

Prompt

ChatGPT для повара и кейтеринга

50 готовых
промптов

для соцсетей, клиентов
и продаж

ChatGPT

YandexGPT

GigaChat

Стас Ростов

Стас Ростов

**ChatGPT для повара и кейтеринга.
50 готовых промптов для
соцсетей, клиентов и продаж**

«Автор»

2026

Ростов С.

ChatGPT для повара и кейтеринга. 50 готовых промптов для соцсетей, клиентов и продаж / С. Ростов — «Автор», 2026

50 готовых промптов для частных поваров, кейтеринга и домашней кухни на заказ: посты и видео, меню под событие, переписка с заказчиками, сметы и расчёт порций, логистика выездов, корпоративные клиенты, отзывы и развитие. Что внутри: Соцсети и контент; Заказчики и меню; Сметы и логистика; Развитие; 5 примеров готовых ответов нейросети: сколько еды заказать, возражение «дорого», изменения в последний момент, расчёт себестоимости и другие; шпаргалка из 13 фраз, чтобы быстро поправить ответ. Каждый промпт выделен рамкой: скопируйте, замените на свои и отправьте. Работает в ChatGPT, YandexGPT, GigaChat, Claude и других нейросетях.

Содержание

Как пользоваться набором	6
Содержание	7
Соцсети и контент (1–14)	8
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Стас Ростов
ChatGPT для повара и кейтеринга.
50 готовых промптов для
соцсетей, клиентов и продаж

ChatGPT для повара и кейтеринга: 50 готовых промптов для соцсетей, клиентов и продаж

Как пользоваться набором

50 готовых промптов для частных поваров, кейтеринга и домашней кухни на заказ: посты и видео, меню под событие, переписка с заказчиками, сметы и расчёт порций, логистика выездов, корпоративные клиенты, отзывы и развитие. Промпты работают в ChatGPT, YandexGPT, GigaChat и Claude.

1. Начните с промпта №39: он соберёт описание вашей кухни. Вставляйте его перед другими промптами.

2. Замените всё в [квадратных скобках] на свои данные: кухня, формат, город, цены, минимальный заказ.

3. Правьте ответ диалогом: «короче», «вкуснее», «для корпоративного клиента».

Важно. Требования к продаже готовой еды, санитарным нормам и документам проверяйте по актуальным правилам. Состав и аллергены сверяйте с техкартами.

Содержание

Соцсети и контент (1–14)

1. Контент-план на месяц · 2. Пост о событии · 3. Сценарии коротких видео · 4. Пост о блюде · 5. Как выбрать формат · 6. Сколько еды заказать · 7. Пост о поваре · 8. Закулисье · 9. Сезонные меню · 10. Пост-отзыв · 11. Сторис на неделю · 12. Описание сообщества · 13. Домашняя еда на заказ · 14. Ответы на комментарии

Заказчики и меню (15–28)

15. Первый ответ на заявку · 16. Бриф на мероприятие · 17. Меню под событие · 18. Три варианта меню · 19. Меню для особых гостей · 20. Возражение «дорого» · 21. Коммерческое предложение · 22. Подтверждение заказа · 23. Изменения в последний момент · 24. Дегустация · 25. Претензия · 26. Шаблоны быстрых ответов · 27. Аллергены · 28. Возврат клиента

Сметы и логистика (29–38)

29. Расчёт себестоимости · 30. Смета мероприятия · 31. Закупочный список · 32. План подготовки · 33. Логистика выезда · 34. Персонал на событие · 35. Обеды в офис · 36. Работа с площадками · 37. Прайс-лист · 38. Анализ заказов

Развитие (39–50)

39. Описание кухни (начните с него) · 40. Просьба об отзыве · 41. Ответы на отзывы · 42. Карточка на картах и сайтах · 43. Документы · 44. Вакансия · 45. Стандарты подачи · 46. Техкарты · 47. Новые форматы · 48. Мастер-класс · 49. Сезонный календарь · 50. План роста на 3 месяца

Примеры готовых ответов · Как получать ответы лучше · Бонус: шпаргалка «как поправить ответ»

Соцсети и контент (1–14)

1. Контент-план на месяц. Ты SMM-специалист для кейтеринга. Составь контент-план на 30 дней для [Telegram / VK / Дзен] кейтеринга в [город]: прошедшие события, блюда крупным планом, закулисье подготовки, советы организаторам, отзывы, сезонные меню, свободные даты. Таблица: дата, рубрика, тема, формат, первая строка. Продающих не больше 1 из 3.

2. Пост о событии. Напиши пост о прошедшем событии: [формат: свадьба, корпоратив, день рождения, гостей, площадка, меню, сложность, что понравилось гостям]. Структура: событие в одной фразе, задача заказчика, как решили, 2–3 блюда с описанием, отзыв. До 1000 знаков, с разрешения заказчика.

3. Сценарии коротких видео. Придумай 10 идей для Reels, Клипов и Shorts: сборка фуршетного стола за 30 секунд, канapé крупным планом, «сколько еды на 50 гостей», утро перед большим заказом, реакция гостей. Первые 3 секунды, текст на экране, длительность.

4. Пост о блюде. Напиши пост о блюде [название, состав, подача, для какого формата, сколько штук на гостя]: вкус и текстура, история или процесс, с чем сочетается в меню. До 600 знаков, без «вкусный» и «изысканный» без деталей.

5. Как выбрать формат. Напиши пост: фуршет, банкет, кофе-брейк, барбекю, гала-ужин, ланч-боксы — чем отличаются, для какого события подходит, сколько времени, сколько стоит на гостя [ориентиры]. Таблицей, до 1500 знаков.

6. Сколько еды заказать. Ты шеф кейтеринга с 10-летним опытом. Напиши пост-калькулятор «сколько еды нужно на событие»: граммы и штуки на гостя для фуршета, банкета и кофе-брейка, поправки на длительность, время суток, алкоголь и аудиторию. Пример для [гостей, формат, часы]. До 1500 знаков.

7. Пост о поваре. Напиши пост о поваре или шефе [имя, опыт, где работал, фирменное блюдо, история]. Живо, с его разрешения, до 800 знаков. Дай 5 вопросов, которые задать повару для такого поста.

8. Закулисье. Напиши 5 постов о закулисье: как готовимся к заказу на 200 человек, закупка продуктов, как перевозим еду и держим температуру, сборка на площадке, уборка после события. По 600 знаков.

9. Сезонные меню. Напиши 4 поста о сезонных меню: [весна — пикники и выпускные, лето — барбекю и свадьбы, осень — корпоративы, зима — новогодние банкеты]. Что в меню, когда бронировать дату, ориентир цены. По 600 знаков.

10. Пост-отзыв. Оформи отзыв заказчика [текст отзыва, событие, фото] в пост: контекст события, цитата, наш комментарий, что было сложного. До 800 знаков, с разрешения заказчика.

11. Сторис на неделю. Составь серию из 7 сторис: заказ дня, опрос «какой формат на корпоратив», блюдо крупным планом, команда, отзыв, свободные даты, процесс сборки. Текст на экране до 80 знаков и интерактив.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.