



# CALENDÁRIO CURSOS

## - 2024 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* Aulas + Estágio	IDIOMAS
 Master Nível I de Cozinha Italiana	08/01/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN
 Curso de Chocolataria	08/01/2024	4 + 12 semanas	IT   EN
 Cozinha Italiana em Pílulas	15/01/2024	2 + 11 semanas	IT   EN
 Curso de Cozinha Vegana e Sem Glúten	15/01/2024	1 semana	IT   EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	29/01/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   KR   JP
 Master Nível II de Cozinha Italiana	29/01/2024	9 + 15 semanas	IT   KR   JP
 Longa Fermentação, Pães e Pizzas Gourmet	05/02/2024	4 dias	IT   EN
 Técnicas Culinárias Modernas e Tecnologia Inovadora	12/02/2024	3 dias	IT   EN
 Curso de Panificação	12/02/2024	2 semanas	IT   EN
 Curso Vinhos Italianos e Harmonização Alimento-Vinho	19/02/2024	1 semana	IT   EN
 Curso de Confeitaria	26/02/2024	3 + 10 semanas	IT   EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	04/03/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   ES   PT
 Master Nível II de Cozinha Italiana	04/03/2024	9 + 15 semanas	IT   ES   PT
 Cozinha Italiana em Pílulas	11/03/2024	2 + 11 semanas	IT   ES   PT
 Curso de Serviço de Sala	11/03/2024	1 + 7 semanas	IT   EN
 Curso de Confeitaria Moderno-creativa	18/03/2024	1 semana	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (opcional), quando houver .  
\*\* TBC = a confirmar



Curso em colaboração com a Scuola Italiana Pizzaioli  
([www.scuolaitalianapizzaioli.it](http://www.scuolaitalianapizzaioli.it))



# CALENDÁRIO CURSOS

## - 2024 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* Aulas + Estágio	IDIOMAS
 Curso de Pizza	25/03/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	08/04/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN
 Cozinha Italiana em Pílulas	15/04/2024	2 + 11 semanas	IT   EN
 Curso de Sorveteria	29/04/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN   ES
 Curso de Cozinha Vegana e Sem Glúten	13/05/2024	1 semana	IT   EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	27/05/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN   RU
 Master Nível II de Cozinha Italiana	27/05/2024	9 + 15 semanas	IT   EN   RU
 Cozinha Italiana em Pílulas	03/06/2024	2 + 11 semanas	IT   EN   RU
 Longa Fermentação, Pães e Pizzas Gourmet	03/06/2024	4 dias	IT   EN
 Curso de Confeitaria	10/06/2024	3 + 10 semanas	IT   EN
 Técnicas Culinárias Modernas e Tecnologia Inovadora	17/06/2024	3 giorni	IT   EN
 Curso Vinhos Italianos e Harmonização Alimento-Vinho	24/06/2024	1 semana	IT   EN
 Curso de Confeitaria Moderno-creativa	01/07/2024	1 semana	IT   EN
 Curso de Panificação	08/07/2024	2 semanas	IT   EN
 Curso de Serviço de Sala	08/07/2024	1 + 7 semanas	IT   EN   ES
 Curso de Sorveteria	08/07/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (opcional), quando houver .

\*\* TBC = a confirmar



Curso em colaboração com a Scuola Italiana Pizzaioli  
([www.scuolaitalianapizzaioli.it](http://www.scuolaitalianapizzaioli.it))



# CALENDÁRIO CURSOS

## - 2024 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* Aulas + Estágio	IDIOMAS
 Master Nível I de Cozinha Italiana	02/09/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   ES   EN
 Master Nível II de Cozinha Italiana	02/09/2024	9 + 15 semanas	IT   ES   EN
 Curso de Panificação	02/09/2024	2 semanas	IT   EN
 Cozinha Italiana em Pílulas	09/09/2024	2 + 11 semanas	IT   ES   EN
 Curso Vinhos Italianos e Harmonização Alimento-Vinho	09/09/2024	1 semana	IT   EN
 Curso de Chocolataria	16/09/2024	4 + 12 semanas	IT   EN
 Técnicas Culinárias Modernas e Tecnologia Inovadora	16/09/2024	3 dias	IT   EN
 Longa Fermentação, Pães e Pizzas Gourmet	23/09/2024	4 dias	IT   EN
 Curso de Pizza	30/09/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN
 Curso de Serviço de Sala	14/10/2024	1 + 7 semanas	IT   EN
 Master Nível I de Cozinha Italiana	21/10/2024	3 o 4 + 9 o 8 sem.	IT   EN   PT   KR   JP
 Master Nível II de Cozinha Italiana	21/10/2024	9 + 15 semanas	IT   EN   PT   KR   JP
 Cozinha Italiana em Pílulas	04/11/2024	2 + 11 semanas	IT   EN
 Curso de Confeitaria	04/11/2023	3 + 10 semanas	IT   EN
 Curso de Sorveteria	25/11/2024	3 o 4 semanas	IT   EN
 Curso de Confeitaria Moderno-creativa	25/11/2024	1 semana	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (opcional), quando houver .

\*\* TBC = a confirmar




Curso em colaboração com a Scuola Italiana Pizzaioli ([www.scuolaitalianapizzaioli.it](http://www.scuolaitalianapizzaioli.it))



# CALENDÁRIO CURSOS

## - 2024 -

CURSO	DATA	DURAÇÃO* Aulas + Estágio	IDIOMAS
 Curso de Cozinha Vegana e Sem Glúten	09/12/2024	1 semana	IT   EN

\* A duração total do curso inclui as semanas de aulas teórico-práticas no Instituto + as semanas de estágio formativo (opcional), quando houver .  
\*\* TBC = a confirmar



Curso em colaboração com a Scuola Italiana Pizzaioli  
([www.scuolaitalianapizzaioli.it](http://www.scuolaitalianapizzaioli.it))