

# Workshop gastronômico

**Workshop:** Aula demonstrativa conduzida por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará ao grupo receitas gastronômicas e de bebidas que poderão ser reproduzidas em casa, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Divisão em grupos de 10 a 30 pessoas por atividade. Após a atividade, cada grupo degustará a receita ensinada. O tempo estimado é de 40 minutos.

**Grande Chefe/Grande Barman:** Nesta atividade, o grupo é dividido em equipes (subgrupos de até 5 pessoas). Os participantes são orientados por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará receitas de pratos ou drinks, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Após a aula demonstrativa, as equipes deverão reproduzir as receitas ensinadas ou criar receitas com base no workshop ministrado. Os pratos executados pelos subgrupos serão apresentados à uma banca julgadora, que escolherá o vencedor. O tempo estimado é de 2 horas.

**Estas atividades exigem a locação de ambiente específico.**

## RISOTOS

**Workshop: R\$ 75,00 por pessoa**

**Grande Chefe: R\$ 109,00 por pessoa**

O workshop reúne amantes da boa gastronomia para degustarem duas receitas de risotos. O participante acompanha todos os passos de preparação e tem a oportunidade de tirar dúvidas sobre a elaboração e os ingredientes. Mais que uma aula, trata-se de um momento prazeroso de aprendizado e troca de sensações despertadas pela experiência gustativa.

**Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.**

## PIZZAS ARTESANAIS (3 TIPOS)

**Workshop: R\$ 63,00 por pessoa**

**Grande Chefe: R\$ 98,00 por pessoa**

Em ambiente exclusivo e requintado, este workshop reúne os participantes para acompanharem o passo a passo da preparação de três diferentes pizzas artesanais.

No Grande Hotel São Pedro a atividade ocorre exclusivamente na Figueira da Piscina.

No Grande Hotel Campos do Jordão a atividade ocorre exclusivamente na Arte da Pizza.

**Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.**

## HAMBÚRGUERES

**Workshop: R\$ 75,00 por pessoa**

**Grande Chefe: R\$ 98,00 por pessoa**

No século XIX, um alimento *gourmet* que fazia sucesso na Europa e nos Estados Unidos era a carne de Hamburgo, proveniente do gado dessa cidade alemã e servida em forma de bolinhos. Numa época sem refrigeradores, a importação dessa iguaria era algo para poucos, e não demorou para que surgissem receitas de Bife de Hamburgo utilizando todo tipo de carne. No ano de 1880, o prato já era comum em restaurantes norte-americanos, mas continuava a ser consumido com garfo e faca. O encontro do Bife de Hambúrguer com o pão foi resultado da industrialização dos Estados Unidos: com as fábricas operando à noite, surgiram as carroças de alimentação para suprir os trabalhadores noturnos. Nesta atividade, os participantes terão a oportunidade de montar suas próprias combinações. A concorrência é inevitável!

### OBSERVAÇÕES:

- Workshops e Grande Chefe/Barman poderão ser realizados apenas em espaços exclusivos.
- Os valores não contemplam a taxa de exclusividade.
- Atividades para, no mínimo, 10 pessoas. Recomendamos os Workshops para grupos de no máximo 30 pessoas. Grupos maiores podem ser divididos em horários distintos para melhor aproveitamento das atividades.
- É necessária confirmação com 10 dias de antecedência à data do evento.
- As atividades não substituem refeição, pois incluem apenas a degustação das receitas.

# Workshop gastronômico

**Workshop:** Aula demonstrativa conduzida por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará ao grupo receitas gastronômicas e de bebidas que poderão ser reproduzidas em casa, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Divisão em grupos de 10 a 30 pessoas por atividade. Após a atividade, cada grupo degustará a receita ensinada. O tempo estimado é de 40 minutos.

**Grande Chefe/Grande Barman:** Nesta atividade, o grupo é dividido em equipes (subgrupos de até 5 pessoas). Os participantes são orientados por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará receitas de pratos ou drinks, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Após a aula demonstrativa, as equipes deverão reproduzir as receitas ensinadas ou criar receitas com base no workshop ministrado. Os pratos executados pelos subgrupos serão apresentados à uma banca julgadora, que escolherá o vencedor. O tempo estimado é de 2 horas.

**Estas atividades exigem a locação de ambiente específico.**

## MASSAS FRESCAS

**Workshop:** R\$ 75,00 por pessoa

**Grande Chefe:** R\$ 109,00 por pessoa

Coloque literalmente a mão na massa com as mais tradicionais receitas de “pasta fresca”. A atividade proporcionará aos participantes o aprendizado das mais tradicionais receitas das “Nonas Italianas”. Este workshop inclui três receitas de massas frescas, secas e recheadas.

## COQUETÉIS

**Workshop:** R\$ 40,00 por pessoa

**Grande Barman:** R\$ 63,00 por pessoa

Serão demonstrados coquetéis clássicos e especiais, nacionais e internacionais, usando técnicas avançadas e apresentações criativas, em um ambiente descontraído, envolvente e divertido, a fim de proporcionar uma experiência diferente na área de bebidas e serviços de restaurantes. Este workshop inclui a preparação e degustação de quatro coquetéis.

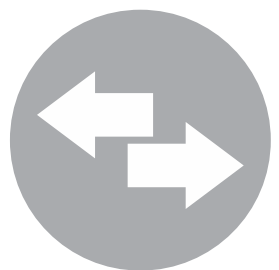
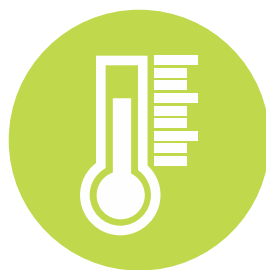
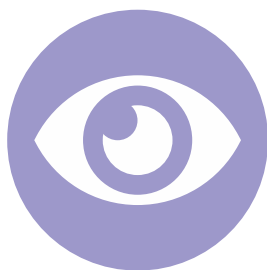
### OBSERVAÇÕES:

- Workshops e Grande Chefe/Barman poderão ser realizados apenas em espaços exclusivos.
- Os valores não contemplam a taxa de exclusividade.
- Atividades para, no mínimo, 10 pessoas. Recomendamos os Workshops para grupos de no máximo 30 pessoas. Grupos maiores podem ser divididos em horários distintos para melhor aproveitamento das atividades.
- É necessária confirmação com 10 dias de antecedência à data do evento.
- As atividades não substituem refeição, pois incluem apenas a degustação das receitas.

## POLÍTICA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

O **Grande Hotel São Pedro** e o **Grande Hotel Campos do Jordão**, baseiam sua política de segurança dos alimentos nas Boas Práticas de Fabricação e na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A Política da Segurança dos Alimentos está descrita e aprovada pela Alta Direção e tem como diretrizes:

- Manter a comunicação interativa com as partes interessadas (clientes, funcionários e fornecedores) e garantir que a política seja comunicada, implementada e mantida em todos os níveis da organização;
- Atender aos requisitos estatutários e regulamentares nacionais que regem a segurança dos alimentos;
- Garantir a periódica análise crítica pela direção para adequação contínua desta política e do sistema de gestão;
- Garantir a disponibilidade de recursos necessários à implementação e manutenção do sistema de gestão;
- Garantir o comprometimento com a melhoria contínua dos processos e produtos;
- Buscar a satisfação dos clientes, atendendo às suas necessidades e expectativas;
- Atualizar o Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos com foco nos perigos, incluindo os alergênicos.



Desde 1940  
**GRANDEHOTEL**

SÃO PEDRO • HOTEL-ESCOLA SENAC

**GRANDE HOTEL SÃO PEDRO  
HOTEL-ESCOLA SENAC**

Parque Dr. Otávio de Moura Andrade, s/n  
CEP: 13525-000 Águas de São Pedro SP Brasil  
Informações: +55 (19) 3482 7600

Desde 1944  
**GRANDEHOTEL**

CAMPOS DO JORDÃO • HOTEL-ESCOLA SENAC

**GRANDE HOTEL CAMPOS DO JORDÃO  
HOTEL-ESCOLA SENAC**

Av. Frei Orestes Girardi, 3549  
CEP: 12460-000 Campos do Jordão SP Brasil  
Informações: +55 (12) 3668 6000



**CENTRAL DE VENDAS DOS HOTÉIS**

Informações e orçamentos para eventos: +55 (11) 3236 2009  
gheventos@sp.senac.br