

**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

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

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.

**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

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

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 ?



COURS À DISTANCE DE DRESSAGE SUR ASSIETTES

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



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

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



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

**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



**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**



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



**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.**