

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



**LES RÈGLES FONDAMENTALES QUE VOUS
DEVEZ CONNAÎTRE SUR L'ART DE DRESSER
UNE ASSIETTE POUR AMÉLIORER
VOS PRESTATIONS ET ACCROÎTRE
LA SATISFACTION DE VOS INVITÉS
OU DE VOS CLIENTS.**

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



JOHANN DESNOUES

**Comment Dresser
vos plats comme
un Chef**



Les règles fondamentales
du dressage sur tous les types
d'assiettes et contenants

Le cours complet

FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF



DESCRIPTION

Le guide le plus récent et le plus approfondi sur ce sujet. Il reprend les sujets du cours base mais avec beaucoup plus de thèmes, d'explications et de photos. Une belle présentation sur assiette commence toujours par le choix des produits et l'organisation en cuisine, avant, pendant et après le repas.

- Pour illustrer et compléter les explications, le guide contient 146 liens dont 92 liens vidéos et 18 liens qui donnent accès à plus de 400 recettes.
- Un guide complet écrit et organisé comme un vrai cours à la portée de tous !

Suivre ce guide, c'est comme m'avoir à tes côtés !

EXPRIME-TOI ET AMUSE-TOI !

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



FICHE TECHNIQUE

Titre

Comment dresser vos plats comme un chef

Niveau : Débutant, intermédiaire et intermédiaire avancé

Auteur : Johann Desnoues

Genre : Cours de dressage sur assiettes

Pages : 281

Thèmes : 44

Photos : 258

Liens directs recommandés : 146

Format : PDF : idéal pour PC, tablette et smartphone

**TÉLÉCHARGER EN TOUTE CONFIDENTIALITÉ L'EBOOK
GRATUIT POUR LA PROMOTION DU GUIDE CLIQUEZ ICI**

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



THÈMES

MANGER AVEC LES YEUX



LA QUALITÉ DES PRODUITS



LES FOURNISSEURS



LA CHAÎNE DU FROID



CONSEILS POUR ÉLABORER UN BON MENU



TABLEAU DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



OPTIMISER L'ESPACE EN CUISINE



LA MISE EN PLACE



LA RÈGLE DU Y



LA RÈGLE DE L'HORLOGE

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



LA RÈGLE DU NUMÉRO IMPAIR



LES COULEURS



LES SAVEURS



LES FORMES



LES CONSISTANCES



LA PRÉSENTATION SELON LA SAISON



**LA PRÉSENTATION SUR UNE ASSIETTE RONDE
PLATE OU CREUSE**



LA PRÉSENTATION SUR UNE ASSIETTE CARRÉE



COMMENT PRÉSENTER LES PÂTES ?



COMMENT PRÉSENTER LE RISOTTO ?

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



CONSEILS POUR LA PRÉSENTATION DES DESSERTS

•
RÉSUMÉ DES 7 ERREURS LES PLUS FRÉQUENTES

•
PRÉSENTATION SUR ASSIETTE RECTANGULAIRE

•
PRÉSENTATION SUR PETITE ASSIETTE ET ARDOISE

•
PRÉSENTATION SUR ASSIETTE NOIRE

•
LA PRÉSENTATION DANS VERRES ET TASSES

•
PRÉSENTER DANS DES RÉCIPIENTS PARTICULIERS

•
LA DÉGUSTATION SANS DANGER

•
EFFETS SPÉCIAUX

•
LE SERVICE FAMILY STYLE

•
LA PRÉSENTATION SUR PLANCHE EN BOIS

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



LA PRÉSENTATION DANS UN SALADIER



LA PRÉSENTATION DANS UN PLAT DE SERVICE



LA PRÉSENTATION DU RÉCIPIENT DE CUISSON



PRÉSENTATIONS INSOLITES Pour se détendre 1 minute



TROIS PRÉSENTATIONS AVEC LES MÊMES PRODUITS



DRESSONS ENSEMBLE



LA PRÉSENTATION POUR LES ENFANTS



CONSEILS



RÈGLES D'HYGIÈNE



RÈGLES DE SÉCURITÉ



RÈGLES POUR EVITER LES INTOXICATIONS

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



**RÉSUMÉ DES MEILLEURS
TECHNIQUES DE PRÉSENTATION**

APRÈS LE REPAS

*50% de la réussite d'un plat sera due à vos compétences
pour le cuisiner et 50% à la capacité de le valoriser.
Si vous savez cuisiner mais que vous ne savez pas
comment dresser une assiette,
vous ne ferez que perdre votre temps !*

POUR COMMANDER LE GUIDE COMPLET CLIQUEZ ICI

FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF



**Nous garantissons un service avant-vente et après-vente.
Nous sommes disponibles pour répondre à vos questions.**

En raison de nombreux appels provenant de centres d'appel,
nous ne répondons pas au téléphone, nous répondons uniquement
aux courriels et aux messages sur WhatsApp.

Merci de votre compréhension.

**COURRIEL : info@jdpersonalchef.it
info@chefadomicilelacdecome.it**

MESSAGE WHATSAPP: +39 375 721 49 40

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE COMPLET
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF**



**Notre garantie : si l'envoi dépasse les 24 heures
le guide est remboursé! Souvent l'envoi n'a lieu
que deux ou trois heures après le paiement
et la notification de Paypal.**

**les promotions indiquées sur le site ont toujours une durée
limitée, profitez-en avant qu'il ne soit trop tard.**

Je vous remercie de votre attention,

Johann Desnoues