



INSTITUTO Gourmet

APRENDER
COZINHAR
TRANSFORMAR

curso
faca
e
Venda 



O CURSO FAÇA E VENDA



36 horas

12 aulas práticas presenciais e independentes com duração de **3 horas** **cada aula.**



3 meses

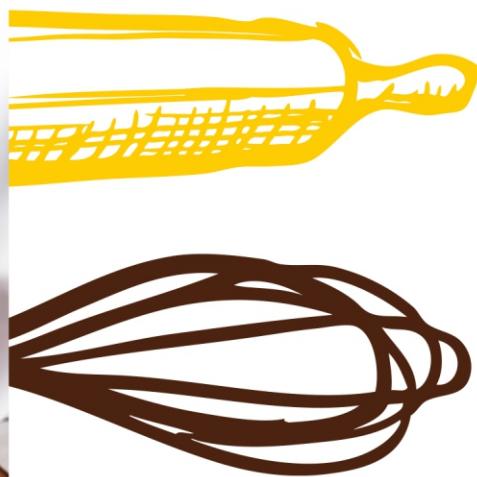
O novo curso foi criado para quem deseja empreender no ramo da gastronomia, com foco na confeitoraria, produzindo receitas vendáveis para gerar renda de forma imediata.





Com metodologia teórico-prática, foram estruturadas 12 aulas com receitas, técnicas e materiais complementares relacionados ao empreendedorismo, desde sua apresentação, passando por elementos de marketing e gestão até a venda.

Você finaliza o curso preparado para vender os preparamos ensinados em cada aula e aprende desde as receitas mais tradicionais, como copo da felicidade e pão de mel, até o famoso Bentô Cake, muito em alta no momento.



Incluímos tendências e novidades do mercado da confeitoraria para a construção do curso e também receitas específicas para públicos que possuem algum tipo de restrição alimentar.

#TEMRECEITA



PONTOS FORTES DO CURSO

Boa relação de
Custo x Benefício



Orientações fundamentais
para iniciar o seu negócio
digital



Acesso ao aplicativo do
aluno para concorrer a diversas
vagas de emprego em bares e
restaurantes renomados



Receitas da confeitoraria
altamente vendáveis



Noções de
fotografia



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



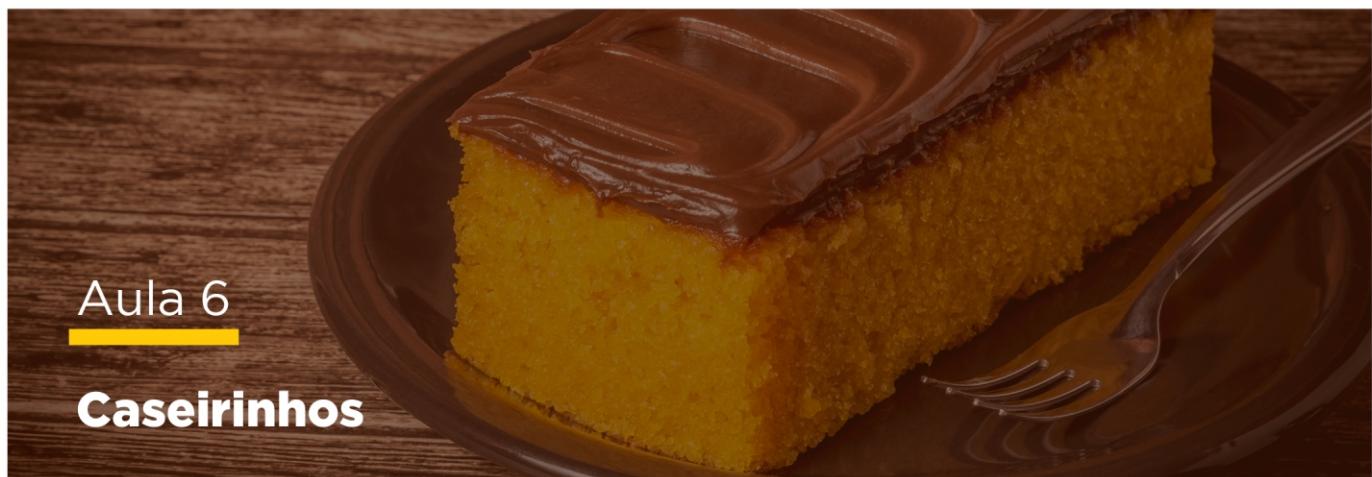
Copo da felicidade e Fotografia I



Bombom recheado e Custos



Tortas doces



Aula 7

Pastelzinho de leite em pó & Marketing digital I



Aula 8

Slice cake



Aula 9

Banoffee Pie & Fotografia 2





Aula 10

Confeitoria inclusiva



Aula 11

Bentô Cake & Marketing digital II



Aula 12

Panificação aplicada à Confeitoria



APRENDER
COZINHAR
TRANSFORMAR

#VEMSER GOURMET



curso
faca
e
Venda 