



Mapa de sucesso
*da culinária
funcional*

Material da
AULA 3



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 3

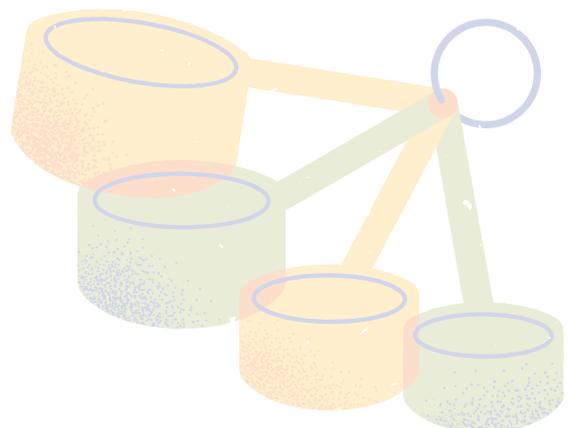
Nessa aula eu vou te apresentar o mapa de sucesso do culinário funcional pra que você possa entrar nesse ramo, explorar as oportunidades e lucrar com isso.

Para ser um culinário funcional você não precisa ter formação acadêmica, nem ser nutricionista, e você pode trabalhar com:

- 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.

Então agora que você já sabe que há várias possibilidades de rentabilizar esse conhecimento.



Agora vou te mostrar o mapa de sucesso da culinária funcional que inclui 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?

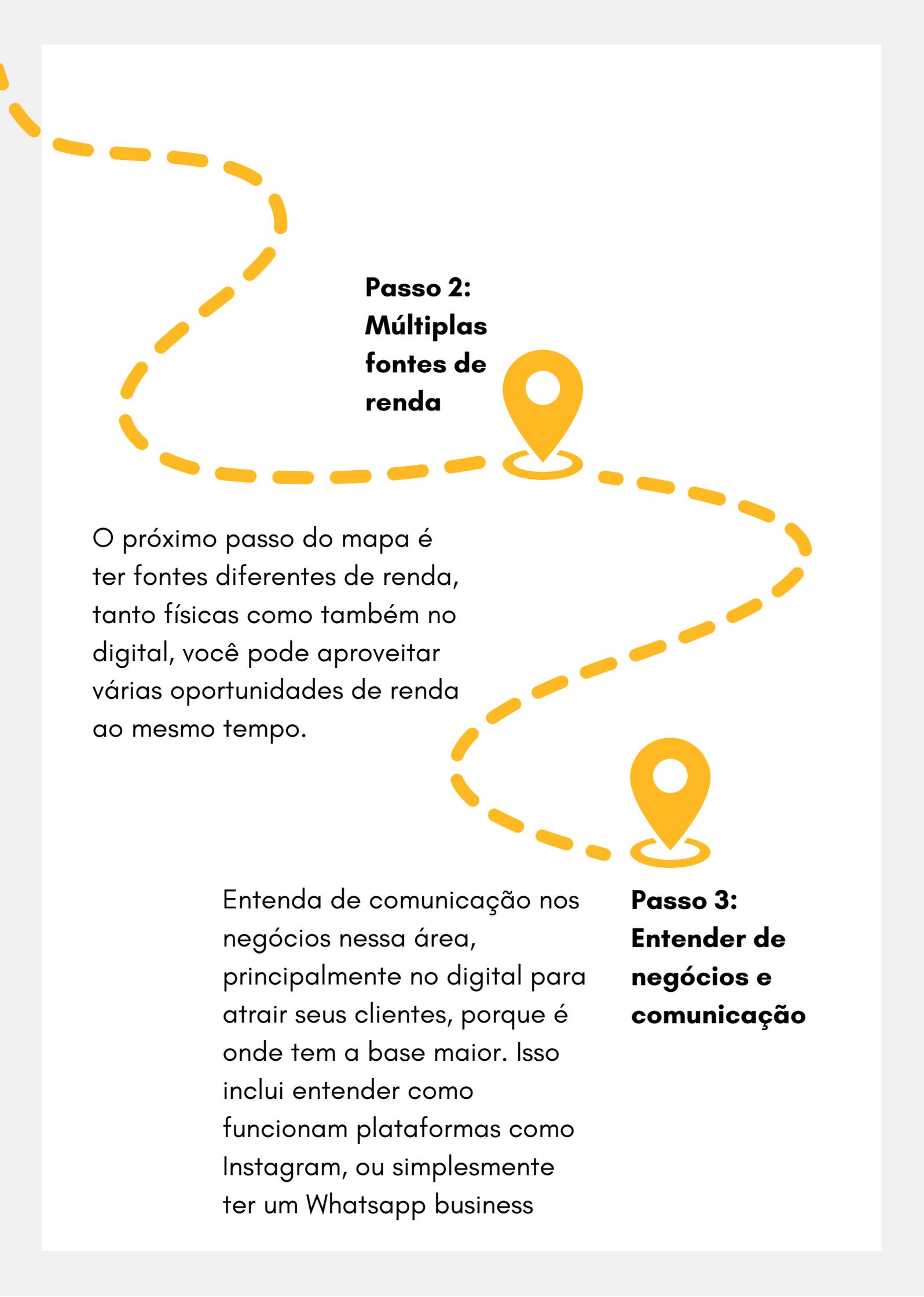
Porque com as ferramentas de comunicação e mídias sociais você vai alcançar mais pessoas, e vai conseguir construir a sua base de clientes e potenciais clientes para o futuro.

O 3 pontos principais para ir na direção certa



Passo 1: Transmitir confiança

Você precisa passar confiança para seus clientes de que você está apto a ser um culinária funcional, uma forma de alcançar isso é provando através de uma certificação em culinária funcional, e calma que depois te falo como conseguir isso.



**Passo 2:
Múltiplas
fontes de
renda**

O próximo passo do mapa é ter fontes diferentes de renda, tanto físicas como também no digital, você pode aproveitar várias oportunidades de renda ao mesmo tempo.

Entenda de comunicação nos negócios nessa área, principalmente no digital para atrair seus clientes, porque é onde tem a base maior. Isso inclui entender como funcionam plataformas como Instagram, ou simplesmente ter um Whatsapp business

**Passo 3:
Entender de
negócios e
comunicação**

Como dar um passo além...

Na terceira aula, eu também mostrei como posso te ensinar a chegar em todos esses pontos do mapa, através da minha **certificação em culinária funcional**, onde eu ensino o que aprendi nos últimos dez anos como culinária na área digital.

Nessa certificação eu ensino o passo-a-passo de como ser culinária funcional em 4 semanas, e no final você vai obter sua certificação e poderá se titular como **culinária funcional**.

Eu vou te dar acesso a duas áreas incríveis de aprendizagem:



Conheça cada área

ACADEMIA DE CULINÁRIA FUNCIONAL:

Nessa área você vai ter acesso ao conteúdo completo para obter sua **certificação em culinária funcional**, todos os vídeos, receitas e dicas de atividades práticas.

O que eu ensino durante 4 semanas:

- **Semana 1:** Vou te ensinar os conceitos da culinária funcional, intolerância alimentar, microbiota intestinal, técnicas culinárias e receitas.
- **Semana 2:** Vou te ensinar como cozinhar sem desperdício para você que deseja economizar, aqui você também vai ter receitas com uso integral dos alimentos.
- **Semana 3:** Aqui você vai aprender a cozinha funcional autoral, ou seja, você vai entender como criar suas próprias receitas sem pesquisar na internet pra isso.
- **Semana 4:** Essa é a última semana, aqui você vai entender sobre nutrição funcional na culinária, e tem muitas receitas plant-based (sem produtos de origem animal).



ESCOLA DE NEGÓCIOS PARA CULINARISTAS:

Nessa segunda parte eu ensino como escalar seu negócio para o digital, assim como no físico, pois é importante ter várias fontes de renda.

O que você vai receber:

- O passo-a-passo de como criar e vender seu e-book de receitas.
- Templates de e-books prontos diagramados apenas para inserir suas receitas, publicar e vender.
- Curso como crescer no Instagram.
- Curso de fotografia de comida com o celular.

Além disso:

1. Tem a mentoria individual após a certificação.
2. Repertório de receitas no portal.
3. O curso acontece dentro do nosso próprio portal que pode ser acessado pelo computador, tablete ou celular.

Como entrar...



Entre para o grupo prioritário

**CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO E ENTRE NO GRUPO
PRIORITÁRIO E RECEBER O LINK PARA SE INSCREVER.**





Mapa de sucesso
*da culinária
funcional*

Obrigado!