



## **Curso completo de confeitagem Wilton Janaina Suconic**

Um curso diferente de tudo o que existe no mercado, completo e perfeito para que TODOS os alunos e alunas saiam trabalhando e consigam realizar tudo o que foi aprendido e absorvido durante o curso.

A professora Janaina Suconic é uma das pioneiras com os cursos Wilton no Brasil e hoje também coordena todas as professoras que ministram cursos Wilton Brasil a fora. Tem um curriculum muito extenso na areada confeitaria, é formada em gastronomia, pós-graduada em gastronomia funcional, tem 04 livros publicados, fez cursos de especialização em diversos países como México, França, Itália, Argentina, em escolas renomadas mundialmente, como a famosa Le Cordon Bleu em Paris, França. Atualmente tem a revista Arte da Confeitaria, onde publica seus trabalhos para que todos possam se inspirar, é professora universitária, e está sempre pesquisando e fazendo cursos para se atualizar e para que possa trazer sempre o que há de melhor e mais moderno para todos os seus alunos e alunas. Este ano, junto com a professora Elisa Prado foram as precursoras em trazer as coreanas Doo Hee (@dalkoncakes) e G.G.Cakraft, duas referências em flower cakes para um intercâmbio cultural entre mais de 120 alunos de todo Brasil e Argentina, onde além de organizar os eventos puderam ter aulas particulares, se tornando cada vez mais especialistas em bolos florais, que são a maior tendência dos últimos tempos. Tem também seu canal no youtube, instagram e facebook, onde este ano deu início ao projeto Dicas da Jana, e todos os dias posta uma dica nova, sempre relacionada ao mundo da confeitaria, para que cada vez mais pessoas tenham acesso a seu conhecimento. Resumindo, Janaina é uma pessoa que acredita que conhecimento adquirido só serve se for compartilhado, e faz isso com toda paixão.

E para este curso completo a professora Janaina Suconic complementa os métodos Wilton, que já são incríveis, com muitas outras técnicas para que o aluno saia apto a decorar lindos bolos utilizando todas as técnicas aprendidas.

### **Os 04 métodos:**

#### **Curso I**

No Curso I - Decoração Básica, o aluno vai aprender o essencial para fazer um bolo perfeito, técnicas de trabalhos e acabamentos com bicos de confeitaria, iniciando com flores coloridas, que darão todo charme a suas decorações.

#### **Curso II**

No Curso II o aluno vai aprender muitas variedades de flores, trabalhos de cestaria, trançados, filigranas, como trabalhar com a palheta de cores, como criar projetos de bolos, bordas e acabamentos variados para cada vez mais dominar a arte de se trabalhar com bicos de confeitaria.

### **Curso III**

No Curso III o aluno vai aprender a trabalhar com pasta americana e pasta para flores, criando lindas flores de açúcar, aprender a montar arranjos, babados, bordas, pintura sobre o bolo e muitas outras técnicas que vão facilitar e enobrecer em muito seu trabalho.

### **COMPLEMENTOS DA JANAINA SUCONIC**

Para o curso **completo** de Confeitagem, além de todos os Níveis do Método Wilton, a professora **Janaina Suconic** ainda inclui muitos outros trabalhos para que o curso fique ainda mais completo, como: Execução da cobertura que voltou com tudo, o BUTTERCREAM tradicional que é mais opaco, mas é ótimo para decoração de bolos, confecção de flores e para argamassar o bolo antes de receber a pasta americana, sendo uma opção muito boa para ser utilizada no lugar da ganache, por conta do seu sabor neutro e custo benefício, o GLOSSY BUTTERCREAM, que é o buttercream brilhante e translúcido e a cobertura que está conquistando cada vez mais adeptos, o SHINE BUTTERCREAM que é o buttercream de chantilly, para que possa confeccionar bolos lindos e apetitosos e ainda com uma durabilidade muito boa e resistência a altas temperaturas, para quem mora em estados mais quentes. Ainda teremos, a confecção das massas de pão de ló e amanteigadas, recheios, coberturas, estrutura e nivelamento de bolo, massas de cupcakes, biscoitos, estrutura de bolos, montagem de bolo de andar, laços, drapeados e muito mais técnicas para desde o aluno que não tem nenhum tipo de prática até o aluno que quer ficar mais técnico e aprimorar seus trabalhos com o que há de mais moderno em decorações de bolos na atualidade.

Os certificados que os alunos recebem neste curso são CERTIFICADOS INTERNACIONAIS, válidos no mundo todo, o que enriquece em muito o curriculum de cada profissional e o número de alunos por turma é bem limitado, não tendo como ser estendido para que todos recebam a atenção devida durante o curso. ESTE CURSO MINISTRADO DESTA FORMA É EXCLUSIVO DA PROFESSORA JANAINA SUCONIC. Que com 13 anos de experiência ministrando cursos aplica o que há de melhor e mais moderno para que seus alunos e alunas saiam aptos a executar projetos incríveis.

Este **CURSO COMPLETO WILTON COM JANAINA SUCONIC** vai acontecer durante uma semana inteira, entre os dias 22 à 27/05/2017, são 6 dias de curso, das 9:30 as 17:00h, e vai ser realizado no Espaço SEHR localizado na Rua Batovi, 7 – Vila Mariana, São Paulo. Para quem vem de fora indicamos um hostel que se chama Purple House e fica a menos de duas quadras do local do

curso ([www.purplehouse.com.br](http://www.purplehouse.com.br)) e ainda as pessoas de fora podem contar com o nosso suporte para o que for preciso.

Lembrando que as vagas são LIMITADAS, e não podem ser estendidas para que todos tenham a atenção devida, e a vaga só será garantida mediante confirmação de pagamento.

O investimento do curso é de R\$1.960,00 (Um mil novecentos e sessenta Reais), e o pagamento pode ser feito à vista, por depósito em conta bancária ou parcelado, por meio do pagseguro em até 12X no cartão de crédito.

No Valor do curso já estão inclusos os kits de materiais Wilton, com materiais, apostilas e certificados internacionais.

**Lista de materiais que cada aluno deve providenciar e trazer no dia do curso:**

**(lembrando que os kits de produtos Wilton já estão inclusos no valor do curso)**

2Kg Pasta americana branca

500gr Pasta para flores branca

2Kg Glacê real

02 isopores (01 de 15cm e outro de 20cm, todos com 10cm de altura)

Tabuleiro (prato para apoiar e decorar o bolo) de 25cm.

Corantes nas cores: verde, azul, violeta, rosa, amarelo, marrom e vermelho

Alisador de bolos

Rolo grande para abrir pasta americana

Potinhos e colheres para tingir glacê real e buttercream

Papel toalha

Perflex ou pano de prato

Saquinhos plásticos para colocar as pastas tingidas para não ressecarem

Papel manteiga de rolo

Palito de dente

Tesoura

Avental ou dolmã

A utilização destes materiais se dará a partir do segundo dia de curso, então no primeiro dia de curso todos poderão tirar suas dúvidas quanto aos materiais.

**Mas se for comprar algum material e restar quaisquer dúvida, não hesite em perguntar.** E para este curso não é exigida nenhuma marca específica de nenhum material ou ingrediente a ser trazido pelos alunos, como corantes, pastas, glacês, cada aluno (a) é livre para trabalhar com a marca que preferir.

**JANAINA SUCONIC**

Instagram: @janainasuconic

Facebook: fb.com/janasuconic

Youtube: Janaina Suconic