

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



CHEF JOHANN DESNOUES. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

**FICHE TECHNIQUE DU GUIDE DE BASE
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 DE BASE
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 de base

FICHE TECHNIQUE DU GUIDE DE BASE COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF



DESCRIPTION

Un guide de base bien fourni et volontairement à la portée de tous. Il a été récemment rénové et mis à jour.

Pour illustrer et compléter les thèmes abordés, le guide contient **116 liens** directs dont **69 liens** vidéos recettes et **18 liens** qui donnent accès à **plus de 180 recettes**.

*La présentation sur assiette est un jeu,
Exprime-toi et Amuse-toi !*

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



FICHE TECHNIQUE

Titre

Comment dresser vos plats comme un chef

Niveau : Débutant et intermédiaire

Auteur : Johann Desnoues

Genre : Guide de dressage sur assiettes

Pages : 204

Thèmes : 23

Photos : + de 170

Liens directs recommandés : 116

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 DE BASE COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF



THÈMES

MANGER AVEC LES YEUX



LA QUALITÉ DES PRODUITS



LA RÈGLE DU Y



LA RÈGLE DE L'HORLOGE



LE NUMÉRO DISPARI



LES COULEURS



LES SAVEURS



LES FORMES



LES CONSISTANCES



LA PRÉSENTATION SELON LA SAISON

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



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



LA PRÉSENTATION SUR UNE ASSIETTE CARRÉE



COMMENT DRESSER LES PÂTES ?



COMMENT DRESSER LE RISOTTO ?



PRÉSENTATION SUR ASSIETTE RECTANGULAIRE



PRÉSENTATION SUR PETITE ASSIETTE ET ARDOISE



LA PRÉSENTATION DANS VERRES ET TASSES



PRÉSENTER DANS DES RÉCIPIENTS PARTICULIERS



LES MÊMES PRODUITS AVEC TROIS PRÉSENTATIONS



DRESSONS ENSEMBLE

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



LE DRESSAGE POUR LES ENFANTS

•
CONSEILS
•

LE RÉSUMÉ DES TECHNIQUES DU DRESSAGE

POUR COMMANDER [LE GUIDE DE BASE](#) CLIQUEZ ICI

*Je peux vous assurer
qu'une belle présentation d'assiette
peux vous apporter au moins 30 % de clientèle en plus.*

*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 !*

FICHE TECHNIQUE DU GUIDE DE BASE 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 DE BASE
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