

# Apostila Curso de Fábrica



**Claudia**  
Salgados JF

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Introdução .....                   | Página 3 |
| Itens para cozinha de casa.....    | Página 4 |
| Itens para cozinha industrial..... | Página 5 |
| Dicas.....                         | Página 6 |







## Introdução

Eu sou a Cláudia Salgados, salgadeira profissional e consultora de máquinas para produção de salgados.

Tenho mais de 10 anos de experiência no mercado. Comecei tudo na minha cozinha de casa e hoje tenho uma pequena fábrica industrial.

Vou te passar aqui, nesta apostila, uma lista do que você precisa para começar sua fábrica hoje mesmo, e na cozinha de sua casa.

Não importa o tamanho de sua cozinha ou se você mora em casa ou apartamento, a ideia é dar o pontapé inicial e, futuramente, você poderá ter um espaço profissional e até mesmo industrial.



@ClaudiaSalgados



@Claudiasalgadosbr



@Claudia\_salgadosjf



## Itens para cozinha de casa:

- 1 Panela grande e mais grossa com capacidade mínima de 5 litros;
- 1 Colher de pau tamanho médio e de boa qualidade;
- 1 Rolo de cozinha;
- Espátula de silicone;
- Colher de silicone;
- Uma boa faca;
- Colher de sopa para medida;
- Xícara de chá para medida;
- Copo medidos em mililitros (ml);
- Uma tábua de carne;
- 1 Balança pequena;
- Panos de prato;
- Panos de chão;
- 1 Panela de pressão;
- 1 Liquidificador;
- 1 Multiprocessador de alimentos;
- Bacias plásticas de vários tamanhos (no mínimo 3);
- Tabuleiros para assados (no mínimo 3);
- 1 Freezer vertical;
- 1 Geladeira;
- Caixas plásticas para congelamentos (que caiba no seu freezer);
- 1 Fogão com forno (esse de casa mesmo);
- 1 Mesa disponível para você trabalhar (preferencialmente de inox. Caso tenha uma mesa de pedra, também pode ser usada);
- 1 Celular bom para sua comunicação com os clientes;
- 1 Fritadeira elétrica ou a gás de 7 litros;
- Potes para condimentos e temperos;
- 1 Fuê;
- 1 Peneirinha de inox e uma plástica;
- Sacos plásticos para congelar os salgados;
- Plástico filme;
- Bandejas de isopor;
- Etiquetas de congelamento;
- Caixas apropriadas para entregar os salgados já fritos.

## Itens para cozinha industrial:

- 1 Maseira ou misturela de no mínimo 10 litros;
- 1 Máquina modeladora;
- 1 Empanadeira;
- 1 Fogão industrial com forno;
- 1 Fritadeira elétrica ou a gás acima de 15 litros;
- 1 Panela de pressão de no mínimo 10 litros;
- 1 Multiprocessador de alimentos;
- 1 Liquidificador;
- 1 Ralador de queijo industrial;
- 1 Freezer vertical;
- 1 Freezer horizontal grande;
- 1 Geladeira grande;
- 2 ou 3 mesas de inox;
- 1 Celular muito bom para divulgação e relacionamento com clientes;
- 1 Seladora;
- 1 Balança digital profissional;
- 1 Balde culinário para medidas;
- Potes para temperos e condimentos;
- Várias bacias plásticas;
- Caixas plásticas para congelamento dos salgados;
- Utensílios de cozinha como: facas, colheres grandes e pequenas, fuê, tábua de carne, rolo, peneirinhas, panos de prato, panos de chão, baldes e outros;
- Tabuleiros para assados;
- Prateleiras reforçadas;
- Tanque inox grande;
- Sacos plásticos;
- Etiquetas de congelamento;
- Plástico filme;
- Bandejas de isopor;
- Caixas para entregar os salgados já fritos;
- Insumos em geral para sua produção.

## Dicas

Agora vão algumas dicas. Geralmente, quase tudo o que listei acima, a maioria de nós já tem em casa, fazendo com que esse processo seja mais fácil e ajudando ainda mais a dar início a sua jornada de salgado(a). E para começar do jeito certo, procure fazer suas compras em distribuidoras e mercados de atacado garantindo que você tenha o melhor preço e, assim, uma boa margem de lucro.

- Invista na internet;
- Crie uma página no facebook e instagram;
- Divulgue seu trabalho;
- Faça sua precificação corretamente;
- Defina os produtos que você vai trabalhar;
- Defina o público que você quer atender;
- Saia em busca de parcerias, lugares e pessoas que possam revender seus produtos;
- Crie um delivery de casa mesmo;
- Se cadastre numa plataforma.

Estude sobre isso, posso te indicar o Raphael Silva para você seguir e conseguir montar um delivery de sucesso.

Com o meu material, você terá acesso a várias receitas econômicas e de sucesso para alavancar seu negócio e se tornar um salgado(a) profissional.

Assim que tudo estiver fluindo, regularize seu negócio. Procure um contador e peça para registrar um MEI, assim você terá um CNPJ e poderá emitir Nota Fiscal, permitindo que novas portas se abram e fazendo com que seu negócio cresça para um nível profissional.

Basicamente é isso, dependendo do que você for produzir e do público que você for atender, haverá necessidade de adquirir outras coisas.

Trabalhando profissionalmente e legalizado, você irá precisar pensar na identidade visual de sua empresa. Por isso, personalize suas caixas, saquinhos, faça etiquetas com informações nutricionais e código de barras e, sendo meu aluno(a), irei te direcionar para todos os contatos que você precisa para fazer isso.

Boa sorte a todos! Vamos juntos na jornada do salgado(a) profissional.

**Espero que esta apostila  
ajude o seu negócio.  
Boa sorte na sua produção!**



Eu sou a Claudia Salgados, youtuber, professora e salgadeira profissional.



@claudiasalgadosjf



[www.youtube.com/@ClaudiaSalgados](https://www.youtube.com/@ClaudiaSalgados)