

CONTEM PREMIUM



CONHEÇA TUDO O QUE VOCÊ ENCONTRA
NA COMUNIDADE CONTEM PREMIUM



@CONTEMONLINE



WWW.CONTEMONLINE.COM

SER PARTE DO TIME DA COMUNIDADE CONTEM PREMIUM É TER À SUA DISPOSIÇÃO UMA PLATAFORMA COMPLETA, PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS NO SEU NEGÓCIO.

TEMOS AQUI CURSOS ONLINE DE GASTRONOMIA E CONFEITARIA (DOCES, BOLOS E SALGADOS), E FERRAMENTAS DE GESTÃO COM CURSOS DE VENDAS, DE ADMINISTRAÇÃO, GESTÃO E MARKETING - CONFIRA NA PRÓXIMA PÁGINA TODOS OS CURSOS DISPONÍVEIS ATÉ ESSE MOMENTO - SOMOS COMPLETOS PARA QUE VOCÊ SE COMPLETE NO SEU NEGÓCIO OU NA IMPLANTAÇÃO DE SUAS IDEIAS.



MOTIVOS

PARA VOCÊ FAZER PARTE DA
COMUNIDADE CONTEM

MAIS DE 380
aulas exclusivas



1

NOVAS CURSOS A CADA MÊS
E ATUALIZAÇÕES *Gratuitas*



3

SEIS CONGRESSOS ANUAIS com Cursos Exclusivo

- ✦ Flower Cake EDIÇÃO ESPECIAL AMÉLIA LINO 27 a 31/07/2020
- ✦ Cozinha Saudável 25 a 26/08/2020
- ✦ Kids 14 a 18/09/2020
- ✦ Aniversário Contem 12 e 13/11/2020
- ✦ Natal 01 a 04/12/2020
- ✦ Páscoa 2021

Venda mais

APROVEITE AS EDIÇÕES ESPECIAIS.

PROFESSORES NACIONAIS e Internacionais



4

5

12 EBOOKS
COM TODAS AS RECEITAS

MOLDES E PASSO A PASSO EM DETALHES DE CADA
UMA DAS AULAS E NOVOS EBOOKS A CADA EDIÇÃO.

Bônus Comande o seu Negócio

AULAS DE VENDAS, EMPREENDEDORISMO E MOTIVAÇÃO.
FAÇA TESTES, AVALIE SEU PERFIL E APLIQUE FERRAMEN-
TAS EXCLUSIVAS PARA TER MELHORES RESULTADOS NO
SEU DIA A DIA.



6

Aulas exclusivas

REDES SOCIAIS
E MARKETING DIGITAL

Bônus Divulgue
sua Marca

7

EXPANDA SEUS NEGÓCIOS
PARA O MERCADO DIGITAL



GRUPO CONTEM PREMIUM



(WHATSAPP PRIVADO)



8

TROCAS DE EXPERIÊNCIAS E IDEIAS
ENTRE OS PARTICIPANTES E PROFESSORES.

➤ 1 Ano de acesso ➤



9

QUANTAS VEZES VOCÊ QUISE
E QUANDO VOCÊ QUISE.



CERTIFICADO ABED E ABBF



(exclusivos para aulas com Amélia Lino)

CURSOS DISPONÍVEIS

Contem Premium



CURSOS DISPONÍVEIS



Bolos Decorados

44
Cursos



Bolos Decorados



AULAS	PROFESSORES
Naked Cake Semi Espatulado com Recheio Mousse de Ninho. Calda gotejante e Flores em Chantinho.	Ada Silva
Bolo Coelho esculpido	Aline Cake Topclass
Decoração de Bolo Natalino - Rosetas em Chantilly Estabilizado	Amélia Lino
Bolo Xadrez de Páscoa	Angela Barreto
Bolo Especial de Páscoa	Angela Barreto
Bolo de cenoura chocolatado	Bruna Ribeiro Campos
Bolo Flambado	Carla Viliane
Bolo Pinhata de Páscoa	Carla Viliane
Bolo Infantil de Natal	Carol Negrão
Rainbow Cake - Nuvem de Amor	Carol Rocha
Lettering para bolos	Cátia Guimarães
Bolo bicolor com Recheios de chantilly com cream chesse e baba de moça	Cátia Guimarães
Coelho esculpido em pão de mel cobertura de chantilly, coco em flocos	Cesar Marins
Centro de mesa natalino comestível	Cesar Marins
Dressed Cakes	Cristiane Scalon
Bolo de Páscoa - Formato de Coelho	Cristiane Scalon



Bolos Decorados



AULAS	PROFESSORES
Bolo de Páscoa em Chantilly	Juscelma Oliveira
Bolo Fazendinha com Pintura em Degradê	Juscelma Oliveira
Técnica de Decoração de Bolos com Pintura em Relevo com Chantilly	Juscelma Oliveira
Bolo Esculpido Toca do Coelho	Líbia Dutton
Bolo Árvore de Natal	Marcelo Bellini
Bolo Natal Encantado	Marcelo Bellini
Massa de bolo colorida	Monica Marques
Bolo decorado para a Páscoa	Monica Marques
Number Cake	Monica Marques
Bolo Gelado	Mônica Marques
Festival de decoração para bolos: Do rústico ao moderno	Naiara Silveira
Big Cupcake de Páscoa	Paula Oliveira
Drip Cake de Páscoa	Ri.Ca Doces
Bolo Chocolatudo com Flower Cake em Brigadeiro	Rose Bastos
A magia do açúcar	Sambo de Castro
Bolo Toca do coelho	Soraia Bordin
Red Naked Especial de Natal	Taís Bormann
Naked cake red velvet	Vanessa Dantas Monteiro de Moraes



Bolos Decorados



AULAS	PROFESSORES
Bolo de andar em Chantilly Tema Lady Bug	Cristiane Scalon
Bolo Guirlanda Floral	Dany Bolos
Bolo Aveludado e com aplicação de Papel Arroz tema O Poderoso Chefinho	Dany Bolos
Bolo Semi Naked com Drip Cake	Dany Bolos
Bolo de Festa- Especial Páscoa	Denise Dlouhy
Bolo Natalino com decoração em Chantinho	Douglas Santos
Bolo de andar com decoração em Chantinho e efeito Aveludado	Douglas Santos
Chocobolo Páscoa Encantada	Elaine Araújo
Bolo de Natal em Chatininho	Ellen Martos
Number Cake de Natal (Sino de Natal)	Fabiana Oliveira

CURSOS DISPONÍVEIS

15
Cursos

Bolos em Pasta Americana



Bolos em Pasta Americana



AULAS	PROFESSORES
Bolo Boneca - Pasta Americana e Chantilly	Aline Cake Topclass
Bolo Flamingo em Pasta Americana	Cátia Guimarães
Decoração de Natal em Formato de Bolo	Cátia Guimarães
Produção da Massa e Estruturação de Bolos Modelados em Andar	Cátia Guimarães
Bolo Toy Story - Estruturação	Cátia Guimarães
Bolo Toy Story - Decoração e Modelagem em Pasta Americana	Cátia Guimarães
Bolo Decorado com Chantilly e Modelagens de Pasta Americana tema Minions super heróis (participação especial do seu filho Lorenzo Dutton Lima)	Líbia Dutton
Bolo Fundo do Mar em Pasta Americana	Marcelo Bellini
Envelopamento de bolo com pasta americana	Maria Farias
Bolo com Técnica de Quilling	Mônica Marques
Bolo Quadrado de Pasta Americana em formato de Caixa de Presente	Mônica Marques
Bolo com ursinho modelado - Pasta Americana.	Mônica Marques
Bolo Vela Natalina em Pasta Americana	Noemy Caangi
Bolo de frutas Casinha de Natal de Pasta Americana	Noemy Caangi
Pintura à Seco para Bolos com Pasta Americana	Noemy Caangi



CURSOS DISPONÍVEIS



Bolos para Casamentos

18

Cursos



Bolos para Casamentos



AULAS	PROFESSORES
Bolo de Casamento Moderno com Técnica de Placas de Açúcar e Folhas Translúcidas.	Marcelo Bellini
Bolo de casamento de 3 andares com flores naturais	Carol Mello
Decoração do bolo 2 faces	Cátia Guimarães
Modelagens de topo de bolos açúcar	Cátia Guimarães
Bolo Floral para Casamentos	Cesar Marins
Bolo Clássico de Casamento com Arabescos	Douglas Gonçalves
Bolo Clássico de Casamento de Corte	Douglas Gonçalves
Bolo de casamento com renda a mão	Marcelo Bellini
Bolo para Mini wedding com Pasta de Flores	Mônica Marques
Bolo Espatulado	Naiara Silveira
Bolo Espatulado Moderno	Naiara Silveira
Arranjo floral em papel de arroz	Naira Cristina
Bolo de Casamento com decoração abstrata	Naira Cristina
Bolo de Casamento com Textura Maçaricada e Flores	Paula Oliveira
Bolo de Noiva Pernambucano	Paula Oliveira
Gâteau de La Passion - bolo para mini wedding - mini bolos	Regina Meynard
Técnica de Pintura Aquarela para Bolos	Tais Bormann
Arranjo Floral para Bolos de Casamento	Thiule Costa

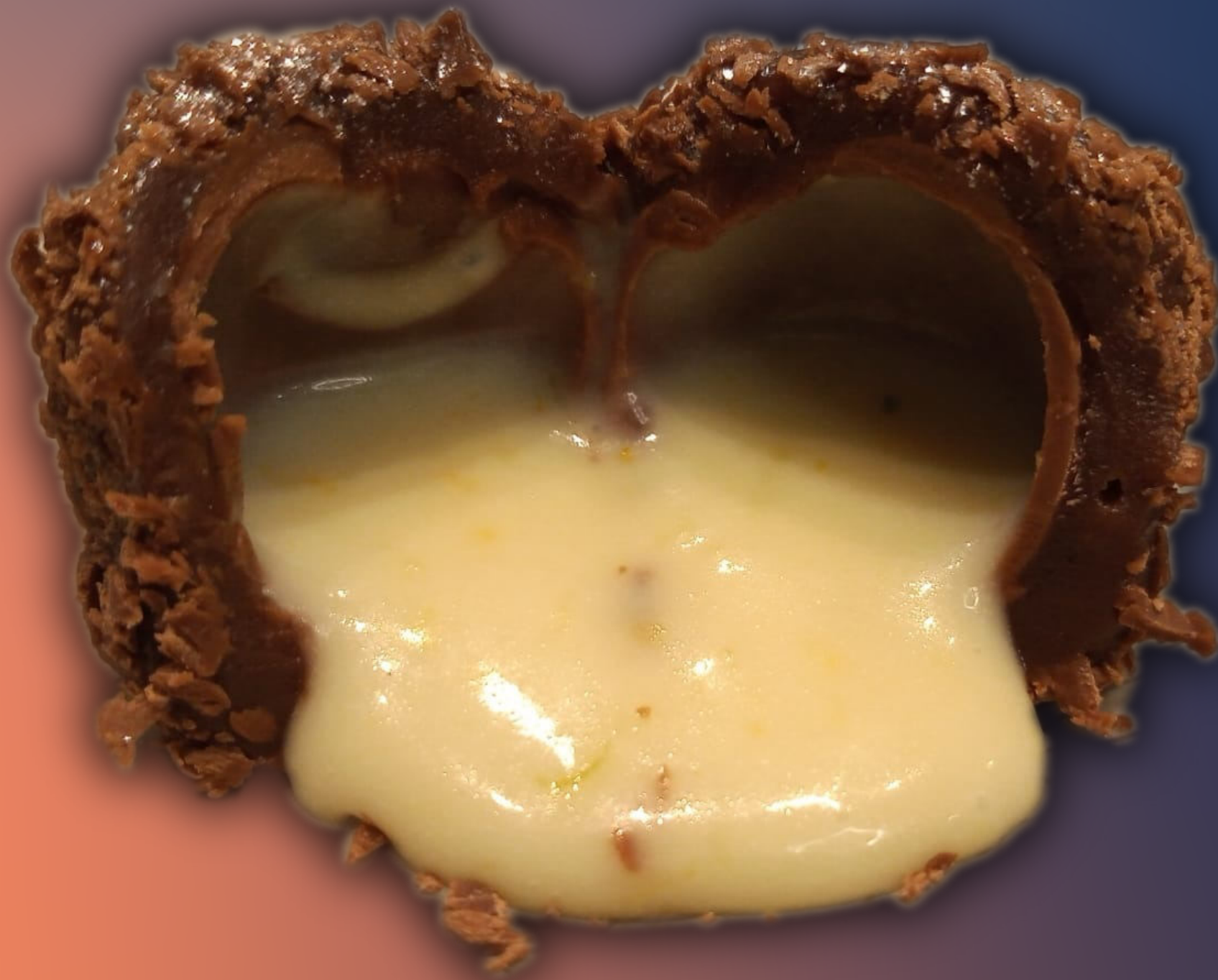


CURSOS DISPONÍVEIS



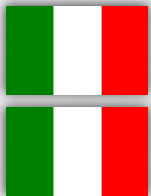
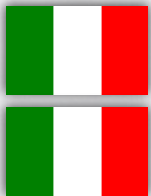
Doces Finos

37
Cursos



Doces Finos

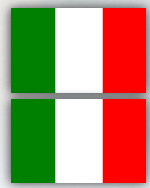


AULAS	PROFESSORES	
Copinhos recheados e decorados	Aline Cake TopClass	
Meringhe alla Panna	Ana Claudia Morale	
Bombom de pistache	Ana Claudia Morale	
Bem Casado de Bolo de Rolo	Ana Mimosa	
Bolo de Rolo para Casamentos	Ana Mimosa	
Camafeu de Amêndoas	Angela Barreto	
Bem Casado de Brownie	Angela Barreto	
Mini bolos para lembrancinhas	Cesar Alexandre Marins	
Camafeu	Jana bendo	
Bombom de nozes	Jana bendo	
Trufa de chocolate	Jana bendo	
Bombom trufado de cereja	Jana bendo	
Brigadeiro explosivo de Dois limões	Julia Nigro	
Brigadeiro explosivo de Capim santo com amêndoas	Julia Nigro	
Bem Casado	Kelly Leite	
Carolinas Craquelin Nozes e Chocolate	Ludy Somavila	
Lemon Curd - Elegância de limão	Ludy Somavila	

Doces Finos



AULAS	PROFESSORES
Doces Finos de Luxo Natalino	Luiz Malaquias
Pasta PREMIUM Caramelate para produzir Doces Finos.	Luiz Malaquias
Trufas Tradicionais Decoradas	Marcelo Bellini
Camafeus decorados com renda a mão e diversos formatos	Marcelo Bellini
Brigadeiros Etilicos	Monica Marques
Mini cupcakes decorados com flores de Açúcar	Mônica Marques
Suspiro recheado para lembrança	Regina Meynard
Bem casado tradicional	Regina Meynard
Fudge decorado com modelagem 3D Natalina	Regina Meynard
Bombom Natalino	Regina Meynard
Sucrê Brûlée	Regina Sanches
Mini Bolo Decorado como Lembrança de Casamentos	Regina Sanches
Chokladbollar docinho sueco	Roberta Spadini
Hallongrottor Biscoito sueco	Roberta Spadini
Dome de Cacau, Laranja e Cumaru sob Sableé Crocante	Serginho Rischiotto
Brigadeiro de Vinho	Simone Rosa
Brigadeiro de Espumante	Simone Rosa
Macarons	Suzana Machado
Ostras com Pérolas	Tais Bormann
Trouxinhas de Massa Filó	Tais Bormann



CURSOS DISPONÍVEIS



Bolos de Rolo

2
Cursos



Bolos de Rolo

6

Cursos

AULAS	PROFESSORES
Bolo de Rolo Pernambucano	Acioly Cakes
Bolo de Rolo	Kelly Leite

CURSOS DISPONÍVEIS



Bolos Caseirinhos

8

Cursos



Bolos Caseirinhos



AULAS	PROFESSORES
Bolos Caseirinhos	Douglas Gonçalves
Bolo de Reis	Marcelo Bellini
Bolo Natalino - Frutas Secas e Ganache de Chocolate.	Marina Lourenço
Biscoitos natalinos decorados com glacê e técnicas de pintura	Nani Magalhães
Hoje é dia de cuca do Sul	Nanna Zen
Bolo Napolitano - Vulcão	Schayane Zen
Bolo pão de mel com cobertura de Marshmallow e Doce de Leite	Schayane Zen
Bolo Virado com Pêssego	Schayane Zen

CURSOS DISPONÍVEIS



Chocolateria

10
Cursos



Chocolateria



AULAS	PROFESSORES
Bombom de Amarena pintados à mão	Ana Cláudia Morale
Como trabalhar com chocolates, e fazer bombons finos	Cecilia Markiewicz Chocolatier
MASTERCLASS Especial de Páscoa (27 aulas)	Elaine Araújo
Tabletes de Chocolate - com Transfer e Castanhas	Fernando Oliveira
Bombom Surpresa	Jessica Miranda
Chocolateria Especial para o Natal	Marina Lourenço
Bombons Recheados	Roberta Spadini
Chocolateria Italiana	Sanches Pergher
Bombom recheado com creme de avelã com café	Soraia Bordin
Bombons maciços decorados com técnica de brilho e de respingo	Soraia Bordin



CURSOS DISPONÍVEIS



Ovos de Páscoa

43

Cursos



Ovos de Páscoa



AULAS	PROFESSORES
Ovo de Páscoa de Colher - sabor Brownie	Ada Silva
Ovo de Páscoa de Colher - sabor Churros	Ada Silva
Ovo de Páscoa bolo gelado	Aline Cake Topclass
Casca de Chocolate com recheio de frutas vermelhas, creme de chocolate e brigadeiro branco	Ana Ximenes
Temperagem do Chocolate Preto e Produção de Ovos de Páscoa	Anny Vasconcelos
Segredos do Chocolate Perfeito - Da temperagem a Casquinha dos Ovos de Páscoa.	Carol Rocha
Mini ovos com frutas secas.	Carol Rocha
Ovo de Páscoa Geode Cake	Caroline Zimermann
Ovo de Páscoa de Colher - Brigadeiro com Bolo de Cenoura	Cristiane Scalon
Bolo Ovo de Páscoa	Dany Bolos
Ovo de colher decorado com modelagem	Dany Bolos
Ovos Texturizados em 3 versões Diferentes	Douglas Gonçalves
Ovo de Páscoa de colher	Jessica Miranda
Ovo de Colher	Karina Rosa
Temperagem do Chocolate	Karina Rosa



Ovos de Páscoa



AULAS	PROFESSORES
Ovo Texturizado com Cookies e Recheado com Nutella	Karina Rosa
Ovo Fechado Infantil	Karline Poliana
Ovos de Páscoa Pudim de Leite e Leite Ninho.	Libia Dutton
Ovos de Páscoa Decorados e Recheados	Líbia Dutton
Ovo recheado de palha italiana	Lorena Pereira
Ovo de Páscoa Brigadeiro Branco Tipo Raffaello	Ludmila Almeida
Ovo de Páscoa Brigadeiro de Mel e especiarias	Ludmila Almeida
Ovo de Páscoa Recheado com Bolo de Chocolate e Brigadeiro de Cenoura	Mari Resende
Temperagem com montagem do ovo com recheio de brigadeiro de chantilly	Maria Florinda
Ovo de Páscoa com Recheio de Paçoquinha.	Maria Florinda
Ovo de Páscoa com Recheio de Chocolate com Pimenta.	Maria Florinda
Páscoa Criativa: OVO DE PASCOA PERSONALIZADO EM PASTA AMERICANA	Mônely Stutz



Ovos de Páscoa



AULAS	PROFESSORES
Ovo Glass	Nanna Zen
Casca Nude e Crocante de Sucrilhos	Nathalia Tenório
Casca Brownie	Nathalia Tenório
Ovo de Páscoa Milkshake	Nice Guimarães
Ovo com casca crocante de pralinê de castanha decorados com pintura de chocolate	Regina Meynard
Ovo de colher cremoso de maracujá	Regina Meynard
Ovo de colher Torta de limão	Regina Meynard
Ovo Invertido	Regina Sanches
Toca do Coelho	Regina Sanches
Ovos Decorados e Trufas Boleadas	Rodney Caco
Ovos e bombons recheados e decorados	Rodney Caco
Ovo de Colher Trufado com Aplicação de Transfer	Sabrina Repulho
Ovo de Páscoa Personalizado em formato de Coelho	Sandra Gomes
Ovos Artísticos Gourmet	Serginho Rischiotto
Ovo Luxury - Tendência e Técnicas (Ovo Chapiscado com Manteiga de Cacau)	Serginho Rischiotto
Ovo para a Páscoa Pão de Mel	Taís Bormann

CURSOS DISPONÍVEIS



Panetones e Chocotones

10

Cursos



Cozinha Sanchés



AULAS	PROFESSORES
Autêntico Panetone Italiano - da massa a embalagem	Carol Rocha
Panetone Recheado com Caramelo Salgado e Amendoim	Carol Rocha
Panetone Salgado Artesanal	Celia Soares
Árvore de Natal de Chocolate, recheada com Panetone.	Fernando Oliveira
Chocotones de sucesso	Gio Daroda
Chocotones: recheios e chocopotes	Gio Daroda
Naked Tone com Bolas de Gelatina	Regina Sanches
Panetone Chocolatudo de Natal	Regina Sanches
Panetone Decorado Casa Papai Noel	Regina Sanches
Panetone de Festa	Regina Sanches

CURSOS DISPONÍVEIS



Cozinha Saudável



14
Cursos



AULAS	PROFESSORES
Páscoa para diabéticos	Cátia Guimarães
Barrinhas Energéticas	Cátia Guimarães
Cheesecake light de damascos e coco	Ludy Somavila
Torta Crocante de Ricotta e Figos	Ludy Somavila
Torta Caprese (Sem glúten e com ovos de Páscoa avançados)	Ludy Somavila
Bolo de castanha sem lactose	Marina Lourenço
Cupcake de Baunilha Diet	Marina Lourenço
Torta mousse de chocolate diet	Marina Lourenço
Bombom Trufado de Avelã	Mônica Marques
Trufas e Bombons Trufados: Bombom trufado de Tâmara e Cramberry/ Trufas de Cacau/ Trufas de Coco Queimado	Mônica Marques
Salada no Pote	Regina Sanches
Confeitaria saudável é possível?	Rosane Vidinhas
Brigadeiro de Biomassa	Taís Bormann
Muffin de Cacau com Banana	Taís Bormann



CURSOS DISPONÍVEIS



Cupcakes



Cupcakes



AULAS	PROFESSORES
Rainbow Cupcakes	Carol Rocha
Cupcake encantos de Natal - Caixa Presenteavel	Caroline Zimmermann
Cupcakes natalinos, com modelagens e flores em chantilly plástico	Líbia Dutton
Cupcake com Decoração em pasta em 3D	Nani Magalhães
Guirlanda e Árvore de Natal para decoração de cupcake de Natal	Noemy Caangi
Cupcakes de Páscoa	Ri.Ca Doces



CURSOS DISPONÍVEIS



Salgados para Eventos



Salgados para Eventos

AULAS	PROFESSORES
Salgados Gourmet: Cheese Ball Vol-au-Vent de Champignons Vol-au-Vent de Azeitonas Pretas.	Anny Vasconcelos
Composê de Canapês	Celia Soares
Finger Food	Celia Soares
Quiche de Bacalhau - Faça e Venda	Célia Soares
Salmão com Risotto de Funghi - Verrine de Brigadeiro de Cacao com Geleia de Damasco	Célia Soares
Bolo Salgado de Frango com cobertura de chantilly salgado	Cesar Marins
Bolinha de Milho com Queijo	Lidia Marinho
Massa Base para Salgados Fritos	Lidia Marinho
Salgado assado para festa	Marcelo Bellini
Salpicão de Banana	Roberto Amendoeira
Focaccia	Roberto Amendoeira
Caramelle de chocolate	Robson Roberto
Raviole de canela com recheio de banana	Robson Roberto
Bolinho de Bacalhau	Rubens Carvalho
Empada de Bacalhau	Rubens Carvalho



CURSOS DISPONÍVEIS



Biscoitos e Cookies

9

Cursos



Biscoitos e Cookies



AULAS	PROFESSORES
Árvore de Natal em Ecler, Esferas de Chocolate e Biscoitos.	Angel Prado
Árvores de Natal feita de Donuts com Biscoitos.	Angel Prado
Cookies 3 chocolates	Carol Negrão
Cookies Decorados para a Páscoa	Mônica Marques
Casinha de Gingerbread para o Natal	Mônica Marques
Petit Four Doces	Regina Meynard
Petit Four Salgados	Regina Meynard
Cookies com gotas de chocolate	Regina Meynard
Pintura em Biscoitos com a Técnica Bahuer	Taís Bormann

CURSOS DISPONÍVEIS



Sobremesas Tortas e Entremets

24
Cursos



Sobremesas Tortas e Entremets



AULAS	PROFESSORES
Torta de cappuccino	Ada Silva
Crostata	Ana Cláudia Morale
Patê Brisée e Sucrée	Anny Vasconcelos
Bolo Bombom	Bia Melo
Tarta de queso de la viña (Bolo de queijo cremoso)	Diana Da Silva Braga
Torta Tiramisù	Ludy Somavila
Torta Mousse Gelado de Flocos - Torta Semifredo Stracciatella	Ludy Somavila
Charlotte de chantilly italiano, morangos e chocolate	Ludy Somavila
Torta Trufada	Marcelo Bellini
Torta de nozes, com baba de moça e fio de ovos	Maria Farias
Chessecake	Maria Farias
Bolo na Taça	Marina Lourenço
Geode Cake com Pastilagem	Munich Afeltro
Mirror Glaze Cake - Bolo Espelhado	Munich Afeltro
Bolo Bola de Natal	Patty Minelli



Sobremesas Tortas e Entremêts



AULAS	PROFESSORES
Torta Brownie Natalina e suas Variações: Brownie no Palito (Árvore de Natal) , Bem Brownie, Brownie Na Marmita com Frutas Secas e Oleaginosas, Petit Brownie.	Rafaella Liroch
Bolo na esfera com tema natalino	Regina Meynard
Pudim de Claras	Regina Sanches
Panna Cotta de Baunilha com Coulis de Morango	Roberta Spadini
Entremét com Goiaba, Coco, Fubá e Canela	Serginho Rischiotto
Entremèt de Manga, Amêndoas e Coco Queimado	Serginho Rischiotto
Entremét de Chocolate, Coco e Baunilha	Serginho Rischiotto
Bolo na Taça Mousse de Morango com Chocolate	Simone Rosa
Red velvet na taça	Vanessa Dantas Monteiro de Moraes



CURSOS DISPONÍVEIS

—❧—❧—❧—❧—
Pasta de Leite em Pó

2
Cursos



Pasta de Leite em Pó



AULAS	PROFESSORES
Produção da Pasta de Leite em Pó e Modelagem de Doces	Celia Soares
Decoração de Bolo com Pasta de Leite em Pó Tema Homem Aranha	Maria Amélia

CURSOS DISPONÍVEIS



Flower Cakes

8
Cursos



Edição Especial Amélia Lino

Flower Cakes



AULAS	PROFESSORES
Flower Cake de Casamento	Ale Prado
Flower Cake Espatulado em Chantilly Estabilizado	Amélia Lino
Flower Cake Espatulado em Chantilly Estabilizado - decoração em bolos.	Amélia Lino
Chantilly Estabilizado para Flower Cakes e trabalhos com Bicos	Amélia Lino
Bolo Floral Natalino	Carla Almeida
Flower Cake de andar em Chantilly Estruturado	Dany Bolos
Flower Cake	Juliane Batistela
Flower Cake em Chantilly Estabilizado	Juscelma Oliveira

CURSOS DISPONÍVEIS



Modelagens em Pasta Americana

6
Cursos



Modelagens em Pasta Americana



CATEGORIA	AULAS
Modelagens em Pasta Americana	Modelagens de Coelhinhos da Páscoa em Pasta Americana
Modelagens em Pasta Americana	Modelagem 3D à mão livre: Coelhinho da Páscoa!
Modelagens em Pasta Americana	Produção, Pintura e Aplicação de Balões para Bolos Infantis
Modelagens em Pasta Americana	Modelagem em Pasta Americana - Boneca Russa
Modelagens em Pasta Americana	Preparo de Colas para usar na pasta americana
Modelagens em Pasta Americana	Modelagem Básica Nível 1 - Boneco de Neve e Rena do Nariz Vermelho

CURSOS DISPONÍVEIS

Festas de São João

12
Cursos



Festas de São João

AULAS	PROFESSORES
Brownie de Milho Verde com Goiabada	Ada Silva
Brigadeiros de Xerém e Doces de São João	Cátia Guimarães
Vinho quente Batida de Amendoim Quentão sem álcool	Celia Soares
Bolo de Chantinho com aplicação em Scrap personalizados de São João	Cristiane Scalon
Doces de Barraca Cocada Doces de Barraca Pé de Moleque	Douglas Gonçalves
Arroz Doce Diet	Marina Lourenço
Pudim de Milho Verde Diet	Marina Lourenço
Bolo Decorado com Chita	Mônica Marques
Quindim	Regina Sanches
Bolo de Paçoca	Regina Sanches
Curau	Regina Sanches
Maçã do Amor Caramelada	Richielli Carneiro

CURSOS DISPONÍVEIS



Flores e outras Decorações para Bolos



16
Cursos

Flores e outras Decorações para Bolos

AULAS	PROFESSORES
Cactus e Suculentas para decoração de Bolos e Cupcakes	Claudia Thomaz
Flor Dália em Açúcar - Produção completa, desde a massa até a finalização	Inês Kakol
Flor de Açúcar - Tulipa Triumph	Inês Kakol
Flores de açúcar	Jessica Santana
Rosa de Ganache	Juscelma Oliveira
Guirlanda de flores de açúcar e suspiros	Líbia Dutton
Produção da Flor Poinsettia em Easy Paste	Maria Farias
Tulipas	Maria Farias
Flores Fantasia modeladas em Pasta de Açúcar	Noemy Caangi
Flor- do- Natal em Argila comestível	Sueli Cobbo
Flores de Chocolate Engomado	Sueli Cobbo
Tulipas crespas	Thiule Costa
Flores de Açúcar - Orquídea	Thiule Costa
Flores de Açúcar - Rosa	Thiule Costa
Flores de Açúcar - Tulipa	Thiule Costa
Flores de Arroz - Pêônia	Thiule Costa

CURSOS DISPONÍVEIS



Faça e Venda

15
Cursos



Faça e Venda



AULAS	PROFESSORES
Bolo no Pote	Ada Silva
Festival de Lembranças e sobremesas no palito com decorações diversas.	Alê Rodrigues e Denise
Sobremesa na Taça	Aline Cake Top Class
Ecler de Chocolate, Limão e Doce de Leite.	Angel Prado
Cake Pop Modelado	Cátia Guimarães
Balas de Brigadeiro	Cristiane Scalon
Cone Trufado de Leite Ninho com Nutella	Karina Rosa
Festival de Cocadas	Mari Resende
Fatias de Amanhã	Paulla Lagos
Fatias de Amanhã massa de red velvet e 3 ideis de decorações	Paulla Lagos
Chocopop decorados com motivos de Páscoa	Regina Meynard
Cones Trufados	Rose Bastos
Bala de Leite em Pó Gourmet	Sandra Gomes
Pão de Mel Tradicional	Taís Bormann
Rosca Húngara Natalina	Taís Bormann



CURSOS DISPONÍVEIS



Decorações para Eventos



Decorações para Eventos



AULAS	PROFESSORES
5 Dobras de Guardanapo e como montar um balcão Natalino para servir a americana	Fabia Sanches
Mesa Posta de Natal - Faça e Venda	Fabia Sanches
Como montar mesa de Páscoa, etiqueta a mesa para servir Peixe	Fabia Sanches
Lembranças e Decorações - Faça e Venda	Fabia Sanches
Festa Fácil - Scraps para Decoração	Michelle Ribeiro

6
Cursos



CURSOS DISPONÍVEIS



Inspire-se



Inspire-se

AULAS	PROFESSORES
Empreender com um Propósito	Amelia Lino
Ela é Mãe e Confeiteira	Dany Bolos
Transforme a sua vida através do chocolate	Fernando Oliveira
Estruturação e produção de Eventos de Casamento	Maria Amélia
Viaje no mundo da Confeitaria com Mônica Marques	Mônica Marques
Carreira e Conquistas no Mundo dos Chocolates	Renata Penido

CURSOS DISPONÍVEIS



Gestão Vendas e Marketing

21
Cursos

Curso
Bônus



Gestão Vendas e Marketing



AULAS	PROFESSORES
Conseguindo Resultados em Vendas por meio de uma Comunicação Eficaz	Adriana Cruz
Comunicação. Superando a timidez	Adriana Cruz
Os 7 erros das confeitadeiras	Bia Melo
Empreendedorismo	Dinda Babi
Marketing/Público alvo/ Vendas	Dinda Babi
Precificação, o ponto chave para o sucesso do seu Negócio	Karina Rosa
Seja um expert em vendas (INGLÊS COM LEGENDA)	Kimberly Linch
Estratégias para um Natal Campeão de Vendas.	Marco Oliveira
Aproveitando as Sazonalidades do mercado e as datas comerciais como a Páscoa, para alavancar as vendas em qualquer segmento	Marco Oliveira
Vendas de alta perfomance	Marco Oliveira
Instagram Campeão de Vendas.	Mariana Garbato
Fotografia na Confeitaria	Nicolle Carneiro
Administração na Confeitaria, Precifique, venda e realize o marketing adequadamente	Roberto Eli
Atitudes fundamentais para o sucesso em seu negócio.	Roberto Eli
Emoções Positivas na Cozinha	Sandra Tambara
Comece agora o seu Natal! Planejamento para grandes datas.	Sonia Paczkoski
Identificação e Atração de Público Alvo	Sonia Paczkoski
Positividade nos Negócios	Tatiana Braga
Prioridade! Você e seus sonhos! Perca a vergonha de usar redes sociais.	Tatiane Braga
Empreendedorismo e Performance	Tatiane Braga
Empreendedorismo e seus desafios - passo a passo para o sucesso	Tatiane Braga





Transformamos Vidas todos os dias !



@CONTEMONLINE



WWW.CONTEMONLINE.COM

