

GUIA ESTRATÉGICO

CHÁ DE COZINHA

Tupperware®



Índice



Como
organizar?

04

03

História
do Chá
de Cozinha

10

Convidados
e Decoração

Menu

12

21

Brincadeiras

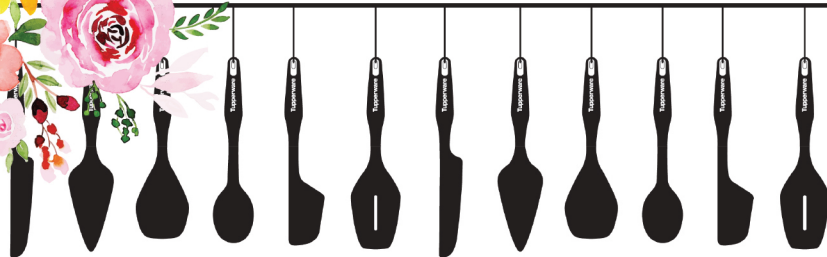
Lembrancinhas

25





História do Chá de Cozinha



A tradição do chá da noiva, seja ele de cozinha, panela ou tantas variações que existem hoje, perdura por muitas gerações, mas como será que isso começou?

Há quem diga que esse costume começou com a história de um homem apaixonado por uma donzela, desprovido de condições financeiras para montar a casa, que foi ajudado por amigos.

Uma versão menos romântica diz que esta tradição começou devido ao antigo costume, ainda presente nos dias de hoje em alguns países, da família da noiva oferecer bens ao noivo, sendo assim, para angariar presentes que ajudassem a compor o dote as pessoas mais próximas da noiva, em uma reunião simbólica, também como um rito de passagem, presenteava a noiva. E assim surgiu o “bridal shower” - banho de presentes - como é conhecido nos Estados Unidos, tornando a noiva apta a conseguir um bom marido!

O motivo do surgimento dos chás pode estar em desuso, porém a **tradição de realiza-los está cada vez mais forte**, não se sabe dizer quantos tipos de chás existem, mas eles estão **cada vez mais temáticos e personalizados**.

E sempre buscando ser um momento de descontração e diversão para a noiva e de oportunidade dos mais próximos saberem mais e entrarem no clima do casamento.

Você tem a oportunidade de unir o útil ao agradável: **as pessoas têm a necessidade de comprar produtos para a cozinha e todo mundo que conhece os nossos produtos acabam se apaixonando**.

Logo, você pode oferecer um **chá de cozinha Tupperware** e além de você ganhar dinheiro a noiva vai receber apenas presentes que ama e de qualidade.

Lembrando que trata-se de uma etapa dentro de uma fase muito importante, não estamos falando de uma experiência tupperware, é **uma experiência da noiva** onde se tem a oportunidade de demonstrar os produtos, não é uma venda comum, **requer muito zelo e atenção**, mas **vale a pena o empenho**. Lembre-se que além da noiva, tem suas convidadas, que podem ser novas clientes e até serem ou indicarem uma nova noivinha para você. É muito comum existir uma rodinha de amigas casando na mesma época precisando de Tupperware.

O chá de cozinha é um momento muito importante, tanto para a noiva, como para seus familiares, madrinhas e amigas íntimas, que gostam muito de participar e ajudar a ser um dia especial, **você estará tendo a honra de trabalhar nisso junto com todas essas pessoas e ainda pode vender muito!!!!**

Queremos com esse guia te preparar para oferecer todo o suporte necessário para uma **experiência única e completa**, onde você poderá **fidelizar e recrutar muitas clientes**.



Como organizar um chá de cozinha



Planejamento é uma peça muito importante, principalmente quando estamos falando em eventos, seja uma festinha simples ou mais elaborada, pequena ou grande, todos gostam de serem bem recebidos e se divertirem.

Para que esse momento de descontração não gere desconfortos o planejamento é essencial.

O segredo é engajar algumas madrinhas/amigas dispostas a ajudar, estabelecer e manter uma boa comunicação com as envolvidas e dividir as funções, lembrando que a sua principal função é A LISTA DE PRESENTE, levando em conta os desejos e necessidades da noiva para montar a sua cozinha Tupperware. Outro ponto geral e importante é pensar no perfil da noiva e das pessoas que estarão presentes, nos recursos disponíveis e na estrutura do local. Partindo desses pontos básicos, sugerimos que procurem noivas que estão à 3 meses de seu casamento e como primeiro passo ofereça e convença a noiva a fazer um Chá Tupperware, mostre os benefícios, como pode ficar lindo, receber bons presentes e ter uma super aliada na organização do chá: você. Para isso te ajudamos com o checklist geral abaixo:

Primeiros Passos



- ♥ Escolher o local, data e hora (sugerimos que a data seja com antecedência mínima de 1 mês do casamento);
- ♥ Definir o perfil do chá;
- ♥ Fazer a lista dos convidados;
- ♥ Estabelecer um orçamento;
- ♥ Definir os elementos da decoração (mostre as fotos e sugestões que daremos e tenha para você que kits de armazenagem serão sempre a base para uma linda mesa, complemente com outros itens, preferencialmente do vitrine vigente da data do chá.);
- ♥ Pedir ajuda de outras pessoas pra a organização, dividir as tarefas.

Próximos Passos



- ♥ Decidir o que será servido, comidas e bebidas (mais dicas no “Sugestões de receitas”);
- ♥ Reservar os fornecedores, se necessário;
- ♥ Estabelecer uma lista de presentes (tenha uma lista básica com kit de armazenagem, linha modular, linha freezer, linha micro-ondas... E a cada vitrine complemente com as melhores oportunidades vigentes);
- ♥ Fazer os convites. Sugerimos que sejam enviados com antecedência mínima de 15 dias do chá;
- ♥ Se existir projetos DIY (“faça você mesmo”), começar a fazê-los;
- ♥ Definir as brincadeiras e preparar o que será necessário para executa-las.

Últimos passos



- ♥ Fazer a lista de compras;
- ♥ Estabelecer a playlist, com diferentes tipos de músicas;
- ♥ Confirmar as tarefas divididas entre os envolvidos da organização;
- ♥ Confirmar a presença dos convidados;
- ♥ Se tiver, confirme os fornecedores, seus serviços e a entrega/retirada dos produtos.

No dia anterior



Se for possível, antecipar a montagem, principalmente em relação ao menu (colocar a bebida para gelar) e a decoração.

No dia



Executar o planejado, reservar um tempo com boa antecedência para a montagem.

Tirar um tempo para se arrumar e relaxar, assim na hora todos irão se divertir.

Dicas Tupperware



Opção 1

Convite
CHÁ DE COZINHA
TUPPERWARE

Convido você para meu Chá de Cozinha Tupperware, assim os seus presentes vão durar muito tempo na minha cozinha!

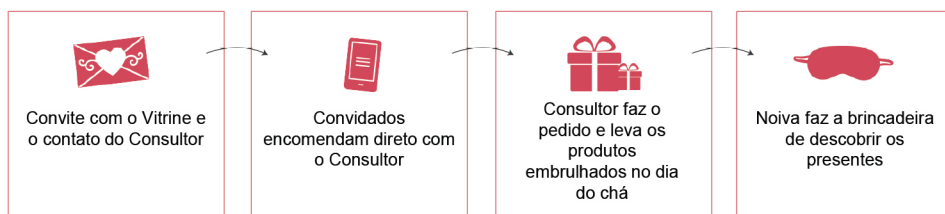
Basta escolher os presentes e a Consultora _____ já os levará embrulhados em nosso chá. Contato da Consultora (_____)_____


Dia: ___/___/___
Hora: ___:___
Local: _____


Consulte as opções no Vitrine:
www.tupperware.com.br/produtos/catalogo-virtual

TupperwareBrands

*Exemplo de convite.



 Convidados pagam direto ao Consultor antes ou no dia do Chá de Cozinha.

 Tempo de antecedência: 30 dias.

Nessa opção as convidadas terão o seu contato, mas cabe a você falar com cada uma para oferecer sugestões de presentes e garantir que todas farão seus pedidos a tempo do dia do chá.

Já se programe com uma data limite para receber os pedidos. Ofereça várias possibilidades de pagamento como transferência bancária, dinheiro em mãos no dia do chá ou até maquininha de cartão caso você tenha.

E capriche nas embalagens com jornal, papelão e outros, para que os presentes fiquem difíceis de identificar e a brincadeira fique ainda mais divertida.

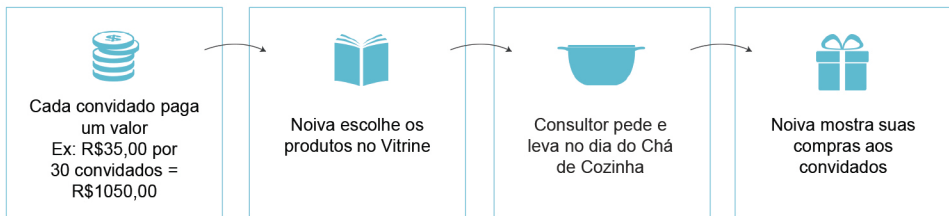
Veja uma sugestão de texto de convite que a noiva pode enviar para as convidadas para essa opção de chá.

Você pode, além de colocar o endereço do site para visualizar o Vitrine, enviá-lo por Whatsapp para as convidadas, para isso lembre-se de pegar os contatos com a noiva.

Opção 2



*Exemplo de convite.



Noiva recolhe o dinheiro e passa para o Consultor até o dia do Chá de Cozinha.

Tempo de antecedência: 30 dias.

Desta maneira a noiva ou a organizadora pode escolher exatamente o que ela quer ganhar e será responsável por recolher o valor e passar para você.

Como você terá contato com as convidadas no dia, aproveite para levar os seus produtos a pronta entrega e se puder, leve a maquininha de cartão, aumentando as possibilidades de ganho.

É indicado que o tempo de antecedência entre: combinar o formato e realizar o chá, seja de no mínimo 30 dias, para que a noiva possa convidar com antecedência, recolher o valor dos presentes, realizar o pedido e a sua caixa chegar a tempo do dia do chá.

Veja uma sugestão de convite que a noiva pode enviar para as convidadas para esse tipo de chá, já que ele terá um formato um pouco diferente do tradicional.

Opção 3

Convite
CHÁ DE COZINHA
TUPPERWARE

Convindo você para meu Chá de Cozinha Tupperware, assim os seus presentes vão durar muito tempo na minha cozinha!

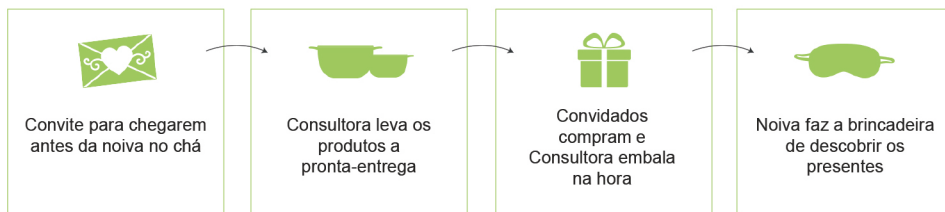
A Consultora _____ fará a venda dos produtos antes da minha chegada ao evento no dia do chá.
Chegue na hora marcada para garantir o seu presente!

Dia: ___/___/___
Hora: ___:___
Local: _____

Pagamento em dinheiro, cartão de crédito ou transferência bancária. Caso queira comprar antes, celular da Consultora: (____) _____

TupperwareBrands

*Exemplo de convite.



Convidados pagam ao Consultor no dia do Chá de Cozinha.

Tempo de antecedência: livre.

Essa opção é para quem já tem uma boa pronta entrega e quer aproveitar o encontro para demonstrar todos os seus produtos e conquistar mais vendas pessoais além dos presentes.

É preciso estar precavido em relação a quantidade de embrulhos para embalar os presentes na hora.

A vantagem dessa maneira é poder marcar o chá com menos antecedência, porém é preciso que você disponibilize várias formas de pagamento, pois a cliente pode não ter o dinheiro em mãos no dia.



Convidados

O ideal é ter nesse dia apenas as pessoas mais próximas e que a noiva realmente goste, trata-se de um momento íntimo e de descontração.

Geralmente, fazem parte deste momento as madrinhas, familiares e amigas mais próximas, sendo que as convidadas do chá, necessariamente devem ser convidadas do casamento também.

Apesar da etiqueta dizer que o convite físico é necessário, em chás de cozinha, por ser algo mais íntimo, tem-se usado muito os convites virtuais enviados por aplicativos de dispositivos móveis ou e-mail, em algumas situações alinhados a um evento/grupo criado na rede social.

Porém, apesar de não haver necessidade de fazer convite físico, não podemos considerar um convidar “de boca” ou mandar uma mensagem qualquer, convite digital também requer uma arte bem feita e que já demonstre o perfil do chá.



Decoração

Alinhe com a noiva e/ou organizadoras o que cada uma pode estar fazendo, sugira uma decoração com Tupperware, use e abuse das peças e de sua criatividade, acredite, ficará lindo.

Inspire-se.



Você pode utilizar as peças para:



Servir os doces e salgados;



Arranjos de flores;



Decorar tanto o ambiente quanto as mesas.

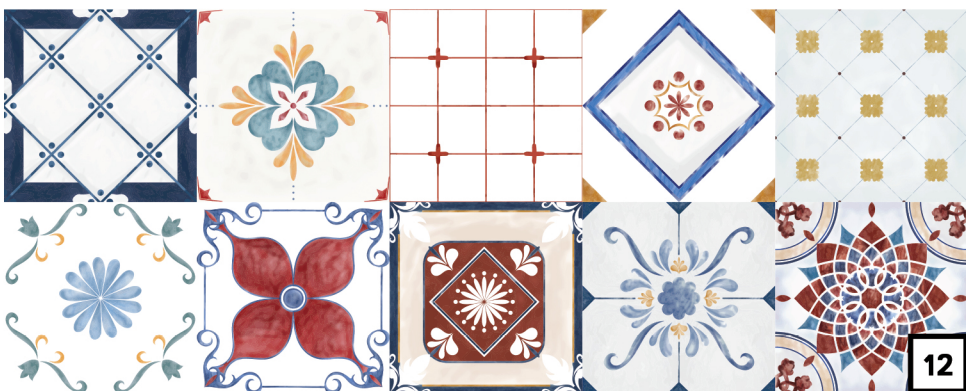
Lembre sempre de cuidar das peças ao usar como vaso de flor, você pode forrar a parte interna com celofane para a terra não ficar em contato direto com a peça.

Dando preferências para as peças do vitrine, o Presente da Anfitriã e os Incentivos vigentes.



Menu

Sugestões de receitas



Patê de Cenoura

Ingredientes:

- ° 1 Xícara de medida Tupperware 240 ml (chá) de Cenoura ralada
- ° 1 Xícara de medida Tupperware 240 ml (chá) de Ricota amassada
- ° 1 Xícara de medida Tupperware 240 ml (chá) de Maionese
- ° ½ Xícara de medida Tupperware 240 ml de Salsinha picada
- ° Um fio de Azeite
- ° Uma pitada de Sal



Modo de Preparo:

Rale a cenoura na **Prática** e pique a salsinha no **Turbo Chef**. Misture a ricota, a maionese, o azeite e o sal na **Prática** e está pronto! Sirva nas peças Tupperware!

Patê de Atum

Ingredientes:

- ° 1 lata de Atum sólido
- ° 1 Xícara de medida Tupperware 240 ml de Maionese
- ° 1 maço de Coentro picado (pode ser salsinha)
- ° 1 Cebola média
- ° 1 Cenoura média



Modo de Preparo:

Descasque a cenoura com o **Descascador Tupperware**, rale na **Prática** e reserve. Corte a cebola em partes menores e coloque no **Turbo Chef**. Junte o coentro, colocando em partes até triturar bem. Coloque na **Prática** e adicione a maionese e o atum. Mexa tudo até ficar homogêneo. Está pronto o patê!

Patê de Pimentão com Azeitonas

Ingredientes:

- ° 1 Cenoura pequena ralada
- ° 1 Pimentão vermelho bem picadinho
- ° ½ Xícara de medida Tupperware 240 ml de azeitonas verdes sem caroço, picadas
- ° ½ Xícara de medida Tupperware 240 ml de cebola picada
- ° 1 Xícara de medida Tupperware 240 ml de maionese
- ° Um fio de azeite
- ° Uma pitada de sal



Modo de Preparo:

Rale a cenoura na **Prática**. Pique o pimentão e a cebola no **Turbo Chef**. Misture com a azeitona, a maionese, o azeite e o sal e o patê está pronto!

Patê de Lombo com cenoura

Ingredientes:

- ° 200g de Lombo
- ° 1 Cenoura
- ° 1 Colher de medida Tupperware 15 ml de Maionese
- ° ½ lata de Creme de leite
- ° Salsinha picada para polvilhar



Modo de Preparo:

Triture o lombo no **Turbo Chef** e reserve. Rale a cenoura na **Prática** e ainda nela, misture os demais ingredientes, inclusive o Lombo triturado. Sirva com torradas ou bolachas de água e sal. Não esqueça de polvilhar a salsinha picada.

Mousse de Azeitona

Ingredientes:

- ° 1 Xícara de medida Tupperware 240 ml de azeitona sem caroço
- ° 1 Colher de medida Tupperware 15 ml de suco de limão
- ° 1 Colher de medida Tupperware 15 ml de Molho inglês
- ° 1 Envelope de Gelatina sem sabor (12g)
- ° 1 Lata de Creme de leite
- ° ½ Lata de leite
- ° Sal a gosto
- ° 4 Claras em neve



Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina sem sabor com 100ml de água aquecida. Bata no liquidificador o restante dos ingredientes, exceto as claras. Despeje a mistura na **Tigela Batedeira Média** e reserve. Bata no **Speedy Chef** as 4 claras até ficar em ponto de neve e vá incorporando na mistura. Coloque na **Mágica** e leve à geladeira para gelar por 4 horas.

Mousse de Queijo

Ingredientes:

- ° 1 Cebola média
- ° 250g de Creme de leite sem soro
- ° 250g de Maionese
- ° 150g de Parmesão ralado
- ° 1 Envelope (12g) de Gelatina sem sabor



Modo de Preparo:

Dissolva a gelatina em 100ml de água quente. Bata todos os ingredientes no liquidificador, inclusive a gelatina dissolvida. Unte uma **Mágica** com azeite de oliva e salpique com orégano, coloque o mousse e deixe gelar por 40 minutos. De acordo com sua preferência, pode-se acrescentar tomate seco picado, azeitonas pretas, aliche ou ainda, alho batido junto com os demais ingredientes.

Torta de Pão fria

Ingredientes:

Pão de forma sem casca
Frango desfiado e refogado
Cenoura ralada
Maionese
Batata palha

Modo de Preparo:

Cozinhar o peito de frango, desfiar no **Turbo Chef**, depois refogar temperar a gosto. Em uma **Big Cake Retangular** faça as camadas: Pão, frango, cenoura. Fazer quantas camadas quiser e terminar com pão. Passe a Maionese e finalize com batata palha. Ou com o **Modela Express** monte a tortinha e decore a seu gosto.



Torta Gelada de Frango

Ingredientes:

Creme:

- ° 500g de Maionese
- ° 01 Creme de leite com soro (Lata)
- ° 250ml Leite
- ° 250g Parmesão ralado
- ° 30ml Azeite
- ° 02 Cenouras

Recheio:

- ° 01 Peito de frango
- ° 01 Requeijão
- ° 01 Cenoura Ralada
- ° 250 g de Azeitona
- ° 01 Cebola
- ° Maionese
- ° 1 pct de queijo ralado

Cobertura:

- ° Queijo Parmesão
- ° Batata Palha
- ° Cenoura
- ° Salsinha
- ° Tomate Cereja

Modo de preparo:

Creme:

Misture no **Quick Chef**: maionese, creme de leite com soro, cenoura ralada na **Prática**, leite, azeite e queijo. Reserve. Esse molho será utilizado para regar o pão.

Recheio:

Misture o frango desfiado, o requeijão, a maionese, a cenoura, a azeitona, a cebola e o queijo em uma **Tigela Criativa** ou **Batedeira**.

Na montagem:

Intercale uma camada de creme, pão de forma, recheio até finalizar com o pão. Cubra com o creme, use sua criatividade para confeitar com os ingredientes listados na cobertura. Leve à geladeira por 1 hora.

Bom apetite!



Paçoca de Colher

Ingredientes:

- ° 10 Paçocas rolhas
- ° 5 Colheres de medida Tupperware 15 ml
- Leite em Pó
- ° ½ Caixa de Creme de Leite (aproximadamente 100ml)
- ° ½ caixa de Leite Condensado (aproximadamente 100ml)



Modo de Preparo:

Triture as paçocas no **Turbo Chef**, lembre-se de não ultrapassar a 3ª hélice, para que o produto funcione corretamente. Após isso, despeje a paçoca triturada na **Tigela Batedeira 3,2L ou Criativa 3L** e acrescente o leite em pó. Mexa até que os dois ingredientes estejam bem misturados. Acrescente o creme de leite e o leite condensado e misture bem, utilizando a **Pá Batedeira**. Despeje na **Tacinha de Sobremesa** e leve à geladeira, para que fique mais refrescante.

Brigadeiro de Colher

Ingredientes:

- ° 1 Lata de Leite condensado
- ° 06 Colheres de medida Tupperware 15 ml de Chocolate em pó
- ° 01 Colher de medida Tupperware 15 ml de Leite
- ° 01 Colher de medida Tupperware 15 ml de manteiga



Modo de Preparo:

Misture tudo em uma **Cristalwave 2L** (utilize peças altas). Leve ao micro-ondas por 2 minutos. Retire do micro-ondas, se a mistura estiver muito mole, leve de 30 em 30 segundos, com cuidado, pois fora do micro-ondas ele continuará cozinhando devido o aquecimento. Se passar do ponto endurece. Espere esfriar, mesmo um pouco mole, pois ao esfriar ele chega ao ponto de colher.

Locada Mole

Ingredientes:

- ° 1 Lata de leite condensado
- ° 100g de Coco ralado
- ° 3 Gemas
- ° 1 Colher de medida Tupperware 5ml (chá) de manteiga sem sal



Modo de Preparo:

Misture bem todos os ingredientes na **Criativa 3 Litros**. Leve ao micro-ondas em uma **Cristalwave 1,5 Litro** por 3 minutos. Espere esfriar e sirva!

Brigadeiro de Sucrilhos

Ingredientes:

- ° 1 caixa de Sucrilhos
- ° 1 lata de Leite condensado
- ° 1 colher medida Tupperware de 15 ml de manteiga ou margarina
- ° Nozes ou Amendoim ou castanha triturado no TURBO CHEF



Modo de Preparo:

Faça um brigadeiro branco com o leite condensado e a manteiga, quando estiver no ponto mole, desligue o fogo e acrescente o sucrilhos e as nozes (ou o que preferir). Coloque nas forminhas e leve ao forno para dourar. Sirva nas peças Tupperware.

Beijinho de Leite Ninho

Ingredientes:

- ° 1 lata de Leite em pó
- ° 1 leite de Coco
- ° 2 pacotes de 100g de Coco ralado
- ° A mesma medida de Leite em pó de açúcar refinado



Modo de Preparo:

Coloque o leite ninho, o açúcar, o leite de coco e 100g de coco ralado na **Maxi Criativa**. Mexa utilizando a **Espátula Tupperware**, até formar o ponto de enrolar. Na **Criativa 3L**, despeje os 100g de coco ralado restantes para depois de enrolado passar o beijinho. Coloque os beijinhos finalizados na Travessa Premier e sirva.

Pavê de Nata

Ingredientes:

- ° 3 potes de nata fresca
- ° 2 latas de leite condensado
- ° 2 pacotes de bolacha de maisena sabor chocolate
- ° Amendoim a gosto



Modo de Preparo:

Triture o amendoim no **Turbo Chef** e reserve. Em uma **Tigela Batedeira Grande**, adicione o leite condensado e a nata, mexa bem utilizando a **Pá Batedeira**. Na **Tigela Allegra 3,5L**, intercale a bolacha o creme e o amendoim. Sirva nas **Tacinhas Tupperware**.



Naked Cake



Ingredientes:

Massa do bolo:

- ° 6 ovos
- ° 1 xícara de medida Tupperware 240ml de açúcar
- ° 2 xícara de medida Tupperware 240ml de trigo
- ° 1 colher de medida Tupperware de 5ml de fermento em pó
- ° 1 pitada de sal
- ° Asse em uma na Cristalwave 3L e a outra na Cristalwave 2L (no micro-ondas).

Recheio de Nata:

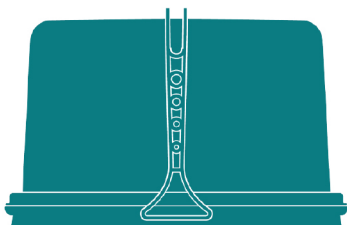
- ° 400ml Chantilly pronto para bater
- ° 02 colheres de medida Tupperware de 15ml de açúcar
- ° Bata no Speedy Chef, depois de adquirir a consistência de chantilly ,acrescente o açúcar.

Recheio de Doce de leite:

- ° 800g de doce de leite
- ° 200ml de creme de leite
- ° Coloque em uma Tigela Criativa e misture com o doce de leite.

Modo de Preparo:

Corte os dois bolos ao meio e coloque sobre a base do **Big Cake**. Passe doce de leite sobre a primeira camada, e coloque uma de nata sobre a outra. Sobre a última camada do bolo polvilhe o açúcar de confeiteiro e decore com as frutas vermelhas.



Água Saborizada ou Aromatizada

Limão e Hortelã

Ingredientes:

- ° folhas de hortelã (apenas folhas, sem o talo)
 - ° 1 limão fatiado com casca no Super Chef
 - ° 4 unidades de cravos
 - ° pedras de gelo
- Proporção para 1 litro.

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes na água natural e espere no mínimo uma hora para beber.



Limão Siciliano e Canela

Ingredientes:

- ° 2 limões sicilianos cortados em finas rodelas.
- ° 1,5L de água.
- ° 2 paus de canela

Modo de Preparo:

Fatie no **Super Chef Junior** o limão, coloque-os com os paus de canela na **Jarra Premier 2 litros**. Acrescente a água, tampe e leve ao refrigerador de um dia para outro. Sirva nos **Copos Premier 300 ml**.



Laranja Cravo e Canela

Ingredientes:

- ° 1 Laranja
- ° 1 Litro de Água
- ° 3 unidades de cravo
- ° 2 paus de canela

Modo de Preparo:

Fatie a laranja no **Super Chef Junior**, em uma **Jarra Tupperware** e coloque as fatias da laranja e os outros ingredientes, acrescente a água, misture e leve ao refrigerador. Sirva com as fatias da laranja.



Hortelã e Maçã

Ingredientes:

- ° 1 ramo de hortelã (apenas folhas, sem o talo)
- ° 1 Litro de Água
- ° 1 maçã picada em cubos

Modo de Preparo:

Fatie a maçã em cubos no **Super Chef**, em uma **Jarra Tupperware** coloque os cubos da maçã e as folhas de hortelã, acrescente a água, misture e leve ao refrigerador.





Chá Mate Gelado

Ingredientes:

- ° 1 colher de chá mate solúvel
- ° 200 ml de água (fria ou quente)
- ° Açúcar a gosto
- ° Maçã e limão à gosto, picados no Super Chef

Modo de Preparo:

Adicione o chá mate solúvel, a água e o açúcar no **Quick Shake** e agite bem. Sirva Gelado com fatias de limão e maçã.



Chá de Abacaxi

Ingredientes:

- ° 01 Abacaxi com casca
- ° Açúcar ou adoçante a gosto
- ° Cravo e Canela a gosto

Modo de Preparo:

Lave o abacaxi e descasque, reserve a casca. Coloque 1 litro e meio de água para ferver com a casca. Caso queira, é neste passo que você acrescenta o cravo e a canela. Ferva bem, desligue o fogo e adoce a gosto. Caso fique muito concentrado, é só ir acrescentando água.



Café Cremoso

Ingredientes:

- ° 1 sachê de café solúvel de 50g.
- ° 200ml de água quente.
- ° Açúcar a gosto.
- ° Leite a gosto.
- ° Nata fresca (para fazer chantily).
- ° Chocolate em barra (para decorar).



Modo de Preparo:

Esquente a Água na **Jarra Microplus** no micro-ondas por 30 seg.

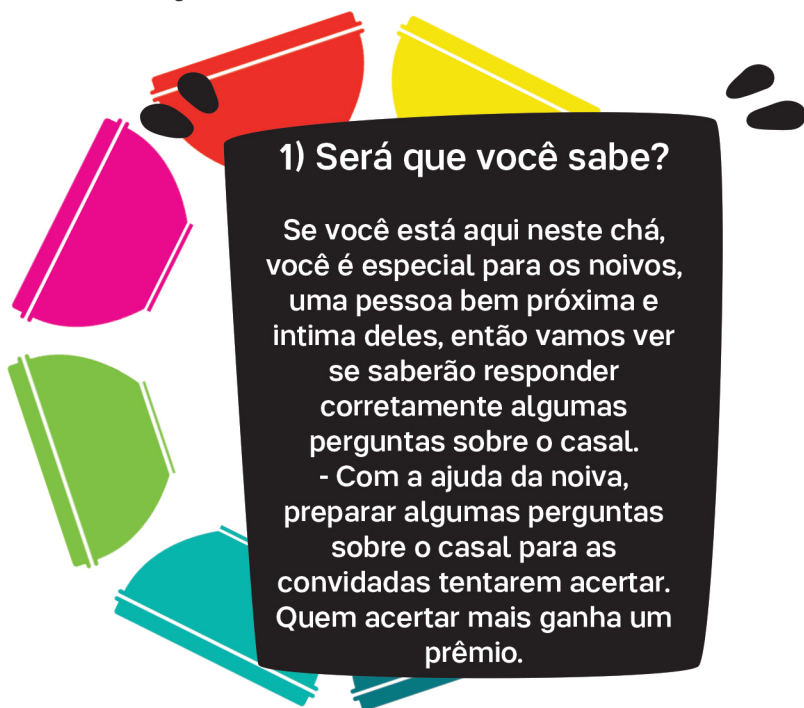
Coloque no **Speedy Chef** a Água, o Café Solúvel e o Açúcar, misture até ficar cremoso. Coloque duas colheres do creme de café por xícara e adicione leite a gosto. Bata a Nata no **Speedy Chef** até formar chantily e adicione sobre o café. Processe o chocolate no ralador e polvilhe sobre chantily.

Brincadeiras

Para as brincadeiras do Chá de Cozinha Tupperware, sugerimos dentro do orçamento, algumas peças como a pá para patê, pegador de azeitonas ou queijo, apoiador de facas entre outros disponíveis no site de pedidos.

Consulte seu Líder Empreendedor ou Empresária do distrito caso ainda apareçam dúvidas.

Você pode também, utilizar as peças de seu estoque. Nas Ofertas da Hora, do site de pedidos você pode ter mais opções e descontos incríveis, para adquirir peças além do vitrine vigente.



1) Será que você sabe?

Se você está aqui neste chá, você é especial para os noivos, uma pessoa bem próxima e íntima deles, então vamos ver se saberão responder corretamente algumas perguntas sobre o casal.

- Com a ajuda da noiva, preparar algumas perguntas sobre o casal para as convidadas tentarem acertar. Quem acertar mais ganha um prêmio.

2) Encarando Pepinos

A vida de casada não são só flores, será preciso descascar alguns pepinos, será que a noiva se sai bem?

Pode usar direto o descascador Tupperware ou utilizar um comum e depois com um Tupperware para mostrar a diferença e concluir dizendo que em ambos o pepino pode ser descascado, mas o instrumento que você usar pode te ajudar a fazer de uma forma melhor e ter um proveito melhor da situação.

3) Quantos tem

Quem tem boa visão ou noção para acertar a quantidade de balas que temos no Modular? No lugar de balas, podemos utilizar bolachas, gominhas... O importante é a peça dar visão do que está em seu interior. Quem acertar ganha um prêmio. Sugestão: pegador de azeitona/queijo ou o próprio modular.

4) Nunca e Sempre

Todo relacionamento, em especial o casamento, é feito de escolhas, gestos, ações e renúncias... Ajudem a noiva. Escrevam dicas anônimas do que a noiva deve evitar e o que deve fazer na vida de casada. A noiva ou organizadoras leem as dicas em voz alta. A dica escolhida pela noiva será a premiada. Sugestão: batom ou outro produto Nutrimetics.

5) Quiz dos Noivos

- Fazer perguntas ao noivo antecipadamente (podem fazer em uma ficha ou em vídeo) e durante o chá fazer as mesmas perguntas para a noiva, o objetivo é as respostas se coincidirem, se as respostas forem diferente a noiva paga um mico. Sugestão: Dançar, usar algum acessório engraçado, beber um drink feito no Quick Shake...

6) Clara em neve

Quem tem prática na cozinha, gosta de cozinhar e é rápida? Escolha duas convidadas para brincar no Speedy Chef, cada uma em um, simultaneamente farão clara em neve, quem fizer mais rápido ganha. Sugestão de brinde: pá bateadeira.

7) Vestido da noiva

O vestido de noiva é algo que corre em segredo quase absoluto, só no momento de sua entrada da noiva no grande dia que se tem a revelação, mas não custa tentar. Vamos brincar separando as convidadas em duas equipes, estabeleçam um modelo em cada equipe e com papel higiênico façam um modelo de inspiração e apresentem para a noiva, que escolherá o melhor.

8) Montando a história

Essa brincadeira pode ser feita com a noiva, ou com equipes e a noiva escolhendo a melhor história. A brincadeira se inicia com a introdução de uma história, em seguida, retirando objetos engraçados de uma Mega Criativa, a pessoa deve ir contando a história e incluindo os objetos escolhidos.

9) Abertura dos Presentes

Enquanto a noiva abre os presentes, alguém vai anotando seus comentários sem que ela perceba, por exemplo “Nossa que coisa linda!”, “Como eu uso esse?” “Amei a cor!” Posteriormente, é pedido para a noiva ler seus comentários, mas agora com uma voz bem sexy, como se fossem coisas ditas na noite de núpcias faladas no ouvidinho do noivo.

10) Livrinho com receitas

Atualmente buscamos qualidade, praticidade e rapidez... Isso na cozinha também. Não é a toa que revolucionamos a forma de preparar vários alimentos e nossas receitas tem sido cada vez mais adaptadas ao micro-ondas. Vamos ajudar nossa noivinha e montar um caderno de receitas para ela nesse perfil.

- As receitas podem ser pedidas antecipadamente às convidadas ou assim que chegarem no chá. Ao final do evento entregar para a noiva em um caderno bem bonito com as receitas. O caderno pode ser entregue junto com uma peça de micro-ondas, ou mencionar um pouco a linha e até deixar algumas peças a mostra para essa finalidade.

11) O que tem na bolsa?

Cada convidada coloca a bolsa em sua frente enquanto alguém lê uma lista de coisas que podem ser achadas dentro de uma bolsa feminina. Quem tiver mais objetos dentro da bolsa, ganha o prêmio.

Sugestão de Lista: creme dental, necessaire, cortador de unhas, espelho, desodorante, convite do chá, 2 pilhas, escova de cabelos, pen drive, lixa de unha, halls, chiclete, carregador de bateria, foto da sogra, foto do noivo...

12) Stop

Normalmente, para o Stop no Chá de cozinha, você escolhe 05 temas (chá de cozinha, casamento, etc) e 05 letras (não pode ser letra repetida ex: noiva).

Pode ser como no exemplo abaixo ou de acordo com o perfil da noiva também.

Determine um tempo para que as convidadas preencham a tabela, e que caso alguém termine antes, deverá gritar STOP! Nessa hora, todas devem parar de preencher imediatamente, para que você possa conferir a tabela de quem gritou, e ver se está ok. Caso tenha algum item incorreto, confira a folha da 2ª pessoa que mais preencheu.

Se ninguém gritar STOP, você deverá gritar e conferir as palavras da pessoa que mais preencheu. Ganha quem preencher o maior número de palavras.

Sugestão de presentinho: separador de gemas, pá bateadeira...



STOP	Destino p/ Lua de Mel	Presente de casamento	Minha Sogra é...	Filme relacionado a casamento	No casamento tem que ter...	Total de pontos
(N)						
(O)						
(I)						
(V)						
(A)						

*Você pode escolher as letras, e fazer a brincadeira na versão tradicional em outro momento do Chá de Cozinha também.

Lembrancinhas

Você pode sugerir para a noiva que presenteie suas convidadas com chaveiro de miniatura da Tigela Maravilhosa Tupperware, embalados em saquinhos e com uma tag ficarão demais!!!!

Confiram ao lado as opções disponibilizadas atualmente para os consultores Tupperware na aba de “Comunicados” > Lista de Presentinhos.

Com essas lembrancinhas preparadas com carinho, as convidadas ficarão encantadas e lembrarão de você, Consultora, em um próximo Chá de Cozinha ou se precisar de uma peça Tupperware!

Lembre de sempre deixar um contato seu, cartão de visitas com os convidados ou junto das lembrancinhas.

Boas vendas!



Material de apoio

* Consulte o site de pedidos para a tabela atualizada com valores.

Os Presentinhos Tupperware são uma ótima ferramenta para a Consultora, pois além de serem muito úteis no dia a dia da cozinha, eles servem para apresentar as convidadas nas Experiências e até possíveis recrutas no momento da abordagem. Veja abaixo os Presentinhos que estão disponíveis no momento e faça seu pedido*.



DESCASCADOR
DE CÍTRICOS (1 peça)
COD. 3540



PÁ PARA CEREAIS (1 peça)
COD. 05



PÁ PARA PATÊ (2 peças)
COD. 83077



ESPREMEDOR
DE FRUTAS (1 peça)
COD. 83039



PEGADOR DE FRIOS
(4 peças - azeitona e queijo)
CÓD. 801778



MEDIDOR DE CAFÉ (2 peças)
CÓD. 83061



PORTA COLHER (1 peça)
CÓD. 86



MINIATURA TIGEL
MARAVILHOSA (1 pe
COD. 2004



PORTA FACAS (1 pe
COD. 3545



SEPARADOR
DE GEMAS (1 peça)
COD. 62

*Os Presentinhos serão atendidos com a cor disponível no estoque.

Preço Consultora (sem lucratividade). Preços válidos para todo o Brasil. Atenderemos até o final dos estoques.

TupperwareBrands

