



Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g

Damien Duquesne, Régis Garnaud

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g Damien Duquesne, Régis Garnaud

C'est désormais possible avec l'aide de véritables professionnels de la transmission du savoir : Chef Damien et Chef Régis, à la fois professeurs en lycée hôtelier et contributeurs prolifiques de recettes et vidéos pour le site 750 g. L'essentiel des connaissances et techniques nécessaires à la réussite de l'examen du CAP pâtissier : Présentation détaillée des épreuves, liste du matériel nécessaire et conseils d'organisation 85 recettes en pas à pas illustrés pour maîtriser les bases de la pâtisserie française. Les erreurs à ne pas faire le jour J
Accessibles en ligne : -20 vidéos de techniques -Pour la partie théorique : des fiches de révision téléchargeables.

 [Telecharger Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g ...pdf](#)

Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g

Damien Duquesne, Régis Garnaud

Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g Damien Duquesne, Régis Garnaud

C'est désormais possible avec l'aide de véritables professionnels de la transmission du savoir : Chef Damien et Chef Régis, à la fois professeurs en lycée hôtelier et contributeurs prolifiques de recettes et vidéos pour le site 750 g. L'essentiel des connaissances et techniques nécessaires à la réussite de l'examen du CAP pâtissier : Présentation détaillée des épreuves, liste du matériel nécessaire et conseils d'organisation 85 recettes en pas à pas illustrés pour maîtriser les bases de la pâtisserie française. Les erreurs à ne pas faire le jour J
Accessibles en ligne : -20 vidéos de techniques -Pour la partie théorique : des fiches de révision téléchargeables.

Téléchargez et lisez en ligne Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g Damien Duquesne, Régis Garnaud

303 pages

Présentation de l'éditeur

Vous rêvez de changer de vie et de devenir pâtissier ? Vous voulez vous hisser au niveau professionnel sans passer par la case du livre scolaire rébarbatif ?

C'est désormais possible avec l'aide de Chef Damien et Chef Régis, à la fois professeurs en lycée hôtelier et contributeurs prolifiques de recettes et vidéos pour le site 750 g. De véritables professionnels de la transmission en somme !

Dans ce livre qui ne sacrifie pas le beau sur l'autel du pratique et de l'apprentissage, vous pourrez acquérir l'essentiel des connaissances et techniques nécessaires à la réussite de l'examen du CAP pâtissier. Présentation détaillée des épreuves, liste du matériel nécessaire, conseils d'organisation, et surtout 85 recettes en pas à pas illustrés : tout pour maîtriser sur le bout des doigts les bases de la pâtisserie française.

Enfin, complétez vos connaissances pratiques avec la partie théorique synthétisée dans des fiches de révision téléchargeables sur une plateforme en ligne, ainsi que 10 vidéos de gestes de montage et pliage à maîtriser.

LA solution pour passer son CAP pâtissier en candidat libre !Biographie de l'auteur

Damien Duquesne, plus connu sous le nom de chef Damien, a fait ses classes à l'école hôtelière de Bordeaux. Après avoir travaillé plus de dix ans dans la profession auprès de Chefs étoilés, il décide à son tour de transmettre son savoir en devenant professeur de cuisine dans le lycée hôtelier de Soissons, en Picardie.

Depuis 2006, il a rejoint le site 750g auquel il apporte son expertise aux côtés de Chef Christophe. Grâce à des centaines de vidéos, il devient rapidement une figure incontournable du site culinaire.

Également créateur du Salon du Blog Culinaire de Soissons et Paris, Chef Damien recherche partage, convivialité et échange, à travers ce rendez-vous incontournable des blogueurs culinaires mais également de tous les gourmands.

En 2015, il ouvre le restaurant 750g la table dans le 15^{ème} arrondissement de Paris. À peine un an après, un second dans le quartier Arts et Métiers et enfin, plus récemment à Boulogne-Billancourt avec l'objectif de s'agrandir petit à petit jusqu'en Province.

Régis commence la pâtisserie chez les Compagnons du Devoir pour son apprentissage.

Il travaille ensuite pendant une dizaine d'années pour quelques grands hôtels parisiens. Il est notamment Chef à l'hôtel Scribe, Sous-Chef à l'hôtel Ritz et Chef à l'Hôtel de Vendôme. Lors de ces années, il a également l'occasion de faire des démonstrations de pâtisserie au Japon et au Canada.

Puis il s'oriente vers la transmission de son savoir et devient enseignant en boulangerie-pâtisserie.

De son amitié de plus de 20 ans avec Damien, naît l'envie de devenir conseiller en divertissement culinaire.

Commence alors l'aventure en duo avec Chef Damien des vidéos de pâtisserie pour 750g.

Depuis quelques mois Régis est également consultant culinaire pour la chaîne de télévision QVC.

Download and Read Online Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g Damien Duquesne, Régis Garnaud #8TP0D1QE254

Lire Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud pour ebook en ligneJe passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud à lire en ligne.Online Je passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud ebook Téléchargement PDFJe passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud DocJe passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud MobipocketJe passe mon CAP Pâtissier en candidat libre 750g par Damien Duquesne, Regis Garnaud EPub
8TP0D1QE2548TP0D1QE2548TP0D1QE254