

DESAFIO:

Vivendo da confeitaria

Precificando

o bolo e orientando

como vender



Resumo Aula 2 - Desafio Vivendo da Confeitaria

Precificação e Primeiras Estratégias de Vendas

Introdução

Após aprender a produzir o bolo gelado (conteúdo da nossa aula 01), o próximo passo é entender um ponto essencial para quem quer transformar a confeitaria em renda:

A precificação correta.

Nesta aula, o foco é ensinar como calcular o valor de um produto de forma consciente e estratégica.

Além disso, são apresentadas orientações iniciais sobre vendas.

Objetivo da aula

Nesta etapa do desafio você aprende:

1

Cálculo do custo

Como organizar o cálculo do custo de uma receita

2

Precificação

Como estruturar a precificação de um produto

3

Preço de venda

Como pensar no preço de venda

4

Onde e como vender

Primeiras orientações sobre onde e como vender

Tudo isso faz parte da preparação para o desafio prático apresentado na aula seguinte.

O que é ficha técnica

A ficha técnica é uma ferramenta muito utilizada na gastronomia para organizar informações sobre uma receita.

Ela ajuda a entender:

- Os ingredientes utilizados
- A quantidade de cada item
- O custo de produção
- O rendimento do produto

Com isso, a pessoa consegue tomar decisões mais seguras na hora de vender.

Resumo

A ficha técnica é a base para uma precificação consciente e segura na confeitaria.

Como funciona o cálculo de custo de uma receita

Conforme vimos em aula, o cálculo parte das informações da compra dos ingredientes e da quantidade utilizada na produção.

Com esses dados, é possível entender quanto cada ingrediente representa dentro da receita.

Esse processo permite visualizar com mais clareza quanto custa produzir o produto.

Dividindo a receita em etapas

Para facilitar a organização da precificação, o bolo foi separado em partes.

Entre elas:



Essa divisão ajuda a analisar cada etapa da produção e entender melhor o custo total.

Ajuste importante durante a produção

Outro ponto abordado na aula é que, durante o preparo de uma receita, podem ocorrer mudanças no peso final dos ingredientes.

Por isso, é importante observar o resultado final da produção para ajustar a análise da receita.

Esse cuidado ajuda a tornar a precificação mais realista.

Consideração dos custos indiretos

Além dos ingredientes, também existem outros fatores que fazem parte da produção.

Entre eles:



Uso da cozinha



Energia



Água



Gás



Estrutura de trabalho

Esses elementos também precisam ser considerados na formação do preço.

Definindo o preço de venda

A aula explica que, ao entender todos esses fatores, a pessoa passa a ter mais segurança para definir um preço.

Isso permite:

Evitar prejuízo

Planejar melhor as vendas

Trabalhar com margem de lucro

Essa etapa é essencial para quem quer transformar a confeitaria em um negócio.

Primeiras estratégias de vendas

A aula também apresenta orientações iniciais para quem deseja começar a vender.

Começando do zero

Para quem está começando do zero, algumas possibilidades incluem:

- Escolher locais com fluxo de pessoas
- Observar o público do local
- Organizar a apresentação do produto
- Facilitar a forma de pagamento

Já tem algum público

Já para quem tem algum público ou contato com clientes, outras estratégias podem ser utilizadas:

- Divulgar em grupos de mensagens
- Oferecer o produto para pessoas próximas
- Usar redes sociais
- Mostrar fotos do produto
- Divulgar disponibilidade de vendas

Dica importante sobre vendas

Um ponto destacado na aula é a importância de **despertar interesse pelo produto**.

Isso pode ser feito mostrando:



O bolo pronto



O interior do produto



O momento de consumo



O processo de preparo

Essas ações ajudam a criar desejo nas pessoas.

Mensagem principal da aula

Para começar a ganhar dinheiro com confeitaria, é fundamental:

01

Entender o custo da produção

02

Organizar a precificação

03

Escolher bem onde vender

04

Começar a testar o produto no mercado

Essa aula prepara você para o desafio prático da próxima aula.

Não perca nenhuma aula do nosso desafio, clique no botão abaixo para ficar por dentro de tudo:

[Cronograma do Desafio](#)

😊 Me acompanhe no Instagram para mais conteúdos:

[@brunarebelo no Instagram](#)

😊 Faça parte da #cakelovers no Telegram:

[Grupo Cakelover no Telegram](#)