

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO

lacenaperfetta.com



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 E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



DESCRIPTION

Le cours 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, l'ebook contient 146 liens dont 92 liens vidéos et 18 liens qui donnent accès à plus de 400 recettes.

Un ebook complet écrit et organisé comme un vrai cours à la portée de tous !

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

EXPRIME-TOI ET AMUSE-TOI !

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



FICHE TECHNIQUE

Titre

Comment dresser vos plats comme un chef

Niveau : intermédiaire avancé/professionnel

Auteur : Johann Desnoues

Genre : Cours de dressage sur assiettes

Pages : 281

Thèmes : 45

Photos : 258

Liens directs recommandés : 146

Format : PDF : idéal pour PC et tablette

Prix du cours : 47,00 € au lieu de 58 €

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



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



LA RÈGLE DU NUMÉRO IMPAIR



LES COULEURS

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



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 ?



COURS À DISTANCE DE DRESSAGE SUR ASSIETTES



CONSEILS POUR LA PRÉSENTATION DES DESSERTS



RÉSUMÉ DES 7 ERREURS LES PLUS FRÉQUENTES

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



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

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

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



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



**RÉSUMÉ DES MEILLEURS
TECHNIQUES DE PRÉSENTATION**



APRÈS LE REPAS

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO

lacenaperfetta.com



*50% de la réussite d'un plat sera dû à tes compétences
pour le cuisiner et 50% à ta capacité pour le valoriser.*

*Si tu cuisine bien mais que tu ne sais pas
dresser une assiette, c'est inutile !*

Johann Desnoues

POUR ACHETER LE COURS COMPLET CLIQUE ICI

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



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

COURRIEL: info@commentdresservosplats.online

TÉLÉPHONE /WHATSAPP: +39 327 714 09 18



**Cours envoyé via PEC
(courrier électronique certifié) à partir de l'adresse
courriel: johann.desnoues@pec.lacenaperfetta.com**

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



**Notre garantie : si l'envoi dépasse les 24 heures
le cours est remboursé! Souvent l'envoi n'a lieu
que deux ou trois heures après le paiement.**

**FICHE TECHNIQUE E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS COMPLET**



**Un contrôle qualité du produit est effectué
avant chaque envoi. Pour cette raison
il est possible de le personnaliser.**

**Si vous voulez l'offrir, n'hésitez pas à nous
communiquer le nom de la personne qui le recevra.**