

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come Impiattare

Come uno Chef

**Le 14 regole fondamentali che devi conoscere
sull'arte dell'impiattamento per migliorare le
tue prestazioni e incrementare la soddisfazione
dei tuoi ospiti o della tua clientela.**

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come uno Chef

JOHANN DESNOUES

**Come Impiattare
come uno Chef**



Le regole fondamentali
nell'arte dell'impiattamento
Il corso base

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



DESCRIZIONE

Un corso base ben fornito e deliberatamente alla portata anche dei meno esperti in cucina. È stato rinnovato e aggiornato recentemente. 116 link diretti vengono a completare o illustrare i temi di cui 47 link video.

L'impiattamento è un gioco, esprimi te stesso e divertiti!

**SCHEMA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come uno Chef

SCHEMA TECNICA

Titolo

COME IMPIATTARE COME UNO CHEF

Autore: Johann Desnoues

Genere: Corso base d'impattamento

Livello: Principiante e intermedio

N° di Pagine: 199

N° di Temi: 24

N° di Foto: + di 170

Link consigliati: 116 tra cui 47 video

Formato: PDF: ideale per PC, tablet e smartphone

**SCARICA IN TOTALE PRIVACY L'EBOOK GRATIS
PER LA PROMOZIONE DI QUESTO CORSO DIGITALE-EBOOK**

CLICCA QUI

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come uno Chef

INDICE/TEMI DEL CORSO

MANGIARE CON GLI OCCHI

•

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI

•

LA REGOLA DELL'Y

•

LA REGOLA DELL'OROLOGIO

•

I COLORI

•

I SAPORI

•

LE FORME

•

LE CONSISTENZE

•

PRESENTAZIONE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ

•

PRESENTAZIONE IN PIATTO

ROTONDO FONDO O PIATTO

•

PRESENTAZIONE IN PIATTO QUADRATO

•

COME IMPIATTARE LA PASTA?

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come uno Chef

COME IMPIATTARE LA PASTA?

CORSO A DISTANZA D'IMPIATTAMENTO

**PRESENTAZIONE IN PIATTO
RETTANGOLARE GRANDE**

**PRESENTAZIONE IN PIATTO
PICCOLO E ARDESIA**

PRESENTAZIONE IN BICCHIERI O TAZZINE

PRESENTAZIONE IN RECIPIENTI ORIGINALI

STESSI PRODOTTI IN TRE PRESENTAZIONI

IMPIATTIAMO INSIEME

IMPIATTARE PER I BAMBINI

CONSIGLI

**RIASSUNTO DELLE MIGLIORI
TECNICHE DI PRESENTAZIONE**

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come uno Chef

*Il 50% di successo di un piatto sarà dovuto alla tua abilità
di cucinarlo e 50% alla tua capacità di metterlo in valore.
Se cucini bene ma non impiatti bene, è tutto inutile!*

Johann Desnoues

PER ORDINARE ADESSO IL CORSO BASE

CLICCA QUI

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



Come uno Chef



**I corsi sono mandati tramite PEC dalla mail:
johannjosephmichel.desnoues@timpec.it**



**La nostra puntualità nell'invio degli eBook
è apprezzata e garantita da anni. Nel caso che
l'invio superi le 24 ore l'eBook verrà rimborsato!
(spesso l'invio avviene solo due o tre ore dopo).**

Invio degli ebook 7/7 365/365

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



**Garantiamo anche un servizio pre e post vendita.
Prima dell'acquisto, siamo più che disponibili
a rispondere alle tue domande.**

**SCHEDA TECNICA EBOOK/CORSO DIGITALE
COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO BASE**



TELEFONO/WHATSAPP

+39 375 721 49 40 +39 347 546 09 30

MAIL

informazioni@lacenaperfetta.com

info@comeimpiattare.online

PER SAPERNE DI PIÙ VISITA IL SITO

CLICCA QUI