



Workshops

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 15 a 40 pessoas por atividade. Após a atividade, cada grupo degustará a receita ensinada. O tempo estimado é de 40 minutos.

Grand Chef: 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\$ 102,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 148,00 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\$ 98,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 151,00 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.

Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.

HAMBÚRGUERES

Workshop: R\$ 102,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 133,00 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!



Workshops

Mínimo 15 e máximo 40 pessoas por grupo

Necessária confirmação com antecedência mínima de 10 dias do evento.
O tempo estimado é de aproximadamente 50 minutos.

VINHOS BRASILEIROS

R\$ 133,00 por pessoa

Degustação de um espumante, um vinho branco e um vinho tinto.

PRINCIPAIS CASTAS BRANCAS

R\$ 133,00 por pessoa

Degustação de quatro rótulos.

PRINCIPAIS CASTAS TINTAS

R\$ 148,00 por pessoa

Degustação de quatro rótulos.

CERVEJAS ESPECIAIS

R\$ 102,00 por pessoa

Degustação de três rótulos.

GIN TÔNICA

R\$ 148,00 por pessoa

Degustação de dois drinks preparados com Água Tônica Premium.

OBSERVAÇÕES:

- As atividades Wine / Beer / Gin Moment poderão ser realizados apenas em espaços exclusivos.
- Os valores não contemplam a taxa de exclusividade.
- Atividades para, no mínimo, 15 pessoas. Recomendamos os Workshops para grupos de no máximo 40 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.



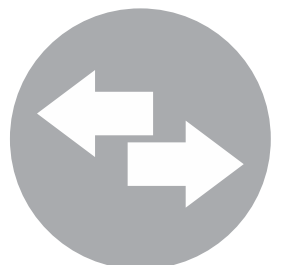
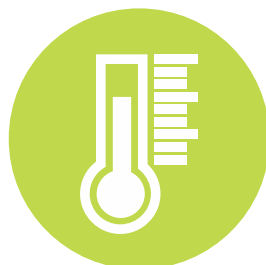
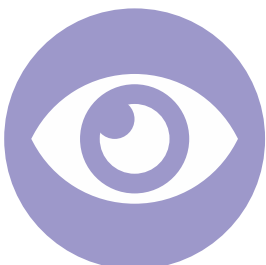
GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

Política de 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 está descrita e aprovada pela Alta Direção e tem como diretrizes:

- Manter a comunicação interativa com as partes interessadas (clientes, funcionários e fornecedores) para garantir que a política seja comunicada, implementada e mantida;
- Atender aos requisitos estatutários e regulamentares nacionais que regem a segurança dos alimentos;
- Garantir a periódica análise crítica para adequação contínua desta política;
- 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.






GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

Grande Hotel São Pedro

Parque Dr. Otávio de Moura Andrade, s/n
CEP: 13525-000 Águas de São Pedro SP Brasil

 (19) 3482 7600 • 0800 7700 790

 (19) 3482 7642

Grande Hotel Campos do Jordão

Avenida Frei Orestes Girardi, 3549
CEP: 12460-000 Campos do Jordão SP Brasil


 (12) 3668 6000 • 0800 7700 790

 (12) 3668 6267

Central de Vendas dos Hotéis

Nossa equipe está apta a prestar toda consultoria na escolha da melhor configuração dos espaços e serviços de acordo com a necessidade de cada cliente.

 (11) 3236 2009

 (11) 3236 2437

 gheventos@sp.senac.br

 ghsenac

 grandehotelsenac

 grandehotelsenac

 www.grandehoteleventos.com.br



ROOM
SERVICE 24H



WI-FI POR
TODA ÁREA



COPA
DO BEBÊ



ESTAC.
CORTESIA



HELIPONTO



LAVANDERIA



BIBLIOTECA



GIFT SHOP



CERTIFICADO
EXCELÊNCIA