas, com dicas para recheios variados; cones recheados, uma alternativa prática e deliciosa aos ovos; cupcakes decorados tematicamente; o encantador biscoito patinha de coelho, perfeito para lembrancinhas; e o rico e denso brownie.

Nas quartas e sextas-feiras, dias 25 e 27 de fevereiro, haverá uma turma única, com um programa de aulas mais extenso, das 9h às 12h e das 13h às 17h, com um intervalo para almoço. Neste período, os participantes mergulharão na produção de verdadeiros ícones da Páscoa. A agenda inclui a tradicional colomba pascal, um bolo fermentado que é símbolo da celebração; ovos de Páscoa de colher, uma das maiores tendências dos últimos anos, com diversas opções de recheio; e pirulitos de chocolate, uma opção divertida e versátil para a venda e presentear. A diversidade de produtos garante que os alunos terão um portfólio completo para explorar o mercado.

Fortalecimento econômico e social através da qualificação

A realização deste curso gratuito de receitas de páscoa em Itapevi é mais do que uma simples oferta de aulas de culinária; é uma estratégia robusta de desenvolvimento social e econômico. Ao capacitar a população com habilidades práticas e requisitadas, a administração municipal e o governo estadual investem diretamente na melhoria da qualidade de vida dos cidadãos. A geração de renda, seja através do empreendedorismo individual ou da inserção no mercado de trabalho formal em padarias e confeitarias, tem um impacto multiplicador, impulsionando a economia local e promovendo a autonomia financeira. Este tipo de iniciativa cria um ciclo virtuoso, onde o conhecimento se transforma em oportunidade, e a oportunidade, em prosperidade para toda a comunidade, reforçando o compromisso com um futuro mais próspero e equitativo para Itapevi.

Perguntas frequentes

Quem pode se inscrever no curso “Receitas de Páscoa”?

O curso é destinado a pessoas com 16 anos ou mais, independentemente de possuírem experiência prévia em culinária. O objetivo é capacitar a todos que desejam aprender novas técnicas e gerar renda.

Qual o prazo e local para as inscrições?

As inscrições devem ser feitas presencialmente na Escola 5.0 de Tecnologia e Idiomas (Rua Felipe Chaluppe Filho, 17, 4º andar – Centro) até o dia 23 de fevereiro, ou enquanto houver vagas. O atendimento ocorre das 8h às 17h.

Quais são os principais itens do cronograma de receitas?

Os participantes aprenderão a fazer palha italiana de limão, alfajor, brigadeiros gourmet, pãozinho “coelho”, cookies, trufas, cones recheados, cupcakes, biscoito patinha de coelho, brownie, colomba pascal, ovos de Páscoa de colher e pirulitos de chocolate.

Há algum custo para participar do curso?

Não, o curso é totalmente gratuito, uma iniciativa da prefeitura de Itapevi em parceria com a Carreta CozinhaAlimento, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Quais os benefícios de participar deste programa de qualificação?

Além de aprender a preparar deliciosas receitas de Páscoa, os participantes desenvolverão habilidades culinárias valiosas, com potencial para gerar renda extra, impulsionar o empreendedorismo e contribuir para o fortalecimento da economia local.

Não perca esta chance única de aprimorar suas habilidades e abrir novas portas para o futuro. Garanta já sua vaga no curso gratuito de Receitas de Páscoa em Itapevi. Para mais informações, entre em contato pelo e-mail escola5.0@itapevi.sp.gov.br.

Fonte: <https://noticias.itapevi.sp.gov.br>

<https://itapevinoticias.com.br/itapevi-abre-150-vagas-para-curso-gratuito-de-receitas-de-pascoa/>

Veículo: Online -> Site -> Site Itapevi Notícias