

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



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 DEFINITIVO**



JOHANN DESNOUES
**Come Impiattare
come uno Chef**



Le regole fondamentali
nell'arte dell'impattamento
Il corso definitivo

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



Come uno Chef

DESCRIZIONE

Il corso più recente e approfondito su questo tema. Riprende gli argomenti del corso base ma con molte più spiegazioni, foto e temi. Un bel impiattamento parte sempre dalla qualità dei prodotti e dall'organizzazione in cucina, per questo motivo ti spiego il prima, il durante e il dopo dell'impiattamento. Un ebook completo scritto e organizzato come un vero corso alla portata di tutti!

- **130 link diretti vengono a completare i temi di cui 58 link video e 30 link che aprono a tantissime ricette.**
- **Dopo un numero significativo di aggiornamenti, riceverai automaticamente la nuova edizione di questo eBook. (non valido per il corso base).**

Seguire questo corso è come avermi accanto a te!

ESPRIMI TE STESSO E DIVERTITI!

**EBOOK COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO.
CHEF AUTORE EDITORE JOHANN DESNOUES. DIRITTI RISERVATI.**

www.lacenaperfetta.com www.comeimpiattare.online www.comediventarechefadomicilio.com

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



SCHEMA TECNICA

Titolo

COME IMPIATTARE COME UNO CHEF

Autore: Johann Desnoues

Genere: Corso definitivo d'impattamento

Livello: principiante, intermedio avanzato/Pro

N° di Pagine: 272

N° di Capitoli/temi: 45

N° di Foto: 244

Link diretti consigliati: 130

Formato: PDF: ideale per PC e tablet.

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

CLICCA QUI

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



INDICE/TEMI PRIMA PARTE DEL CORSO

MANGIARE CON GLI OCCHI

•
QUALITÀ DEL CIBO

•
I FORNITORI

•
LA CATENA DEL FREDDO

•
CONSIGLI PER REALIZZARE UN BUON MENÙ

•
TABELLA DELLE ALLERGENI ALIMENTARI

•
NON SPRECARE SPAZIO

•
LA MISE EN PLACE

•
REGOLA DELL'Y

•
REGOLA DELL'OROLOGIO

•
REGOLA DEL NUMERO DISPARI

•
I COLORI

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



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?

COME IMPIATTARE IL RISOTTO?

CORSO A DISTANZA D'IMPIATTAMENTO

L'IMPIATTAMENTO DEI DOLCI

RIASSUNTO DELLE 7 ERRORI PIÙ COMUNI

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



INDICE/TEMI SECONDA PARTE DEL CORSO

PRESENTAZIONE IN PIATTO RETTANGOLARE GRANDE



PRESENTAZIONE IN PIATTO PICCOLO E ARDESIA



PRESENTAZIONE SU PIATTO SCURO



PRESENTAZIONE IN BICCHIERI O TAZZINE



PRESENTAZIONE IN RECIPIENTI ORIGINALI



LA DEGUSTAZIONE FACILITATA

Questione di vita o morte!



EFFETTI SPECIALI



IL SERVIZIO FAMILY STYLE



PRESENTAZIONE SU TAGLIERE DI LEGNO



PRESENTAZIONE IN INSALATIERA



PRESENTAZIONE SU VASSOIO DI PORTATE



PRESENTAZIONE DAL RECIPIENTE DI COTTURA

EBOOK COME IMPIATTARE COME UNO CHEF IL CORSO DEFINITIVO.

CHEF AUTORE EDITORE JOHANN DESNOUES. DIRITTI RISERVATI.

www.lacenaperfetta.com www.comeimpiattare.online www.comediventarechefadomicilio.com

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



**“IMPIATTAMENTI” INSOLITI
Per rilassarsi 1 minuto**

TRE PRESENTAZIONI CON GLI STESSI PRODOTTI

IMPIATTIAMO INSIEME

IMPIATTARE PER I BAMBINI

CONSIGLI

REGOLE D’IGIENE

REGOLE DI SICUREZZA

REGOLE PER EVITARE LE INTOSSICAZIONI

**RIASSUNTO DELLE MIGLIORI
TECNICHE DI PRESENTAZIONE**

DOPO IL PASTO

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



*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 DEFINITIVO**



Come uno Chef



**I corsi sono mandati tramite PEC dalla mail:
johann.desnoues@pec.lacenaperfetta.com**



**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 DEFINITIVO**



**Prima di ogni invio sarà effettuato
un controllo qualità del prodotto, per
questo motivo potremmo personalizzarlo.**

**Nel caso che l'eBook verrà regalato, non esitare
a comunicarci il nome della persona che lo riceverà.**

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



Come uno Chef

TELEFONO/WHATSAPP

+39 327 714 09 18

MAIL

informazioni@lacenaperfetta.com

info@comeimpiattare.online

PER SAPERNE DI PIÙ VISITA IL SITO

CLICCA QUI