

# CURSO DE CHURRASQUEIRO/A

**APRIMORE SEU CONHECIMENTO NA ARTE DE ASSAR CHURRASCO**

O curso vai ensinar técnicas de preparo para um ótimo churrasco:

- Acendimento do fogo
- Funcionamento da churrasqueira
- Uso da grelha e espeto
- Preparação de carne marinada
- Manipulação dos cortes de carne, entre outros.



**Tipos de carne:** alcatra, picanha, maminha, filé simples, contra filé, linguiça toscana, coxinha da asa, costela suína, bovina e cordeiro.

**Mestre churrasqueiro:** Jozias Maciel

**Horário A 18h30 às 22h30**



Todos na Choupana Grande

**Turma 1 10/03** (terça-feira)

**Turma 2 11/03** (quarta-feira)

**Turma 3 17/03** (terça-feira)

**Turma 4 18/03** (quarta-feira)

**Turma 5 24/03** (terça-feira)

**Turma 6 25/03** (quarta-feira)

**Horário B 8h às 12h**



Para melhor atender o 2º turno

**Turma 1 10/03** (terça-feira) Choupana Grande

**Turma 2 31/05** (domingo) Choupana do Campo

## INVESTIMENTO POR PESSOA

Associado / cônjuge: R\$ 80,00

Pagamento: transferência bancária . Solicitar os dados da conta e encaminhar o comprovante de pagamento através do (WhatsApp) 99626-1600 – Jozias Maciel

Obs.: Inscrição confirmada somente após efetuado o pagamento, até 10 dias que antecede o curso.

Inscrições pelo site [www.arweg.com.br](http://www.arweg.com.br) > **Inscrição Eventos.**

Vagas limitadas – 23 pessoas por turma.