

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



**LES 14 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 E-BOOK/COURS MULTIMÉDIA  
COMMENT DRESSER VOS PLATS COMME UN CHEF  
LE COURS COMPLET**



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**



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

## **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**



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

## **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 : 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 COURS CLIQUE ICI**

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

**LA PRÉSENTATION DANS UN SALADIER**



**LA PRÉSENTATION DANS UN PLAT DE SERVICE**



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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)

**RÉSUMÉ DES MEILLEURS  
TECHNIQUES DE PRÉSENTATION**

**APRÈS LE REPAS**

*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 COMMANDER LE COURS COMPLET CLIQUE ICI**

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)



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

**COURRIEL: [info@commentdresservosplats.online](mailto:info@commentdresservosplats.online)**

**TÉLÉPHONE /WHATSAPP: +39 375 721 49 40**



**Cours envoyé via PEC**

**(courrier électronique certifié) à partir de l'adresse**

**courriel: [johannjosephmichel.desnoues@timpec.it](mailto:johannjosephmichel.desnoues@timpec.it)**

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)



**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.**

**ENVOI DES EBOOKS 7/7 365/365**

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



[www.commentdresservosplats.online](http://www.commentdresservosplats.online)



**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.**