Em apenas **10 dias** você estará **pronto** para fazer **a melhor pizza da cidade** e **viver dos lucros** da sua pizzaria.

10 DIAS
1 DIA!

FAÇA SUA MATRÍCULA AGORA
Acesso liberado em instantes

Domine a fermentação e conte com a nossa a ajuda para te fazer chegar lá.

Com o método Mão na Massa você estará pronto para fazer pizzas incríveis em apenas 10 dias.

Fazer massas, fermentação, molhos, combinação de sabores... Nada disso será problema para você que saberá o que fazer em qualquer situação.

As aulas do Curso Mão na massa são muito didáticas e fáceis de entender, Ideais para pessoas que:

- Que não tem como investir grandes valores em equipamentos
- Não sabem nada sobre fazer massas
- Nunca fez molhos ou preparar os insumos para fazer as pizzas
- Não entendem nada de fermentação
- Que nunca assaram uma pizza
- Que não sabem operar um forno para pizzas seja ele a lenha ou a gás
- Pessoas que pretendem fazer a massa com ou sem masseira
- Pessoas que acreditam que não são capazes de fazer pizzas

As técnicas que você vai aprender no Treinamento Mão na Massa são as mesmas utilizadas pelos melhores pizzaiólos do Itália e também pelos top Chefes pizzaiólos do Brasil.

Descubra em poucos dias o que as pessoas levam anos para aprender e saite na frente da concorrência

Como funciona este curso online

Introdução ao negócio da pizza
Logicamente o Treinamento mão na massa é um curso focado em fazer pizzas, mas também vamos aprender a saber quais as subnichos de negócio em que eu pode ser vendido, como delivery, à la carta, rodízio ou pré-assadas e um resumo de como funcionam cada um desses modelos de negócios.

Aulas práticas
O curso possui aulas práticas gravadas em vídeos bem detalhados e bem explicados que vão desde as outro de massas, passando pelos molhos, processos como pastas e outros preparos até a montagem e finalização das pizzas.

Avaliação e certificado
Ao final do curso você vai responder uma avaliação e receberá o seu certificado via correios, no seu caso.

Comunidade de Alunos
Você vai participar de um Grupo Fechado no Facebook onde poderá esclarecer as suas dúvidas, compartilhar as seus resultados e conversar com outros profissionais.

Suporte para dúvidas
Sabemos que as dúvidas podem aparecer, por isso, por isso, logo abaixo de cada aula você pode deixar a sua pergunta o qual será respondida de segunda a sábado.

Suporte Premium
Nada melhor do que falar diretamente com os especialistas, por isso você terá acesso a um
e-mail exclusivo para alunos onde você poderá tirar suas dúvidas

Libere o seu acesso ao Curso Online Treinamento Mão na massa agora!

Assim que você confirmar a sua matrícula, receberá o seu login e senha para acessar o nosso portal de estudos e poderá começar a estudar hoje mesmo.

COMEÇAR A ESTUDAR HOJE MESMO

O que os alunos estão dizendo:

> Nada mais perfeito do que você ter contato com a clareza, com a experiência e a transparência na perfeição de tudo que é apresentado por você, fico muito grato por ter me aberto horizontes e mostrado um excelente trabalho.

Ademir Ferreira

> Estou adorando usufruir de seu e-book e conteúdos no Instagram. De linguagem simples e direta, de fácil compreensão. Tem qualidade bastante a aprimorar mas trabalho e conduzir meu delivery que abri a pouco tempo. Desejo aprender muito mais com suas dicas e orientações.

Alcilene Sant'Anna

> Seu jeito de falar e explicar os conteúdos que posta em suas redes sociais, facilita muito o entendimento e deixa tudo mais fácil, obrigado por compartilhar seu conhecimento e experiência conosco.

Aurlene Moreira

> Quero agradecer por todo conteúdo que você disponibiliza nas redes sociais e no seu ebook, pelo fato de ai ter vivenciado na prática e compartilhar tudo de forma simples e direta!!! Obrigada mesmo!!!

Guilherme Freitas

> O seu e-book foi muito importante no conhecimento de que tipo de pizzaria eu deveria seguir, ajudou muito naquilo que já estava seguindo, só reforçou a minha decisão. O conteúdo do e-book é muito bom e relevante para quem está começando.

José Rodrigues

> Tenho me deparado com vários conteúdos, principalmente na internet, porém a que divulga vem com uma linguagem simples e objetiva o que pra mim se tornam coisas primordiais para quem tem interesse em aprender e / ou aprimorar sua técnica, no meu aprido ninguém copia ninguém é tem espaço pra todo mundo, se hoje apendo uma determinada receita vou aprimorar e adequar às minhas necessidades, parabenizo você pelo empenho e agradeço por compartilhar tanto conhecimento conosco.

Marcus Renato Costa

> É de grande valia todo ensinamento com carinho e detalhado sobre cada passo rumo ao empreendedorismo no ramo da pizzaria.
> Deixo aqui os meus parabéns!!!Me ajudou muito nas minhas decisões, e a cada vídeo vou aprendendo sempre mais...
> Muito obrigado e sucesso...
> Deddoba!

Marcos Flávio de Mello

FAÇA SUA MATRÍCULA AGORA
Acesso liberado em instantes

10x de R$29,90

Confira todo o conteúdo que você terá acesso assim que finalizar a sua matrícula:

- **2 anos de acesso** a mais de 40 vídeo-aulas gravadas em alta resolução
- Conceitos fundamentais, aulas práticas e teóricas, filmados com riqueza de detalhes
- Tipos de Equipamento
- Aulas introdutórias sobre os modelos de negócio no ramo da pizza
- Receitas de massas de **longa fermentação** ou **fermentação direta**
- Massas preparadas **manualmente** ou com **uso de equipamentos**
- Aulas exclusivas de **fermentação polish, Biga** e **pré fermente**
- Tabela para controle de longa fermentação
- Aula de massas pré-assadas
- O segredo das **bordas recheadas**, **bordo vulcão**, **borda escocesa entre outros**
- Aulas com as mais famosas **receitas de molho para pizzas**
- Aulas de pestos e preparos de carnes utilizadas nas coberturas
- **Riqueza de detalhes** e qualidade de som profissional.
- Suporte Premium via Telegram

BÔNUS:

- **BONUS 1 -** Acesso exclusivo ao Evento o seminário da pizza!, Série exclusiva com 3 episódios ossistos por mês de 7 mi pessoas onde você vai aprender como montar uma pizzaria lucrativa e rentável levantando todos os custos de produção até a formação do preço de venda.
  Alguns clumos abriram suas pizzarias apenas com as outas desso serie.
- **BONUS 2 -** Planilha de fatos técnicos para controlar e calcular os custos de suas pizzas
- **BONUS 3 -** Acesso ao curso Como fazer anúncios nas redes sociais para o seu delivery.

100% DEVOLUÇÃO DO SEU DINHEIRO

No Treinamento Mão na Massa, você está protegido por uma garantia incondicional.
Esse curso tem satisfação comprovada e por causa dos resultados dos nossos alunos eu posso te garantir uma generosa garantia de 7 dias.

Funciona assim:
Simplesmente teste o curso, se por qualquer razão ou até mesmo nenhuma razão você não esteja 100% satisfeito com o seu investimento você vai ter o seu dinheiro de volta. E ainda mande uma linha dizendo isso ao suporte e eles vão cuidar de você.

Tenho lá.
Se você amar você fica, se não, sem preijuízo.

Perguntas Frequentes

- Por quanto tempo terei acesso ao conteúdo?
- Como são as aulas práticas?
- Como vou receber o certificado?
- Como funciona o suporte para dúvidas?
- Quais são as formas de pagamento?
- Tenho alguma garantia?

© 2020 Mão na Massa LTDA ME
CNPJ: 34.4.5.478/0001-32
Curitiba/PR - SC
Todos os direitos reservados.