

**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 : 24

Photos : + de 170

Liens directs recommandés : 116

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 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 ?



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

**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: +39 327 714 09 18



Cours envoyé via PEC

(courrier électronique certifié) à partir de l'adresse

courriel: johann.desnoues@pec.lacenaperfetta.com

**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.**