



Mapa de sucesso
da culinária
funcional

Material da AULA 2



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 2

Nessa aula eu vou mostrar as oportunidades de renda que você como culinária funcional pode tá explorando e lucrando com isso.

Eu quero te garantir que a culinária funcional é para todo mundo e qualquer pessoa pode ser culinária funcional, você não precisa ser nutricionista, nem ter muitos utensílios, pode começar com uma panela e uma colher de pau, se for seu caso.

Um artigo do Sebrae apontou que o setor de alimentação saudável cresceu 98% no Brasil e continua crescendo.

Com isso, o setor oferece várias oportunidades de renda, tanto no presencial como também no digital, e você sendo culinária funcional pode ter múltiplas fontes de renda voltadas para a culinária.

O que você pode fazer como culinária funcional?

- Você pode fazer workshops presenciais na sua cidade
- Workshops online
- Abrir seu próprio negócio de comida saudável
- Criar seu 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
- Atender eventos.

Como organizar um workshop

Se você pretende organizar um workshop presencial para ensinar receitas, você precisa considerar alguns pontos importantes na sua organização.

- Número de pessoas
- Local do curso
- Duração do evento
- Tema do evento
- Valor do ticket

Ofereça também:

- ✓ Certificado de participação
- ✓ Interação social
- ✓ Degustação final



Você pode ser personal chef

Outra oportunidade é ser personal chef, que é quando você se disponibiliza para ir na casa de seu cliente, existem duas formas de ser personal chef:

O primeiro é quando você prepara as refeições na própria casa do cliente e já deixa tudo organizado.

A segunda forma, é quando você vai cozinhar e ensinar ao mesmo tempo o seu cliente ou a pessoa que cozinha para ela.

Um personal chef cobra em média 150 reais por hora de trabalho. E pode aumentar se você estiver usando seus equipamentos como processador e batedeira, ou comprando os ingredientes de acordo com a exigência do cliente.



O que vem depois

Na próxima aula eu vou te mostrar o **mapa de sucesso** para ser culinária funcional, esse mapa tem o primeiro passo pra você se tornar um culinária funcional em 4 semanas e se destacar com isso.

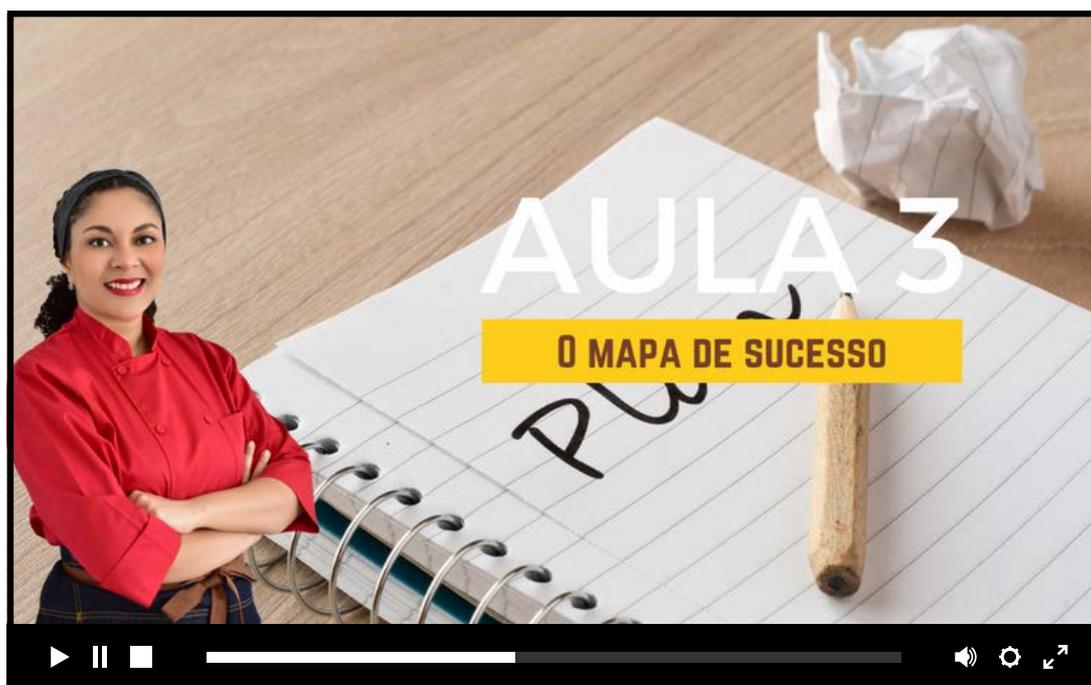
Você vai entender como se destacar ou destacar o seu negócio usando estratégias de marketing, que vão dar força no seu negócio, e isso tudo usando o seu celular, isso mesmo, o seu maior faturamento pode estar na palma de sua mão, e por quê?

Porque com as ferramentas de comunicação e mídias sociais você vai alcançar mais pessoas, e vai conseguir construir a sua base de clientes e potenciais clientes para o futuro sem limite de localização.

Próximo...

Aula 3 - O mapa de sucesso da culinária

Continue assistindo as aulas que você está recebendo **por e-mail**. Eu vou te entregar o **mapa de sucesso** para seguir e ter destaque como culinária.



Te aguardo na aula 3.



Mapa de sucesso
*da culinária
funcional*

Obrigado!