

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

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 de base

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



DESCRIPTION

Un cours 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, l'e-book 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 E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF
LE COURS DE BASE**



FICHE TECHNIQUE

Titre

Comment dresser vos plats comme un chef

Niveau : Débutant et intermédiaire avancé

Auteur : Johann Desnoues

Genre : Cours de dressage sur assiettes

Pages : 204

Thèmes : 24

Photos : + de 170

Liens directs recommandés : 116

Format : PDF : idéal pour PC et tablette

Prix du cours de base : 29,00 € au lieu de 37 €

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



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



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

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



LA PRÉSENTATION SUR UNE ASSIETTE CARRÉE

•
COMMENT DRESSER LES PÂTES ?

•
COMMENT DRESSER LE RISOTTO ?

•
COURS À DISTANCE DE DRESSAGE SUR ASSIETTES

•
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

•
LE DRESSAGE POUR LES ENFANTS

•
CONSEILS

•
LE RÉSUMÉ DES TECHNIQUES DU DRESSAGE

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



POUR ACHETER LE COURS DE BASE CLIQUEZ ICI

*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

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



**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 DE BASE**



**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 DE BASE**



**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.**