

*dubraska
andara*



Workbook Masterclass Día 1.



Diversificando

tu Negocio de Pasteles

by Dubraska

*dubraska
andara*



¿Quién es Dubraska Andara?



Soy una mujer venezolana, Ingeniero, Chef Repostera, esposa y madre de 2 princesas. Por años me dediqué a mi carrera, pero cuando nació mi primera hija, al cabo de su primer año, ya no quería estar lejos de ella, de educarla, compartir sus momentos y disfrutarla. Luego vino mi hija menor y sentí esa necesidad de ser yo quien las cuidara y educara, de disfrutar sus momentos y acompañarlas en cada paso; y mi trabajo de ese momento no me lo permitía.

Así que decidí Emprender mi propio negocio y con lo que amo hacer, Pasteles. Por años me dediqué a hacerlos y venderlos entre otros postres, pero luego, a petición de mi comunidad, comencé a enseñar este Arte y llevo haciendo desde hace más de 15 años.



Por. Chef. Dubraska Andara



Me he preparado, estudiado y formado con los mejores profesionales de Venezuela y el Mundo, y lo sigo haciendo, pues creo que la clave del éxito está en creer en ti, en lo que amas y prepararte para ser la mejor posible. **Sin preparación no hay éxito.**

Alguna de las Formaciones que he realizado: Chef Repostera Pastelera en la Escuela de gastronomía María Antoine Carimé, Certificación PME en la Knightsbridge School of Cake Decorating & Confectionary Arts, Talleres de Gala y Avanzado con profesionales como Dalila Cabrita (@dalilacakes), @Sugracreaciones, @robinsonesteban y muchos más. También he dictado talleres en la Escuela de Gastronomía CIMB, Escuela de gastronomía María Antoine Carimé y Repostería la magia en el Estado Táchira en Venezuela, entre otros.

Ahora quiero enseñarte todo lo que he aprendido en tantos años de estudio y experiencia, para que tú, al igual que muchas de mis alumnas, también lo puedas lograr.



Por. Chef. Dubraska Andara

¡Bienvenid@ al Reto, Diversificando tu Negocio de Pasteles!

Durante los próximos 3 días, estaremos trabajando juntos para ayudarte a organizar y estructurar tu emprendimiento de pasteles de una manera práctica y efectiva. Estoy emocionada de acompañarte en este viaje para potenciar tu negocio de repostería.

Juntos exploraremos estrategias, consejos y herramientas que te ayudarán a llevar tu emprendimiento de pasteles al siguiente nivel. Estoy aquí para brindarte todo el apoyo que necesitas para alcanzar tus metas. ¡Comencemos este emocionante reto juntos!



Define tu Objetivo

¿Qué es lo más importante para ti?

¿Qué te gustaría alcanzar o cambiar en tu vida?

¿Cuál es tu Objetivo o meta principal? (Tu sueño)



Define tu Objetivo

¿Para qué quieres lograr esa meta?

¿Para cuando vas a lograr esa meta?

¿Cuales son tus primeras 3 acciones a seguir para lograr tu meta?)



¿Cuales son tus creencias limitantes?



Anota las que has logrado reconocer





Cambia tus Creencias

Y cambiará tu techo financiero,
cambiando la cantidad de dinero
que ganarás a partir de ahora.



*dubraska
andara*

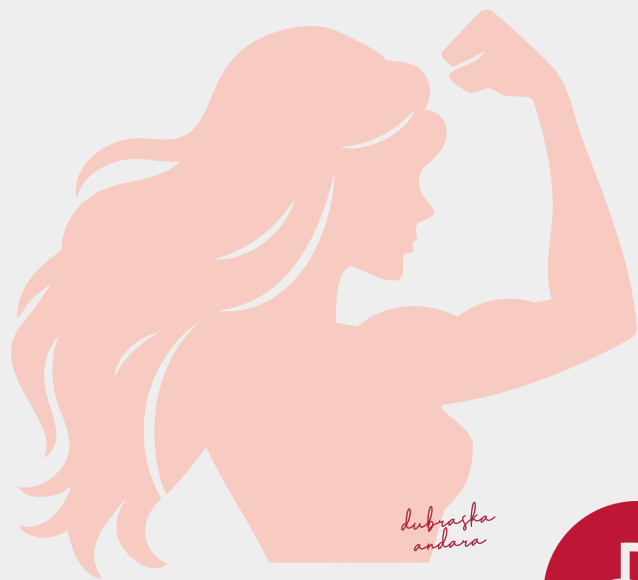


Afirmaciones diarias

Yo soy 

- Un milagro de Dios
- Maravillosa
- Millonaria
- Bendecida
- Exitosa

*dubraska
andara*



Mentalidad Emprendedora

- ¿Qué necesita mi Cliente?
- ¿Cómo puedo hacer cosas nuevas?
- ¿Cómo puedo organizar el tiempo?
- ¿Cómo mejorar cada día?
- ¿Cómo le puedo sumar valor a mi Cliente?



Menú

- Producto VIP

- Producto para atraer

- Producto medio



dubraska
andara

 Diversificando
tu Negocio de Pasteles
by Dubraska

Notas



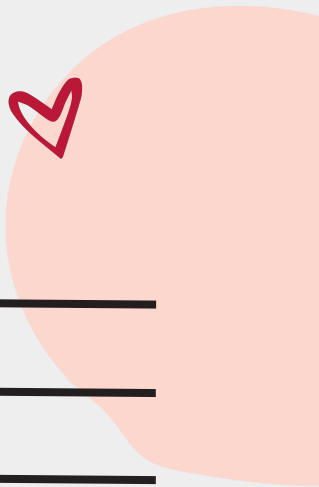


dubraska
andara



Por. Chef. Dubraska Andara

Notas



Lined writing area consisting of 15 horizontal black lines.

