

L'art de la table moderne: Le bon service

L'art de la table moderne Est un dossier a comme objectif de renforcer les connaissances des apprentis et apprenties en accueil en restauration et service dans le medical. Sert aussi comme aide-memoire aux professionnels, responsables de la branche hoteliere et restauration. Je ne pouvais pas ecrire ce dossier sans faire un petit resume historique. Comme nous savons une transformation radicale des habitudes alimentaires c'est transforme dans les pays occidentaux. En Suisse les gens mangent de moins en moins la cuisine regionale. Ce changement est devenu une cause de l'arrivee des importations de marchandise et l'arrivee des migrants en masse, le manque de rigueur de beaucoup de professionnelles de la branche pour des raisons economiques, pratique et valorisation d'image. Le changement en cuisine et l'arrivee de la cuisine nouvelle tendance comme la cuisine spontanee et moleculaire les designers de la nouvelle vaisselle, assiettes couverts et verres ont fait basculer les cuisiniers dans une cuisine d'imagination, s'en concentrent dans une presentation visuelle et dans une cuisine spectacle ou la valeur du produit est masquee pour sa rarete au detriment de sa valeur gustative. Les cuisiniers malins ont compris que les clients sont souvent des inities dans le domaine. La preuve, c'est que dans ce genre de cuisine le client paye frequemment cher, mais le mot, n'est pas bon a disparu et remplace par ca ne me convient pas... c'est politiquement correct. Mais avec un rosti mal cuit et sans gout. Autrefois le client aurait dit votre rosti n'est pas bon !"

José DUARTE Du Portugal à la Suisse La carrière de José Duarte commence au début des années soixante au Portugal, son pays d'origine. Il fait ses débuts dans l'hôtellerie et la restauration, un peu par hasard, faute de pouvoir faire des études comme il le souhaitait pour des raisons économiques. Il commence donc à travailler dans plusieurs établissements (restaurants et hôtels), dans son village natal, puis à Porto. Ses patrons et ses clients sont content de son travail, ce qui le conforte dans son choix ; il entreprend alors des études et obtient un diplôme de cuisine puis de service et entre à l'École hôtelière de Porto. Il quitte le Portugal pour s'installer définitivement en Suisse. Expériences professionnelles Chef de rang hôtel Rhône Genève et Hôtel Elite Bienne Responsable et patron restaurant Buccalino Porto Chef barman et chef de rang hôtel Elite Bienne Directeur hôtel Schlüssel Bienne Patron cuisinier restaurant le Mercure Bienne et le Stern Brügg (13 points Gault & Millau) Gérant restaurant Da Toto à Bienne Chef de cuisine et aide patron restaurant Seeland Bienne Responsable de la restauration clinique le Noirmont Professeur de service et accueil à l'école de Courtmelon Consultant indépendant d'hôtellerie (formateur)

L'art de la table moderne: Le bon service par M José Duarte a été vendu pour £6.42 chaque copie. Inscrivez-vous maintenant pour accéder à des milliers de livres disponibles en téléchargement gratuit. L'inscription était gratuite.



- Titre de livre : L'art de la table moderne: Le bon service
- ISBN: 1515131289
- Auteur: M José Duarte

En raison d'un problème de copyright, vous devez lire L'art de la table moderne: Le bon service en ligne. Vous pouvez lire L'art de la table moderne: Le bon service en ligne en utilisant le bouton ci-dessous.

[LIRE EN LIGNE](#)

Table de ferme campagnarde en bois massif

Table de ferme en chêne pour une salle à manger de style campagnard. Chaises et bancs en bois assortis. Livraison à domicile offerte !

ARTS DE LA TABLE

COFFRET DE 12 CUILLERES A CAFE ET UNE PINCE A SUCRE. EN ARGENT MINERVE . 12 cuillères à café, une pince à sucre en argent poinçon Minerve ...

Table Noel : idées déco, pliage de serviettes, design ...

La féerie de Noël passe aussi par la décoration de la table. Côté Maison vous propose ses inspirations déco en rouge et blanc pour un Noël tradi, en blanc et ...

L'œuvre de Marcel Duchamp – Dossier ...

L'Œuvre de Marcel Duchamp. Biographie de l'artiste. Notices d'Œuvres • Les joueurs d'échecs, 1911 • Roue de bicyclette, 1913/1964

La postmodernité De la critique du sujet moderne à l ...

Université de Nantes UFR Lettres et Langages Département de Philosophie La postmodernité De la critique du sujet moderne à l'effacement du sujet

Mobilier design, Luminaire et Décoration de la maison ...

Un service de conseil sur mesure, une sélection de plus de 25.000 produits de design italien et international, un personnel qualifié : meublez votre espace de ...

L'atelier spagyrique de Matthieu Frécon, distillateur en ...

Spiritueux, remèdes ou poisons ? Peut-être avez-vous déjà entendu ce dicton plein de notre moderne sagesse l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Gastronomie — Wikipédia

La gastronomie est l'ensemble des règles (fluctuantes, selon pays, classes sociales et modes) qui définissent l'art de faire bonne chère [1]. Selon l'Académie ...

Déco salon moderne : nos meilleures idées

Comment donner un coup de jeune à la déco de votre salon ? Cette question vous donne du fil à retordre... Retrouvez tous nos articles, ils vous aideront à y ...

Digithèque de l'ULB : Périodiques numérisés

L'Actualité. À travers le monde et l'art, Bruxelles : [s.n.], 1876-1877. Remarque importante: en raison de son ancienneté, cette oeuvre littéraire n'est ...