

# Lançamento de infoproduto

Design | Webdesign



## Página de Vendas

Confeitaria Arte 2.0



Matrículas abertas para nova turma do curso Confeitaria Arte 2.0

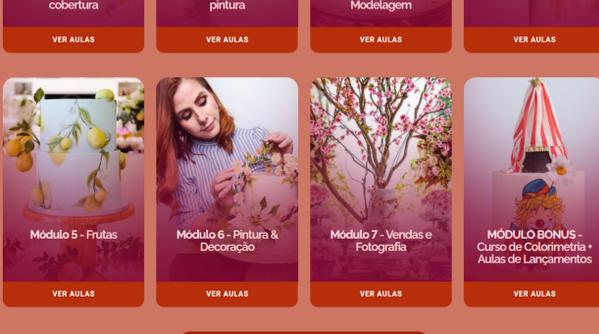
**Venda Menos Bolos e Ganhe Mais!**

**MATRICULE-SE AGORA!**

pague à vista ou em até 12x no cartão



### O que você aprender no Confeitaria Arte 2.0?



**QUERO APRENDER A FAZER BOLOS INCRÍVEIS!**

### Veja como entrar para a alta confeitaria transformou a vida dos alunos:

**Peixinho**  
"Comprei três cursos da Lu e, hoje, depois de dois anos que comecei, eu consegui abrir o meu próprio negócio. Estou muito feliz, porque fui do zero que ela me ensinou alta transferência de pintura no bolo, transferência de desenho para o bolo, pintura a mão livre, flores de açúcar, do chantilly, ou soja, um leque de opções que ela me deu através do curso. E, hoje, com certeza absoluta, eu vivo da confeitaria e tenho uma renda boa!"

**Rosane**  
"Eu tenho certeza que assim como ela foi uma excelente professora para me atender, assim será com você. Então não deixe de participar e fazer uma carreira promissora com as flores!"

**Adriana Mercia**  
"Eu comecei a investir em cursos para estudar e me aprimorar e foi a melhor coisa que eu fiz, porque as tortas que eu fazia tinham um valor bem menor, eram tortas de chocolate, prestigio, morango, mas eu queria fazer diferente. Eu estava cansada de trabalhar muito e fazer muito e ganhar pouco, porque os valores que eu cobrava eram bem menores. Com essas flores de açúcar não, agregou mais valores no meu trabalho. Hoje eu faço um bolo do mesmo tamanho que antes eu vendia por R\$ 150,00, R\$ 120,00, por aí, hoje eu faço por R\$ 350,00. A diferença é grande, então quer dizer, eu trabalho menos, ganhando mais!"

**QUERO MUDAR A MINHA VIDA COM A ALTA CONFEITARIA!**

### Calma, ainda não acabou!

**Ainda tem mais conteúdo para ajudar você a faturar alto na confeitaria!**

As 15 primeiras pessoas a se matricularem vão ganhar, além de todos os bônus listados abaixo, uma consultoria exclusiva com a Lu! Isso é todo o suporte que você precisa para dominar a alta confeitaria e vender os seus bolos em eventos de luxo!

- 1 ano extra de acesso;
- 2 Aula Ao Vivo: Como Definir o Preço Correto e Justo dos seus Bolos;
- 3 Aula Ao Vivo: Aula Ao Vivo: Marketing e Venda - Orientações Simples e PODEROSAS para Vender seus Bolos;
- 4 Aula Ao Vivo: Colorimetria - O Que é e Como usar para Valorizar seus Bolos;
- 5 Aula Ao Vivo: Catálogo de Inspirações: 10 Decorações para Alivar sua Criatividade.

### O que é o Confeitaria Arte 2.0?

O Confeitaria Arte 2.0 é um curso no qual você vai aprender as principais técnicas da alta confeitaria para produzir bolos lindos, exclusivos e originais, do zero ao AVANÇADO! O conteúdo é online e você já tem acesso a todas as aulas no ato da matrícula.

Esse curso é feito para você que já trabalha com confeitaria e está enfrentando dificuldades para se destacar em meio à concorrência. Se você é apaixonado pela área, mas ainda não atua, vai aprender a desenvolver o seu talento e a viver do que você ama, otimizando o seu tempo de produção e cobrando mais pelos seus serviços.

Além das técnicas de produção, no Confeitaria Arte 2.0, você também encontra ensinamentos voltados para divulgar o seu produto e encantar o público!

**INSCREVA-SE PARA ASSISTIR ÀS AULAS!**

**Você tem 30 dias de garantia incondicional!**

Se você acessar o curso e achar que ele não vai ajudar você a vender menos bolos e ganhar mais, você tem até 30 dias, contados a partir da data de compra, para solicitar seu dinheiro de volta.

Basta um e-mail e DEVOLVO TODO O VALOR investido.

Sem complicações, sem descontos!

### Para você, quanto vale o conteúdo que ensina você a dominar a alta confeitaria e fazer bolos que valem mais?

Se matricular no Confeitaria Arte 2.0 e aprender a ganhar mais produzindo menos bolos requer um investimento de apenas:

**R\$ 1.197,00**

À VISTA SOMENTE HOJE  
(no boleto ou cartão)

OU

**12X DE R\$ 99,50**  
no cartão de crédito, 2 cartões e cartão + PIX.

**MATRICULE-SE JÁ NO CONFEITARIA ARTE 2.0!**

### Lembrando que você irá aprender:

- todas as ferramentas necessárias para fazer bolos e decorações exclusivas;
- faça os principais tipos de massa, recheio e cobertura, que te permitem inventar receitas únicas e fazer qualquer combinação de sabores;
- produzir e decorar diversos tipos de biscoitos;
- produzir e decorar mais de 30 tipos de flores realistas;
- produzir e decorar diversos tipos de frutas;
- produzir e decorar diversos tipos de folhagens;
- produzir e decorar diversos tipos de biscoitos;
- técnicas para desenhar e pintar qualquer tipo de desenho;
- todas as aulas da Semana Confeitaria Arte;
- tirar fotos que valorizem os seus produtos;
- divulgar o seu trabalho nas redes sociais;
- técnicas de colorimetria para trazer a psicologia das cores para o seu trabalho; aula e planilha de precificação;
- catálogo de inspirações;
- orientações de marketing e venda;
- modelo de contrato.

**MATRICULE-SE JÁ NO CONFEITARIA ARTE 2.0!**

### FAQ - Perguntas Frequentes

<b>Para quem é indicado o Confeitaria Arte 2.0?</b>
O Confeitaria Arte 2.0 é feito para você que quer viver da confeitaria ou aprender como aumentar a sua renda, por meio das principais técnicas de produção, decoração e pintura de bolos e biscoitos.
<b>Nunca pintei ou decorei um bolo antes. Vou conseguir colocar a técnica em prática?</b>
Sim, o curso é online e on demand!
<b>Qual é o formato de pagamento?</b>
12 parcelas mensais de R\$ 99,50 no cartão de crédito, 2 cartões e cartão + PIX.
<b>O curso ensina a fazer apenas bolos?</b>
Sim, o curso ensina a fazer bolos e biscoitos.

### GANHE MAIS VENDENDO MENOS BOLOS!

**MATRICULE-SE NO CONFEITARIA ARTE 2.0!**

Confeitaria da Lu - Todos os direitos reservados

# Criativos

Continuar sem tempo ou viver de forma confortável? Com o Confeitaria Arte 2.0 você produz menos e fatura mais!

**MATRICULE-SE PELO LINK DA BOLA**

Você não precisa saber desenhar ou pintar para dominar a alta confeitaria. Você pode aprender as técnicas mais importantes no Confeitaria Arte 2.0

**MATRICULE-SE JÁ**

Esta é a sua última chance de aprender tudo sobre a Alta Confeitaria

**MATRICULE-SE PELO LINK DA BOLA**

Domine a alta confeitaria e faça bolos que valem mais! Matrículas abertas para o Confeitaria Arte 2.0!!!

**MATRICULE-SE PELO LINK DA BOLA**

No Confeitaria Arte 2.0 você aprende comigo a sair do zero e chegar a produções de muito valor agregado

**MATRICULE-SE PELO LINK DA BOLA**

Quer dominar as técnicas de Alta Confeitaria mas não sabe decorar seus bolos? Faça parte da nova turma do curso Confeitaria Arte 2.0!

**MATRICULE-SE PELO LINK DA BOLA**

# Apostila



Devido aos resultados do primeiro lançamento realizamos esse segundo, onde eu segui como designer principal após uma promoção na empresa e ganhando destaque para realizar esse projeto. Os resultados também foram satisfatórios e recebi feedbacks positivos da cliente e da equipe para com a identidade e resultados visuais das peças.