

Itapevi lança curso gratuito de Receitas de Páscoa para qualificação

A cidade de Itapevi se prepara para impulsionar a qualificação profissional e o empreendedorismo local com o lançamento de um curso gratuito de receitas de Páscoa. Fruto de uma parceria estratégica entre a prefeitura municipal e a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, por meio do renomado programa Carreta CozinhAlimento, a iniciativa visa oferecer à população uma oportunidade única de aprimorar habilidades culinárias e gerar renda extra. Com foco na capacitação e no fortalecimento da economia, o programa é um passo significativo para fomentar novos negócios e celebrar a Páscoa de forma produtiva para os moradores. O lançamento oficial ocorrerá no Ginásio de Esportes, marcando o início de uma jornada de aprendizado intensivo.

Qualificação profissional e renda extra em Itapevi

O lançamento oficial do programa Carreta CozinhAlimento em Itapevi, marcado para a quarta-feira, 25 de fevereiro, às 10h, no Ginásio de Esportes (Avenida Rubens Caraméz, 1000), representa um marco importante na agenda de desenvolvimento socioeconômico da cidade. A colaboração entre a administração municipal e o Governo do Estado de São Paulo sublinha um compromisso com a oferta de ferramentas práticas que permitam aos cidadãos melhorar suas condições de vida e explorar o potencial de suas habilidades. O enfoque na qualificação profissional e no empreendedorismo é uma resposta direta à crescente demanda por oportunidades de geração de renda, especialmente em períodos festivos como a Páscoa, que tradicionalmente aquecem o mercado de produtos alimentícios artesanais.

A iniciativa vai além da simples transmissão de receitas; ela busca inspirar os participantes a enxergar na culinária uma via para o sustento e o crescimento pessoal. Ao proporcionar conhecimentos específicos para a produção de itens de Páscoa, o curso não apenas enriquece o repertório dos alunos, mas também os equipa com as competências necessárias para transformar a paixão pela cozinha em um negócio lucrativo. Este é um investimento no capital humano de Itapevi, visando fortalecer a base econômica local por meio da autonomia e da criatividade individual, elementos cruciais para a resiliência e a prosperidade da comunidade.

Detalhes e objetivos do programa de culinária

O curso de Receitas de Páscoa foi cuidadosamente elaborado para atender às necessidades da população local, sendo direcionado a indivíduos com idade a partir de 16 anos. Seu principal objetivo é capacitar os participantes com técnicas e receitas especiais que são particularmente valorizadas durante a temporada de Páscoa. Isso inclui desde a manipulação de chocolate até a preparação de massas e doces finos, tudo pensado para possibilitar a geração de renda extra e o aprimoramento de habilidades culinárias existentes ou o desenvolvimento de novas aptidões.

Cada turma do curso será composta por um número limitado de 25 alunos, garantindo assim uma atenção mais individualizada e uma experiência de aprendizado mais imersiva e eficaz. As aulas estão programadas para ocorrer em um período intensivo de quatro dias, entre 24 e 27 de fevereiro. Essa estrutura compacta permite que os participantes adquiram um volume significativo de conhecimento em um curto espaço de tempo, otimizando seu envolvimento e a aplicação prática do que foi ensinado. O ambiente de aprendizado será dinâmico e interativo, incentivando a troca de experiências entre os alunos e a prática constante sob a supervisão de instrutores experientes do programa Carreta CozinhAlimento.

Inscrições e estrutura das aulas

A organização do curso de Receitas de Páscoa em Itapevi foi planejada para ser acessível e eficiente, garantindo que os interessados possam se inscrever e participar sem grandes dificuldades. A logística das inscrições e a programação detalhada das aulas foram definidas para maximizar a participação e o aproveitamento de cada aluno, oferecendo um cronograma diversificado que se adapta a diferentes perfis e níveis de habilidade culinária.

Como garantir sua vaga no curso de Páscoa

Para aqueles que desejam aproveitar esta valiosa oportunidade de qualificação, as inscrições devem ser realizadas presencialmente na Escola 5.0 de Tecnologia e Idiomas. O prazo final para garantir uma vaga é até o dia 23 de fevereiro, ou enquanto houver disponibilidade, já que as turmas são limitadas a 25 alunos para

assegurar a qualidade do ensino. Os interessados devem comparecer à sede da escola, localizada na Rua Felipe Chaluppe Filho, 17, 4º andar – Centro, no edifício que abriga a Secretaria Municipal de Educação e o Teatro Municipal. O atendimento para inscrições ocorre de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, facilitando o acesso durante o horário comercial. É fundamental que os candidatos se apressem, pois a procura por cursos gratuitos com este nível de especialização é sempre alta. Para obter informações adicionais ou esclarecer dúvidas, os interessados podem enviar um e-mail para escola5.0@itapevi.sp.gov.br, garantindo um canal direto de comunicação com a organização do programa.

Programação diversificada para todos os gostos

A agenda do curso foi pensada para abranger uma ampla gama de delícias pascais, dividida em sessões temáticas ao longo dos quatro dias. Nos dias 24 e 26 de fevereiro, terça e quinta-feira, respectivamente, as aulas serão oferecidas em duas turmas distintas para acomodar mais participantes e diferentes horários:

Turma 1 (das 9h às 12h): Os alunos se aprofundarão na confecção de iguarias como a palha italiana de limão, alfajor com recheios variados, brigadeiros gourmet que prometem sofisticação, pãozinho “coelho” recheado de chocolate, e uma seleção de cookies crocantes e saborosos. Esta sessão é ideal para quem busca dominar a arte dos doces artesanais e presentes comestíveis.

Turma 2 (das 13h às 17h): O foco se desloca para receitas como trufas finas, cones recheados com diferentes sabores, cupcakes decorados para a data, o divertido biscoito patinha de coelho, e o irresistível brownie. Esta turma é perfeita para quem deseja explorar a versatilidade do chocolate e as criações mais lúdicas da Páscoa.

Já nos dias 25 e 27 de fevereiro, quarta e sexta-feira, o curso funcionará em turma única, com aulas estendidas das 9h às 17h, incluindo um intervalo de uma hora para almoço e descanso. Nestas sessões mais longas, os participantes terão a oportunidade de aprender a produzir clássicos da Páscoa que exigem um pouco mais de tempo e dedicação: a tradicional colomba pascal, ovos de Páscoa de colher com recheios cremosos e diversos, e os charmosos pirulitos de chocolate, que são sempre um sucesso, especialmente entre as crianças. A programação completa visa proporcionar aos alunos um repertório abrangente e diversificado, cobrindo tanto doces menores e de venda rápida quanto itens mais elaborados e de maior valor agregado para a Páscoa.

Impacto na comunidade e futuro da iniciativa

A oferta do curso gratuito de Receitas de Páscoa em Itapevi transcende a mera oportunidade de aprendizado culinário. Ele representa um investimento tangível no desenvolvimento social e econômico da comunidade, fomentando o empreendedorismo e a geração de renda em um período crucial do ano. A parceria entre a prefeitura e o programa Carreta CozinhaAlimento demonstra um compromisso efetivo com a capacitação profissional e o fortalecimento da economia local. Espera-se que esta iniciativa não apenas impulsione novos negócios e habilidades, mas também inspire outros programas de qualificação, consolidando Itapevi como um polo de oportunidades para seus cidadãos. A celebração da Páscoa ganha, assim, um novo significado de prosperidade e autonomia para os moradores.

Perguntas frequentes sobre o curso de Páscoa em Itapevi

Quem pode participar do curso gratuito de receitas de Páscoa?

O curso é destinado à população de Itapevi com idade igual ou superior a 16 anos. É uma oportunidade aberta para qualquer pessoa interessada em aprimorar suas habilidades culinárias ou iniciar um empreendimento na área de doces de Páscoa.

Como e onde faço minha inscrição?

As inscrições devem ser feitas presencialmente na Escola 5.0 de Tecnologia e Idiomas, localizada na Rua Felipe Chaluppe Filho, 17, 4º andar – Centro (Prédio da Secretaria Municipal de Educação | Teatro Municipal). O prazo final é 23 de fevereiro, ou até o preenchimento total das vagas. O atendimento para inscrições ocorre das 8h às 17h.

Quais são os principais benefícios de participar deste curso?

Os participantes aprenderão técnicas e receitas especiais de Páscoa que podem ser usadas para gerar renda extra. Além disso, o curso visa aprimorar habilidades culinárias, fomentar o empreendedorismo e contribuir para o fortalecimento da economia local, oferecendo qualificação profissional gratuita.

Quais receitas serão ensinadas e como é o cronograma das aulas?

O curso aborda uma variedade de receitas, como palha italiana de limão, alfajor, brigadeiros gourmet, pãozinho “coelho” de chocolate, cookies, trufas, cones recheados, cupcakes, biscoito patinha de coelho, brownie, colomba pascal, ovos de Páscoa de colher e pirulitos de chocolate. As aulas acontecem entre 24 e 27 de fevereiro, com turmas divididas em horários pela manhã e tarde nos dias 24 e 26, e

turma única com intervalo nos dias 25 e 27.

Não perca a chance de transformar sua Páscoa e sua vida profissional. Garanta já sua vaga e faça parte desta iniciativa que impulsiona o empreendedorismo em Itapevi.

<https://itapevinoticias.com.br/itapevi-lanca-curso-gratuito-de-receitas-de-pascoa-para-qualificacao/>

Veículo: Online -> Site -> Site Itapevi Notícias