



# **Aula 3: Minha Primeira Mesa Profissional**

Os 5 pilares da profissional de mesa posta + a montagem total  
white para o Dia das Mães, em 15 minutos com R\$56,94

**AULA 3 DE 7**

# Os 5 pilares da profissional de mesa posta

Antes de qualquer técnica, qualquer escolha de louça, qualquer compra de tecido — você precisa entender o que sustenta uma mesa profissional. Quando um pilar falta, a mesa pode até ficar bonita, mas não vira trabalho que se vende.

1

## Conceito

O ponto central da mesa — a história que você vai contar. Pode ser uma cor, um estilo, um material, ou um ponto focal (uma taça vermelha numa mesa branca). Antes de montar, defina: **qual é o conceito desta mesa?**

2

## Cor, estilo e harmonia

A mesa pode ser colorida, mas precisa ser harmônica. 99,9% das mesas que você vai montar são informais (podem misturar jogos diferentes). Estilos: **clássica** (tons claros), **romântica** (rosa, flores pequenas), **rústica** (terrosos, palha, madeira).

3

## Funcionalidade

"Pela misericórdia, não plante uma árvore no centro da mesa." Cada elemento tem função: a altura do arranjo precisa permitir conversa, a taça de espumante só entra se vai servir espumante, o prato de sobremesa só se houver dois tempos.

4

## Experiência

"A pessoa tem que sentar e sentir aquela atmosfera." Decoradora de mesa posta é artista. Detalhes como guardanapo na alça da xícara comprometem função e experiência. Guardanapo tem dois lugares: à esquerda do prato, ou no interior dele.

5

## Demanda — através da fotografia

Mesas belíssimas com foto ruim ("escangaiada") não geram demanda. Demanda se gera com fotografia bem feita e vídeo bem feito. **Mesa profissional vive de imagem profissional.**

#### O CONCEITO DESTA MESA

### Por que branco para o Dia das Mães

"A mãe tem uma sacralidade — ela é convidada a ser sagrada através dos atos. Quando a gente chega perto de uma mãe, o que a gente busca? **Colo. Paz. Tranquilidade.** O branco simboliza essa paz, esse aconchego. Tudo aqui é muito leve. A mãe traz essa leveza."

— *Fê Cordeiro, ao vivo*

## **R\$56,94. Esse foi todo o investimento.**

O centro de mesa é o elemento mais visto, o mais fotografado, o que mais impressiona. E hoje a Fê montou um centro de frutas inédito gastando menos do que um jantar fora — com cupom fiscal e tudo.

SACOLAO SABORES DA ROCA LTDA  
RUA SANTA MARIA, 380 - TODOS OS SANTOS  
39400115 - MONTES CLAROS - MG  
CPF\CNPJ: 27329368000154  
Telefone: 3832215988

MEI - MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

COD	REF	DESCRICAO	QTD	UND	VL UNI	VL TOTAL
587		UVA VERDE				
16		LARANJA PEIRA RIO	1	BANDEJ X	15,50	15,50
335		ABACAXI	0,578	KG X	4,99	2,88
6		MORANGO	1	UNID X	9,50	9,50
21		MACA	1	UNID X	13,50	13,50
17		BANANA PRATA	0,332	KG X	10,99	3,65
27		KIWI	0,428	KG X	8,99	3,85
			0,252	KG X	31,99	8,06

Qtde. Total de Itens  
Valor Total R\$  
Valor a Pagar R\$  
FORMA DE PAGAMENTO  
PIX DEPOSITO

4,59  
56,94  
56,94  
VALOR PAGO R\$  
56,94

Nome: CONSUMIDOR  
CPF: 00000000000

Data/Hora: 24/04/2026 17:14:32  
Número Doc.: 171248 Número Caixa: 1

Vendedor: VINI  
SOFTCON TECNOLOGIA - 0800 003 3600



SACOLÃO SABORES DA ROCA · 24/04/2026

R\$ **56,94**

Uva verde	R\$ 15,50
Laranja peira rio	R\$ 2,88
Abacaxi	R\$ 9,50
Morango	R\$ 13,50
Maçã	R\$ 3,65
Banana prata	R\$ 3,85
Kiwi	R\$ 8,06
<b>Total</b>	<b>R\$ 56,94</b>

### As peças da mesa de 6 lugares

Tudo que você vê é acessível. Os jogos americanos custaram R\$12 cada. A louça é simples: prato branco com filete dourado. As taças bicos de jaca são clássicas. **Você não precisa ter — pode terceirizar e incluir no orçamento.**



**Jogo americano**

Richelieu branco · R\$12/un



**Prato raso**

Branco com filete dourado



**Guardanapo**

Percal 100% algodão + argola prateada



**Taça bicos de jaca**

Cristal labirintado · clássico



### Talheres inox

Aparelho simples · acabamento discreto



### Centro de mesa

Sopeira branca (presente da mãe da Fê) + frutas

*"Você não vai falar que vai terceirizar. Você vai alugar — e incluir no orçamento como peça sua. Dá um jeito de fazer trabalho."*

— Fê Cordeiro

## O passo a passo da montagem

A sequência abaixo é a mesma que a Fê fez ao vivo. **Importante:** o vídeo está espelhado (a câmera inverte). As fotos abaixo estão na posição correta — siga elas.



### PASSO 1

#### Jogo americano rente à borda

O jogo americano **nunca fica no centro da mesa**. Vai sempre rente à borda. Em mesa redonda, rente à curvatura. Posicione todos os 6 lugares antes de seguir.

**Atenção:** jogo americano *não é suplá*. Suplá é prato de apoio rígido, com cavidade. Base de MDF também não é suplá nem jogo americano.



### PASSO 2

#### Prato a dois dedos da borda

O prato fica a aproximadamente **dois dedos (≈2 polegadas)** da borda da mesa ou do jogo americano. **Não é no centro do jogo.** Esse pequeno ajuste separa o amador do profissional.



### PASSO 3

#### Talheres com simetria

**Faca à direita, com o corte voltado para dentro do prato.** Garfo à esquerda. A regra do corte virado pra dentro tem origem histórica: não se aponta arma para a pessoa à mesa.

Confira a simetria — todos os talheres devem ficar à mesma distância da borda, paralelos ao prato.



#### PASSO 4

### Guardanapo: a regra muda conforme a mesa

O guardanapo tem **dois lugares permitidos**: à esquerda do prato (sobre o garfo) ou no interior do prato. Nunca na alça da xícara.

Nesta mesa branca, a Fê escolheu colocar **no centro do prato**: como tudo é monocromático, o guardanapo dobrado dá volume e charme. Quando o guardanapo tem estampa, vai à esquerda.

**Sobre o tecido:** 10 guardanapos de percal valem mais que 20 de oxford. O oxford é áspero ("dá sensação de lixar a boca") e o poliéster é brilhoso demais.



#### PASSO 5

### Taça no canto superior direito — por último

A taça vai sempre **no canto superior direito do prato**. E é o último elemento que você posiciona — regra prática que evita acidentes durante a montagem.

**Quantas taças?** Mesa formal serve só água — uma taça apenas. Mesa informal admite no máximo duas: água + suco/refri. Nunca três.



#### PASSO 6

### Centro de mesa: frutas na sopeira

A Fê fez algo inédito ao vivo: usou uma **sopeira como fruteira** (presente da mãe dela, comprado em bazar). Esse uso criativo ensina o conceito mais importante: **você não precisa ter peças específicas — você precisa ter olhar**. Pode ser fruteira, prato grande, tábua de carne, gamela.

Comece pela **fruta mais alta como base** (abacaxi com a coroa) e vá compondo: maçãs, uvas, morangos nos intervalos, kiwi cortado em estrela. Olhe sempre as **cores**: amarelo, verde, vermelho, distribuídas pela peça.

**Truque do kiwi (vale para mamão também):** em vez de cortar ao meio, faça pequenos cortes em "triangulozinho" indo e voltando com a faca, bem profundos. Quando você abre, vira uma estrela. Sem habilidade nenhuma — só faquinha amolada.

**Tipo de serviço:** esse formato é o *franco-americano* — decoração ocupa o centro, comida é servida em mesa auxiliar (aparador, balcão, bancada).

### Esta mesa, na real

Custou R\$0 (cliente paga as frutas). Pode ser cobrada por **R\$150 a R\$250**. Em um dia, fazendo várias simples, você fatura R\$500 a R\$600.

## A mesa pronta

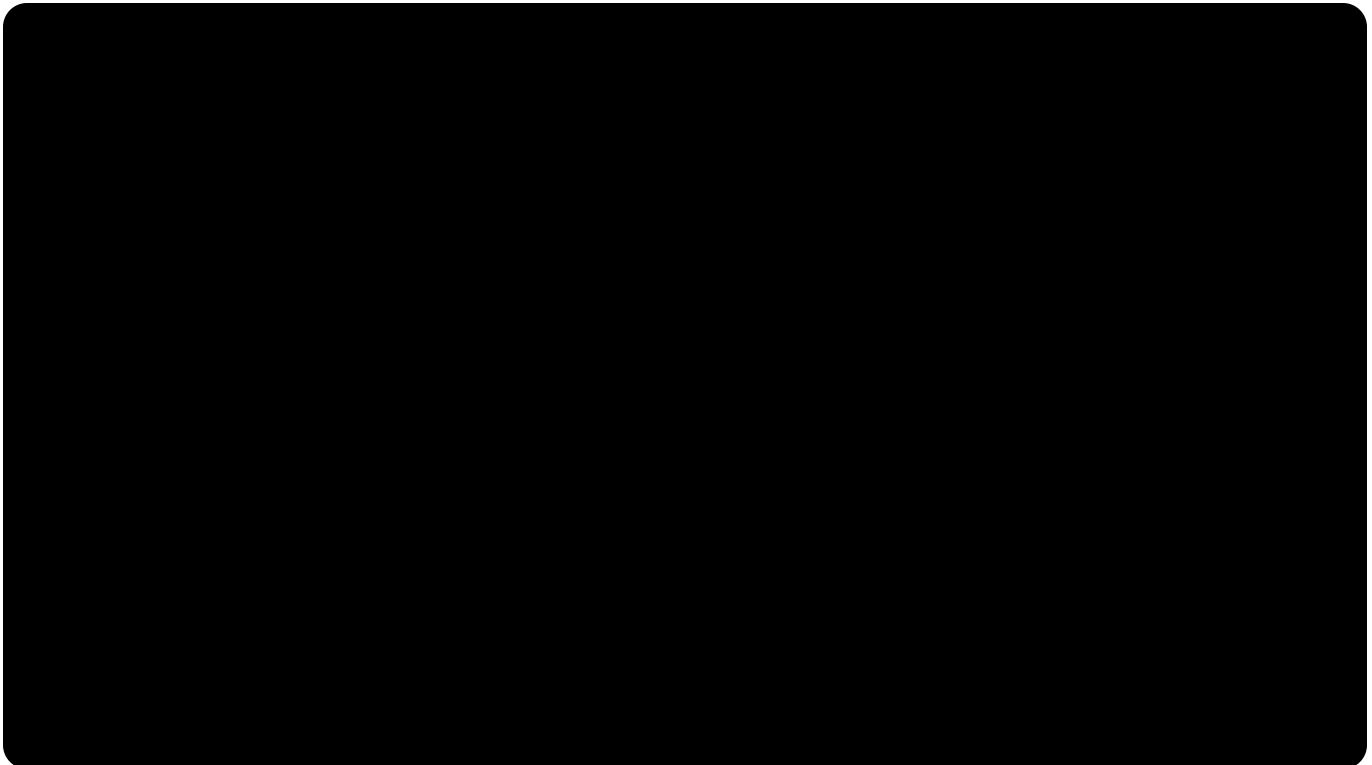
Repare como a mesma mesa muda de personalidade dependendo do ângulo — esse é o segredo da fotografia de mesa posta. Seu portfólio precisa ter **5 a 7 fotos da mesma mesa**: vista ampla, vista de cima do centro, detalhe do couvert, detalhe do guardanapo, e ao menos um close das taças.





## A história que a Fê contou ao vivo

Marcela é uma das alunas que a Fê citou na aula — conheceu o método na Mega Artesanal e hoje fatura o que sonhava. Veja o depoimento dela em vídeo:



*"Encontrei a Fê na Mega Artesanal, quando ela lançou o tecido em parceria com a Ana e o Fernando Maluf. Entrei no método e em pouco tempo já estava com a placa de mesira prata — R\$30 mil de faturamento. Hoje já passei dessa marca, sou mesira ouro. E o que mais me orgulha é que minha mãe entrou junto comigo nessa profissão."*

**MARCELA FIGURIM**

ALUNA PMP · PLACA MESIRA OURO

## Seu dever de casa

Esta é a aula prática — então a missão é prática também:

- 1 Monte uma mesa**  
De almoço ou jantar (pra praticar o posicionamento dos talheres). Pode ser pra família ou só pra você.
- 2 Aplique os 5 pilares**  
Defina o conceito, escolha as cores, garanta funcionalidade, pense na experiência, prepare a fotografia.
- 3 Tire foto/vídeo**  
Da mesa pronta — e *limpe a lente da câmera antes*. Esse detalhe muda tudo.
- 4 Poste no Instagram**  
Com a legenda *"dever de casa do sucesso com a mesa posta com a Fê"* e marque **@fecedorio**. Ela vai repostar as melhores.

## Checklist da Aula 3

0 de 8 completos

**Anotei os 5 pilares no caderno**

Conceito, cor/estilo, funcionalidade, experiência, fotografia.

**Entendi o conceito desta mesa**

Branco = leveza, paz, aconchego materno. Toda mesa começa por uma história.

**Decorei o posicionamento correto**

Jogo americano rente à borda, prato a 2 dedos, faca à direita com corte pra dentro, taça no canto superior direito.

**Vi que dá pra fazer com R\$56,94**

Centro de mesa de frutas, mesa total white, sem flor, sem investimento alto.

**Aprendi o truque do kiwi em estrela**

Cortes em triangulozinho, indo e voltando com a faca.

**Vou fazer o dever de casa**

Montar uma mesa, aplicar os pilares, fotografar, postar marcando @fecordeiro.

**Estou pronta pra cobrar pelo meu trabalho**

R\$150 a R\$250 por mesa simples. Em um dia: R\$500-R\$600.

**Entrei no grupo VIP**

Pra ter prioridade na abertura do PMP no domingo dia 28.