



Palestras

01

A COZINHA QUE TRANSFORMA ORGANIZAÇÕES

com *Felipe Caputo*





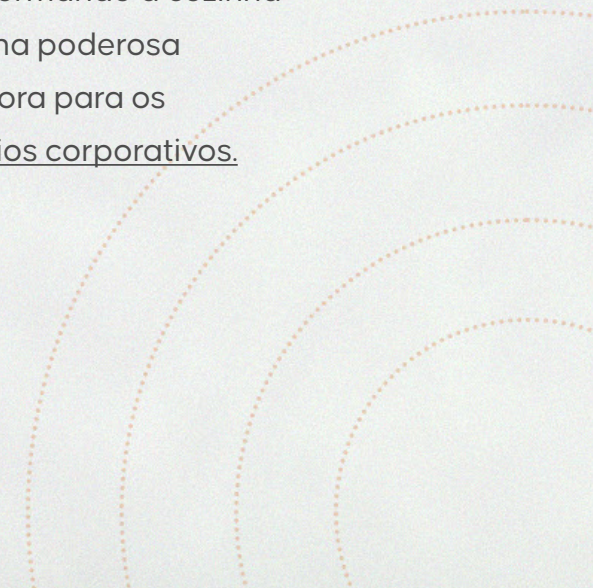
Felipe Caputo

CHEF DE COZINHA, EXECUTIVO E ESPECIALISTA EM EXPERIÊNCIAS CORPORATIVAS

Felipe Caputo une a excelência operacional das cozinhas mais prestigiadas do mundo à visão estratégica de um executivo de foodtech.

Sua trajetória singular e seu carisma são base para criar experiências corporativas que desenvolvem **competências únicas**

para equipes e líderes, transformando a cozinha em uma poderosa metáfora para os desafios corporativos.



TRAJETÓRIA E AUTORIDADE

Head de Inovação e Produto na Greentable

Lidera o desenvolvimento de cardápios e a expansão de uma marca de alimentação saudável, atuando na interseção entre criatividade e gestão de negócios.

Formação internacional de elite

Graduado em Nutrição Culinária e Alimentação Crudivora pelo Instituto Matthew Kenney Culinary, em Los Angeles.

Experiência em cozinhas estreladas

Atuou em kitchens de alto padrão como o Soho House em Malibu e no abcV, do renomado Chef Jean-Georges Vongerichten, em Nova York.

Fundador da Escola do Caputo

Mais de 9 mil alunos treinados, com metodologia clara e envolvente que facilita a assimilação de conceitos complexos para profissionais de qualquer área.



O QUE ELE ENTREGA PARA EMPRESAS

// Team buildings imersivos

Experiências práticas que usam a cozinha para refinar colaboração, gestão sob pressão e criatividade.

// Celebração e conexão

Momentos memoráveis para fortalecer a cultura organizacional e o senso de pertencimento em times remotos ou híbridos.

// Personalização total

Cada dinâmica é cocriada com o cliente, do tema ao menu, para atender objetivos específicos de negócio.

// Linguagem global

Experiências disponíveis em português, inglês e espanhol para times multiculturais.

TEAM BUILDING

A COZINHA QUE REFINA COMPETÊNCIAS

*Team building presencial
para liderança e alta
performance*

Experiência imersiva que coloca equipes em um ambiente de desconforto controlado. Sem receitas ou papéis definidos, os participantes são desafiados a cumprir uma missão com recursos limitados e tempo implacável. A atividade replica a pressão de uma cozinha profissional para desenvolver competências fundamentais no ambiente corporativo.

METODOLOGIA

- // Ambiente de desconforto controlado e seguro
- // Missões com recursos limitados e tempo curto
- // Comunicação não-verbal e colaboração forçada
- // O erro é pedagógico mas tem consequência direta

COMPETÊNCIAS TRABALHADAS

- // Colaboração sob pressão
- // Tomada de decisão ágil
- // Gestão de recursos escassos
- // Quebra de hierarquias naturais
- // Resiliência e tolerância ao stress
- // Criatividade com restrições

LOGÍSTICA

- // Experiências de 3h a 8h de imersão
- // Totalmente personalizável (tema e menu)
- // Ideal para grupos de 15 a 30 pessoas
- // Disponível em PT, EN e ES

PARA QUEM É

- // Programas de desenvolvimento de liderança
- // Integração de equipes multidisciplinares
- // Treinamento de gestão de crise
- // Formação de times de alta performance



EXPERIÊNCIA ONLINE

COZINHA AFETIVA CONEXÃO E CELEBRAÇÃO

*Experiência online para
engajamento e cultura
organizacional*

Uma vivência gastronômica descontraída para reconectar times remotos e fortalecer relações. Cada participante cozinha em sua casa, guiado pelo chef em uma live interativa e com todos os ingredientes pré-selecionados. O foco é na celebração coletiva e no fortalecimento dos laços da equipe.

METODOLOGIA

- // Live interativa com o chef Felipe Caputo
- // Ingredientes pré-selecionados e entregues em casa
- // Menu sofisticado porém acessível
- // Atmosfera descontraída e celebrativa

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- // Fortalecimento da cultura organizacional
- // Aumento do senso de pertencimento
- // Reconexão de times remotos ou híbridos
- // Experiência memorável de celebração
- // Valorização e reconhecimento dos colaboradores

LOGÍSTICA

- // Sessões de 1h a 2h de duração
- // Totalmente personalizável (tema e menu)
- // Escalável para pequenas e grandes equipes
- // Disponível em PT, EN e ES

PARA QUEM É

- // Encerramento de projetos bem-sucedidos
- // Datas comemorativas e festivas
- // Programas de qualidade de vida no trabalho
- // Ações de endomarketing e integração

Credenciais de elite, não apenas culinárias

Passagem por Soho House e Jean-Georges somada à atuação como Head de Inovação na Greentable

Validação por milhares de alunos

Metodologia comprovada com mais de 9 mil profissionais, aplicada em empresas de diversos setores.

Metodologia sobre competências reais

Um treinamento imersivo que desenvolve habilidades como colaboração, gestão de crise e decisão ágil sob pressão.

Memória de alto impacto

Gere não apenas aprendizado, mas histórias que a equipe levará para sempre. Fortaleça a cultura e o engajamento.

Personalização total da experiência

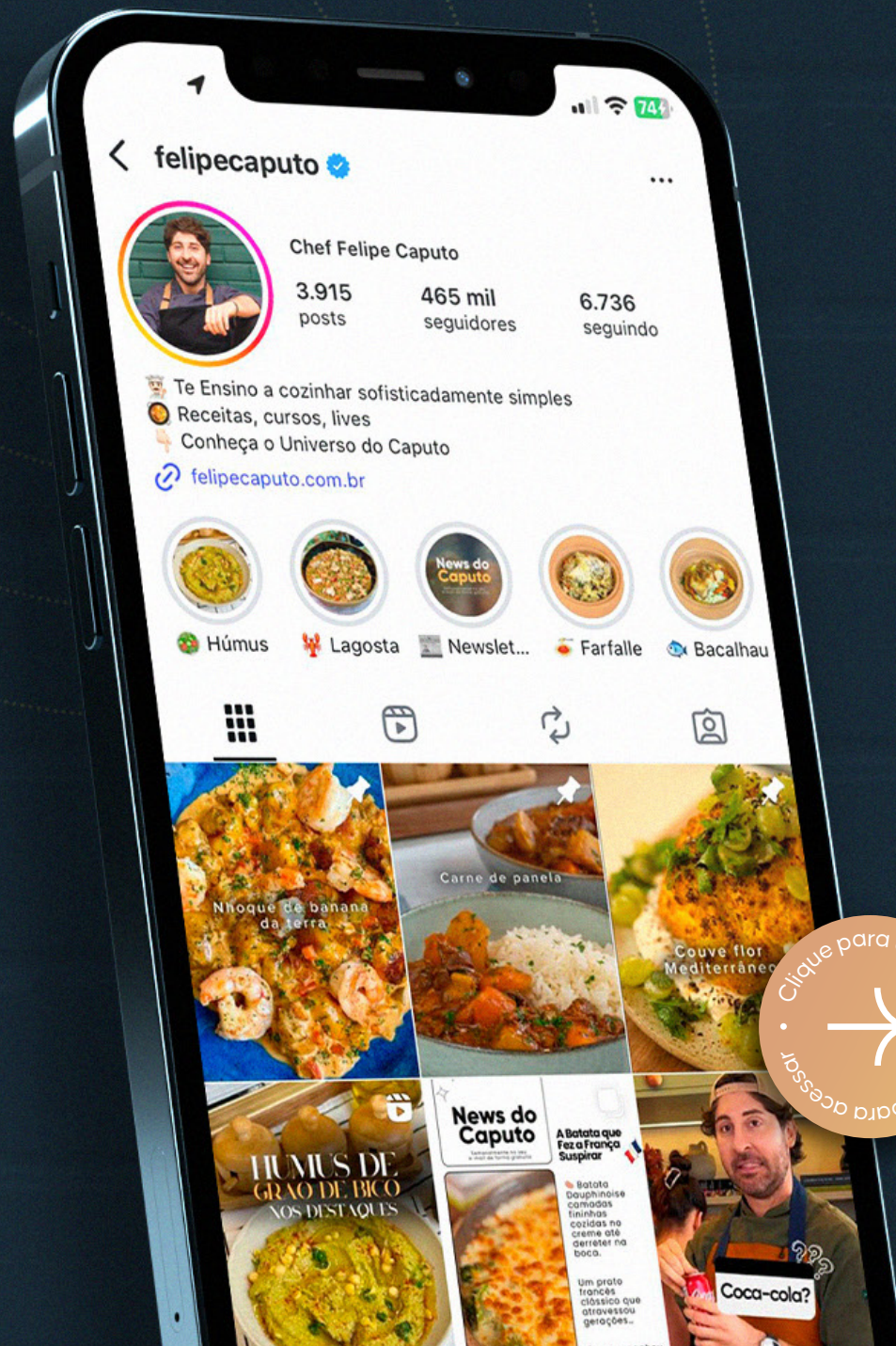
Cocriamos cada detalhe para atingir seu objetivo de negócio específico, seja desenvolvimento de liderança ou celebração de equipe.

..... Porque

FELIPE CAPUTO

Posicionamento único no mercado

Uma combinação singular entre alta gastronomia, operação de excelência e desenvolvimento corporativo aplicado.

**+50 mil**

SEGUIDORES NO TIKTOK

+530 mil

CURTIDAS NO TIKTOK

**+159 mil**

INSCRITOS NO YOUTUBE

+4,9 Mi

VISUALIZAÇÕES NO YOUTUBE

**+460 mil**

SEGUIDORES NO INSTAGRAM

MARCAS TRABALHADAS

facebook

Localiza

hotmart

bodytech

adyen





A **imersão** apura as competências individuais. O **afeto** engrossa o caldo da cultura.

Não pergunte qual formato se encaixa no seu evento: conte-nos qual desafio sua empresa precisa resolver.

VAMOS
PREPARAR ^{e servir.}
JUNTOS A
SOLUÇÃO.

➤ WWW.DMTPALESTRAS.COM.BR

➤ FELIPE.CAPUTO@DMT.AG