

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



**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 DE BASE**



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**



www.commentdresservosplats.online

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**



www.commentdresservosplats.online

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 : 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 COURS CLIQUE ICI**

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



www.commentdresservosplats.online

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



www.commentdresservosplats.online

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



www.commentdresservosplats.online

LE DRESSAGE POUR LES ENFANTS

•
CONSEILS
•

LE RÉSUMÉ DES TECHNIQUES DU DRESSAGE

POUR COMMANDER LE COURS DE BASE CLIQUE 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**



www.commentdresservosplats.online



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

COURRIEL: 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

**CHEF AUTEUR ÉDITEUR JOHANN DESNOUES. TOUS DROITS RÉSERVÉS.
www.commentdresservosplats.online www.commentdevenirchefadomicile.online**

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



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.**

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



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.**