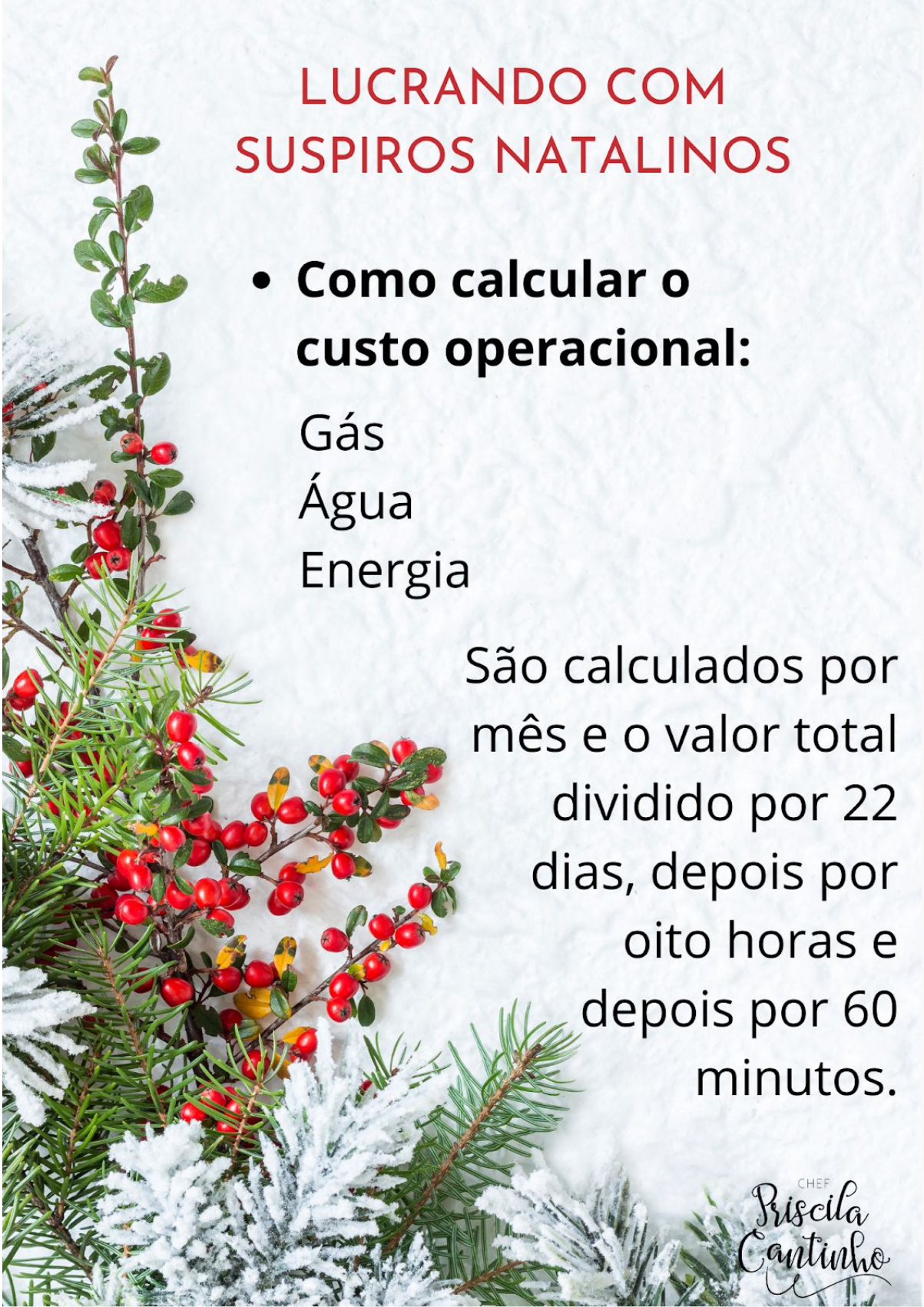


CHEF
*Priscila
Cantinho*

LUCRANDO COM SUSPIROS *Natalinos*





LUCRANDO COM SUSPIROS NATALINOS

- **Como calcular o custo operacional:**

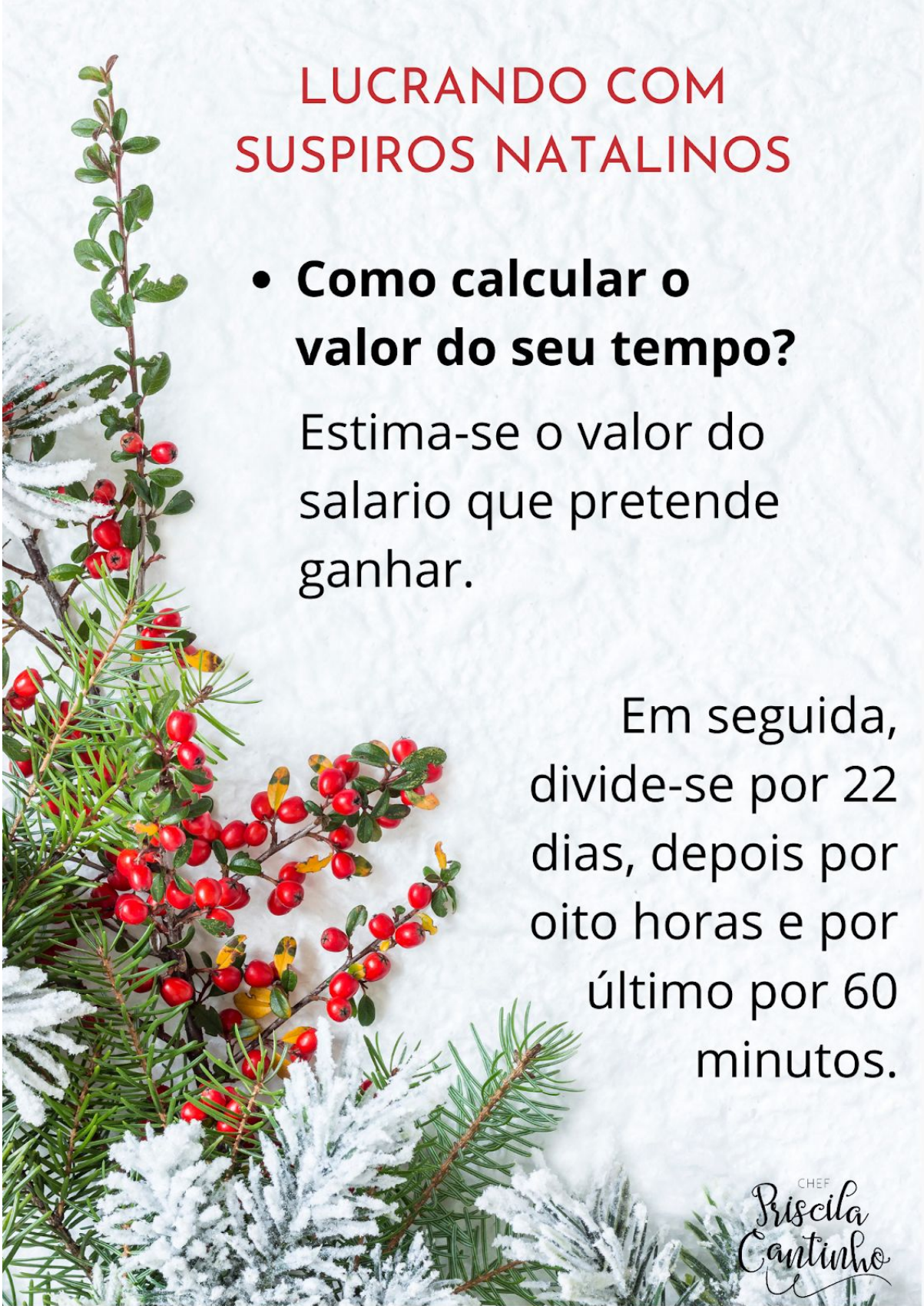
Gás

Água

Energia

São calculados por mês e o valor total dividido por 22 dias, depois por oito horas e depois por 60 minutos.

CHEF
*Priscila
Cantinho*

A decorative background featuring a white, textured surface resembling snow. On the left side, there are green pine branches and several red berries, some of which are covered in white snow. The text is overlaid on this background.

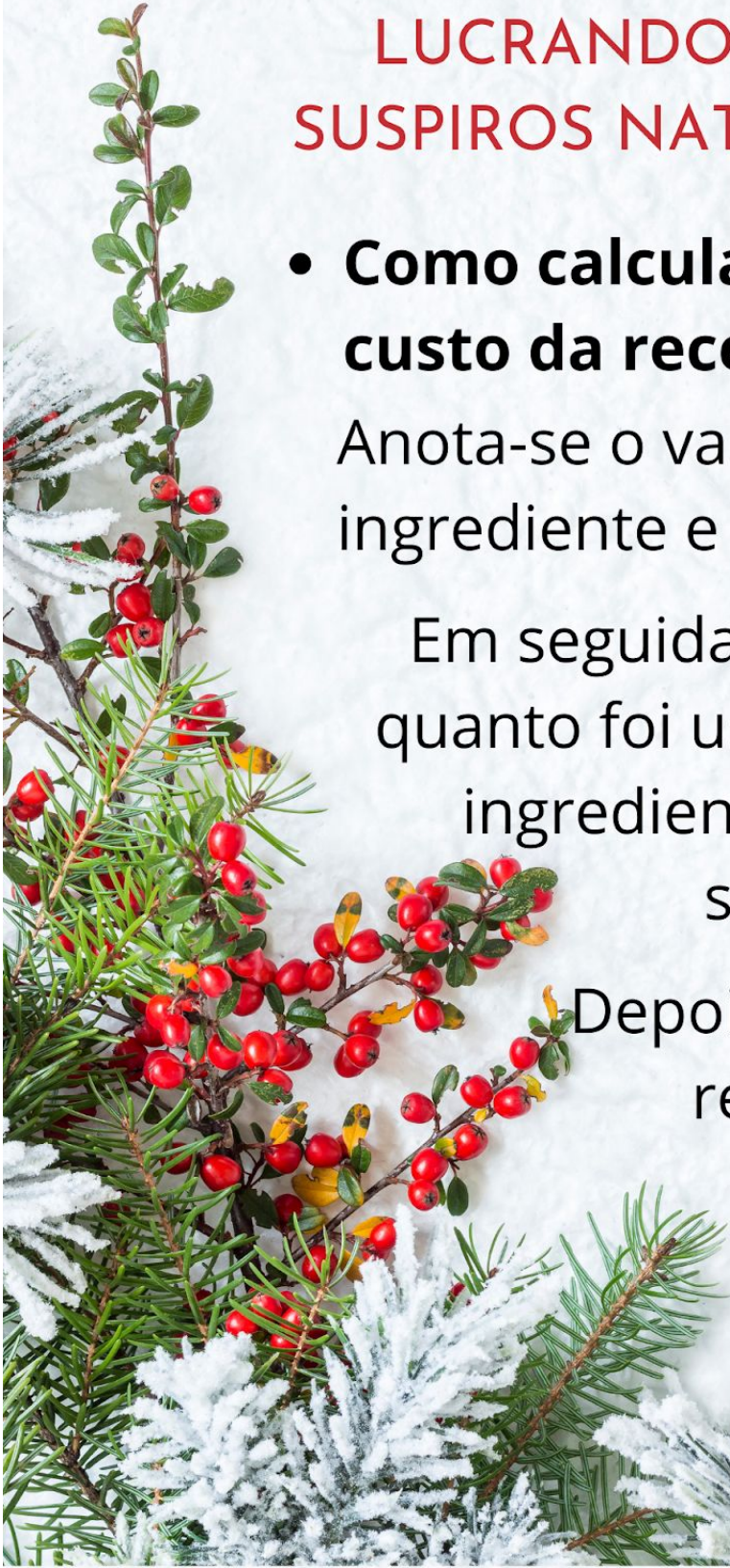
LUCRANDO COM SUSPIROS NATALINOS

- **Como calcular o valor do seu tempo?**

Estima-se o valor do salario que pretende ganhar.

Em seguida,
divide-se por 22
dias, depois por
oito horas e por
último por 60
minutos.

CHEF
*Priscila
Cantinho*



LUCRANDO COM SUSPIROS NATALINOS

- **Como calcular o custo da receita:**

Anota-se o valor de cada ingrediente e embalagem.

Em seguida, calcula-se o quanto foi usado de cada ingrediente em reais e soma ao final.

Depois calcula-se o rendimento da receita

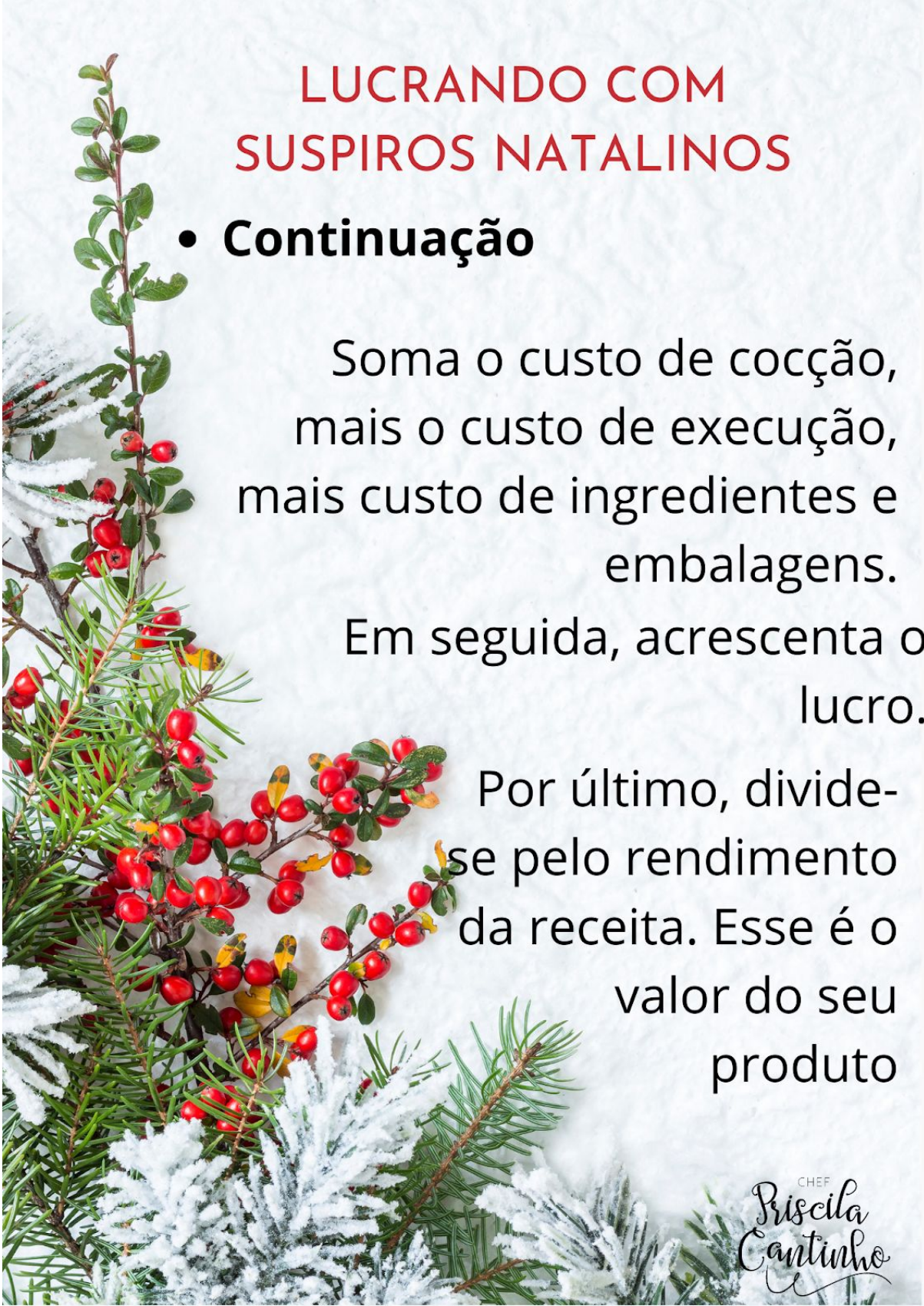


LUCRANDO COM SUSPIROS NATALINOS

- **Como juntar os três custos para saber o valor do seu produto, o custo total e o lucro.**

Calcula-se o tempo de cocção do produto em reais a partir do custo operacional

Calcula-se o tempo de execução do produto em reais a partir do valor do seu tempo.

A decorative background featuring a white, textured surface resembling snow. On the left side, there are green pine branches and several red berries, some of which are covered in a light dusting of white snow. The overall theme is festive and winter-related.

LUCRANDO COM SUSPIROS NATALINOS

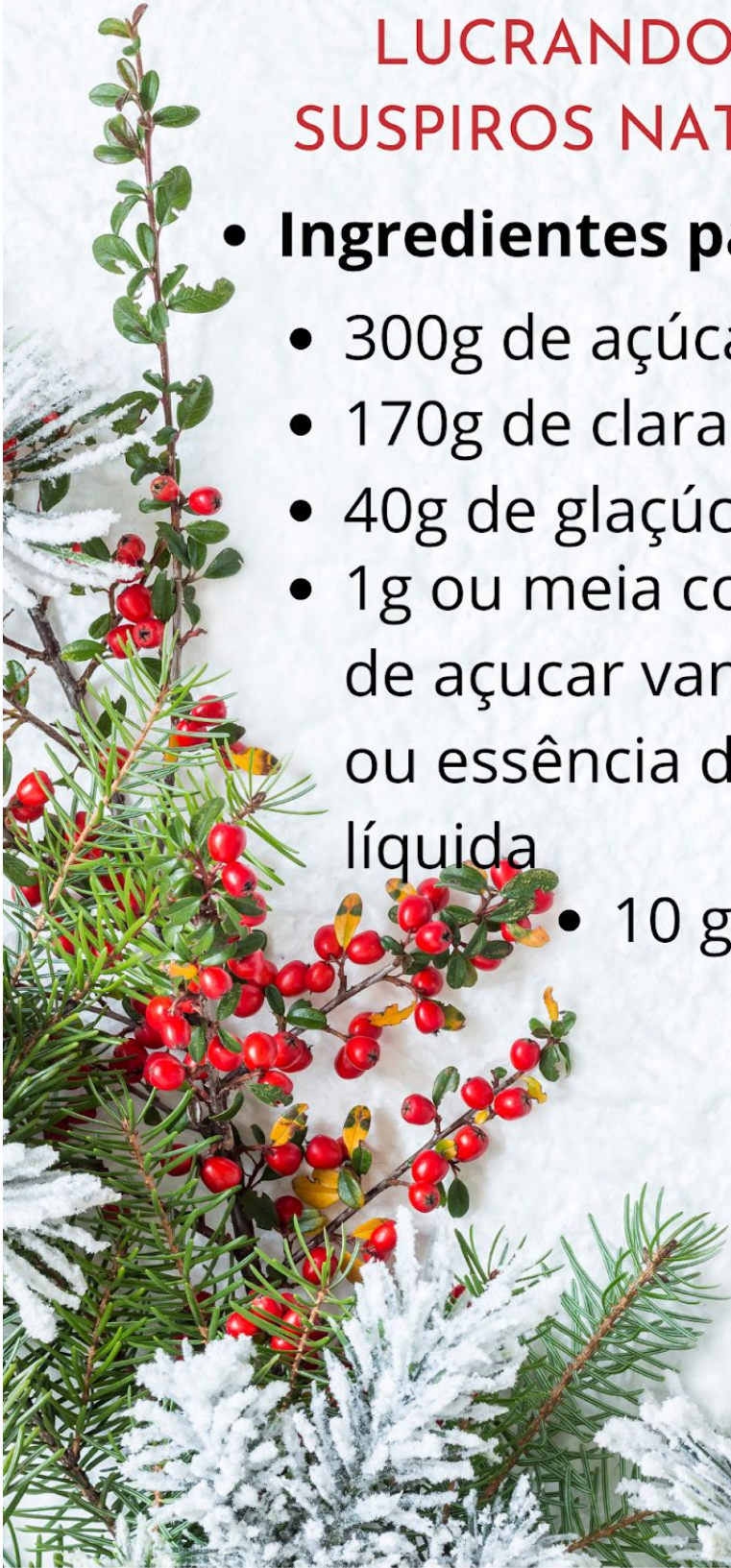
- **Continuação**

Soma o custo de cocção,
mais o custo de execução,
mais custo de ingredientes e
embalagens.

Em seguida, acrescenta o
lucro.

Por último, divide-se
pelo rendimento
da receita. Esse é o
valor do seu
produto

CHEF
*Priscila
Cantinho*



LUCRANDO COM SUSPIROS NATALINOS

- **Ingredientes para o suspiro**

- 300g de açúcar refinado
- 170g de clara
- 40g de glaçúcar
- 1g ou meia colher de café de açúcar vanille da arcolor ou essência de baunilha líquida
- 10 gotas de limão

CHEF
*Priscila
Cantinho*



VOCÊ PERDE TEMPO ENQUANTO
ESPERA TUDO FICAR PERFEITO
PARA COMEÇAR!

**TE AGUARDO AMANHÃ
PARA A NOSSA AULA
DAS 15H30!**

CHEF
*Priscila
Cantinho*