

Tastemaker



Tastemaker

MENU

NOTA DO CHEF

Eu sempre invejei aquelas pessoas que "simplesmente sabem" o que é bom e só parecem acertar. Como se a vida para eles já aparecesse com os alvos pintados e setas de "faça isso aqui". Parece que algumas pessoas já nascem com garantias.

Eu achava que só ter mais referências ou repertório resolveria, mas se fosse só isso mesmo, agora esse problema não deveria existir mais.

Nunca houve tanto conteúdo no mundo e nunca foi tão fácil encontrá-lo. Hoje podemos usar qualquer estilo e ingrediente, mas não sabemos quais nem como combiná-los.

É muita comida para pouco dente.

Você não precisa de mais referências. Você precisa saber escolher. Mas você não sabe o que criar e nem se ficou bom. Se você sente isso, vai gostar do que preparei.

Para esta experiência, criei um menu degustação em dois dias. Na minha experiência, facilita a digestão. Cada prato foi elaborado para quem quer desenvolver o próprio paladar.

Aproveite!



DIA 1 – 18/10, 9H

O que é “bom gosto”?

APERITIVO

Camadas finas de cultura visual do design de interiores, moda e artes plásticas. Tudo preparado com técnica de exposição forçada a Platão, Kant, Bordieu e finalizado com a história do bom gosto usando 30 objetos do cotidiano e como eles passaram de coisa de pobre a ser coisa de rico.

Harmoniza bem com expandir seu repertório para além da bolha do mercado digital.

PRATO PRINCIPAL

O corte nobre do menu. Antes de comer: alguém sugere uma ideia. Você não gosta, mas não sabe dizer por quê. Você concorda por insegurança.

Depois de comer: Você articula precisamente por que aquilo não funciona. Você oferece uma alternativa melhor. A sala fica em silêncio. Alguém diz: "É isso." Você não se surpreende.

Harmoniza bem com saber que gosto é a consciência das alternativas.

SOBREMESA

Análises de propagandas e campanhas.

Você aprenderá a ver *por que* algo funciona, não apenas *que* funciona. Acompanha exercícios de desconstrução e reconstrução para comer em casa.

Harmoniza bem com curadoria.



DIA 2 – 25/10, 9H

O Framework TASTE

APERITIVO

Um treino de percepção visual.

Você vai olhar fotos, editoriais e vitrines.

Algumas parecem caras, outras parecem boas.

Descobrirá que essas duas coisas raramente são a mesma.

Exercícios de contraste e leitura de contexto para educar o olho:
deixar de ver “roupas” e começar a ver “intenção”.

Harmoniza bem com parar de ser feito de trouxa.

PRATO PRINCIPAL

A estrela da imersão: o Framework TASTE.

Sistema de análise e desenvolvimento de discernimento criativo
baseado nos 3 componentes fundamentais do gosto.

Harmoniza bem com ter uma habilidade insubstituível.

SOBREMESA

Como sobremesa, o chef recomenda uma análise completa de
como a moda masculina evoluiu ao longo do tempo, misturando
moralidade com elegância e riqueza com bom gosto, de uma
forma que vai surpreender até os chatões de plantão. Seu gosto
nunca foi só seu.

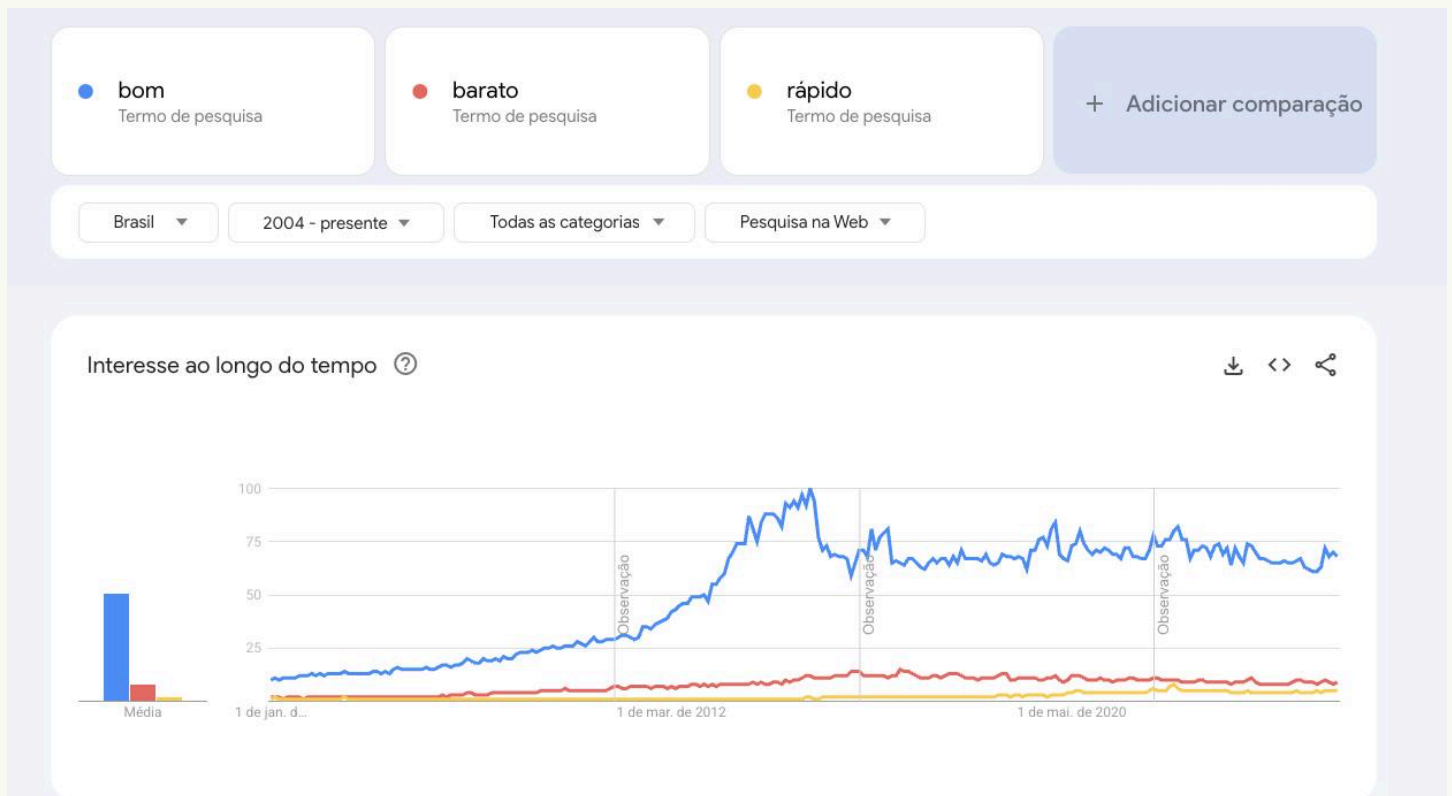
Harmoniza bem com o prazer de ver que, quando o gosto
amadurece, tudo ao redor começa a fazer sentido.



SUGESTÃO DA CASA:

Diferente de outras experiências da Casa Censon, o **TASTEMAKER** é para qualquer pessoa que tenha interesse em escolher melhor o que consome, o que veste e o que compartilha.

Segundo o Google, é essa a tendência e você, mais uma vez, estará à frente:



No fundo, a proposta é bem simples:

Você vai parar de perguntar "será que isso é bom?" e começar a saber. E essa certeza vai valer mais que qualquer habilidade técnica que você já aprendeu. Porque técnica pode ser automatizada.

Julgamento não pode.



O SERVIÇO COMPLETO INCLUI

Acesso a 2 sessões ao vivo de
imersão completa

Material escrito com
frameworks e exercícios
práticos

Acesso ao grupo exclusivo de
participantes

Gravações das sessões para
revisar quando quiser

Desconto em todos
os meus outros cursos.



Tastemaker

RESERVAS LIMITADAS

Para garantir a qualidade dos participantes, o Tastemaker aceitará convidados nas condições deste menu até o dia **18/10 por 399.**

[Eu reservo a sua vaga](#)



Clique com gentileza no botão difícil de ignorar acima para fazer a sua inscrição com desconto.

Em seguida você será adicionado ao grupo de Whatsapp.

SOBRE A CASA

Em um mundo onde qualquer um pode criar qualquer coisa, a única vantagem competitiva que sobrou é saber o que vale a pena criar.

Esse é o objetivo do Tastemaker.

