



Mapa de sucesso
*da culinária
funcional*

Material da AULA 1



Quem sou

Eu sou a Yamily, chef funcional, sou formada pelo Le Cordon Bleu em Gastronomia, Nutrição e Tendências.

Atuo como culinária por cerca de dez anos, comecei meio que por acidente quando tentava emagrecer, na época criei o canal Emagrecer Certo que foi sucesso imediato.

Hoje tenho uma comunidade que somam mais de um milhão de seguidores .



“—————



”Um passo de cada vez, você chega lá.”

culinariafuncional.com.br

emagrecercerto.com

—————””

Aula 1

Nessa aula eu vou te ensinar como **você pode ser culinária funcional em apenas 4 semanas**, para dar workshops na sua cidade ou ter seu próprio negócio.

Isso mesmo, sem a necessidade de ter uma cozinha profissional, você pode ser culinária onde você estiver, começando com uma panela e uma colher de pau se for o caso.

É possível, mesmo se você não tiver experiência, sem precisar ser nutricionista porque você vai aprender todos os caminhos para uma cozinha saudável, funcional e que te dá lucro, tanto em conhecimento, como financeiro.

Talvez você esteja tendo contato pela primeira vez com esse assunto agora, então vou explicar rapidamente o que é ser culinária funcional.

O **culinária funcional** trabalha com opções mais saudáveis de alimentos, ele cria receitas e é criativo na cozinha para atender um público que procura e precisa de alimentos que atenda uma necessidade nutricional ou dietética.

Exemplo:



O que o *culinarista* pode fazer?

Eu quero mostrar aqui para você, o que o *culinarista* funcional pode fazer para ter **renda \$\$**:



- workshops presenciais na sua cidade,
- workshops online,
- abrir seu próprio negócio de comida saudável,
- pode ter seu próprio ebook digital e faturar com isso,
- desenvolver receitas,
- elaborar cardápios pra restaurantes,
- ter seu próprio canal no Youtube,
- ensinar nas redes sociais,
- aparecer em programas de TV,
- oferecer experiência gastronômica no AirBNB,
- publicar um livro,
- trabalhar com delivery de produtos saudáveis,
- trabalhar como personal chef e fazer eventos.
- E muito mais que isso.



Para ser um culinária funcional você não precisa ser nutricionista e ter formação acadêmica, e em apenas 4 semanas você já poderia trabalhar com isso se quisesse e soubesse por onde começar.

Crie e venda seu e-book

E a área da culinária está crescendo tanto no digital quanto no físico.

Um exemplo no mercado digital, e que você sendo culinária, você tem a oportunidade de criar seus próprios e-books,

e colocar para vender imediatamente disponibilizando para seus clientes ou usando o marketing de afiliados.

Antigamente era preciso editora, impressão, toda uma burocracia, hoje não precisa mais, simples assim.



Faça workshops presenciais

Você como culinária pode realizar os workshops presenciais, ou seja, reunindo um grupo de pessoas em uma sala, para ensinar a elas receitas saudáveis e funcionais.



Próximo...

Aula 2 - Oportunidades de renda \$\$

Continue assistindo as aulas que você está recebendo **por e-mail**. Na próxima eu vou te mostrar como aumentar seu faturamento tendo múltiplas fontes de renda.



Te aguardo na aula.



Mapa de sucesso
*da culinária
funcional*

Obrigado!