



BONJOUR !

FAISONS CONNAISSANCE



PDF FAISONS CONNAISSANCE.
COMMENT DEVENIR CHEF A DOMICILE EN PARTANT DE ZÉRO ET SANS INVESTIR 1 EURO !
CHEF AUTEUR ÉDITEUR JOHANN DESNOUES. www.commentdevenirchefadomicile.online



Je me présente brièvement, je m'appelle Johann Desnoues et je suis un chef français expatrié en Italie depuis 2006.

Je suis l'auteur et l'éditeur de mes ebooks en français, en italien et en anglais. Depuis 2007 je suis propriétaire d'un service de chef à domicile à Milan www.lacenaperfetta.com et de deux services de chef personnel / chef privé spécialisés aussi dans l'organisation des mariages pour une clientèle internationale et VIP sur le lac de Côme www.personalchefcomolake.online.

QUI ÊTES VOUS?

**UN JEUNE CUISINIER TOUT JUSTE DIPLÔMÉ
DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE OU
DU CENTRE DE FORMATION?**

J'espère que vous n'en avez pas envie comme les trois quarts des cuisiniers de passer votre vie confinée dans une cuisine 6 jours sur 7, 15 heures par jour pour quelques euros par mois et sans jamais recevoir de compliments sur vos talents culinaires.



**VOUS ÊTES UN TRAVAILLEUR LASSÉ DE SON TRAVAIL
ET PEUT VALORISÉ EN ENTREPRISE?**

ou

**UNE EMPLOYÉE QUI S'ENNUIE
DERRIÈRE SON BUREAU?**

ou

**VOUS NE SUPPORTEZ PLUS VOS COLLÈGUES
ET VOUS VOULEZ ABANDONNER
L'ÉTAT DE STRESS PERMANENT?**

**Vous auriez envie de vous relaxer en cuisinant
des petits plats tout en gagnant de l'argent ?**

•

**ÊTES-VOUS UN CUISINIER AMATEUR
OU PROFESSIONNEL ?**

**Vous aimeriez passer du temps dans une cuisine
en montrant vos compétences
culinaires au monde entier?**



**SI LA RÉPONSE À UNE DE CES QUESTIONS EST OUI !
J'AI 5 BONNES NOUVELLES POUR VOUS ...**

LA PREMIÈRE

Vous êtes au bon endroit au bon moment!

LA DEUXIÈME

**IL N'Y A PAS DE LIMITE D'ÂGE POUR EXERCER
CETTE PROFESSION, JE DIRAIS QUE DE 18 À 65 ANS,
LA FOURCHETTE EST LARGE ET CE TRAVAIL
PEUT FACILEMENT ÊTRE PERSONNALISÉ SELON
QUE VOUS ÊTES UN HOMME OU UNE FEMME.**



LA TROISIÈME

**Excluant l'aspect juridique de votre pays
et mon cours complet motivationnel qui se base sur :**

L'aspect logistique et technique

La très importante communication avec le client

Un marketing bien ciblé

La relation avec les collaborateurs

L'organisation à 360° en cuisine et bien plus encore.

**Il s'agit d'un cours basé sur 15 ans d'activité pour
une clientèle locale, internationale et VIP.**

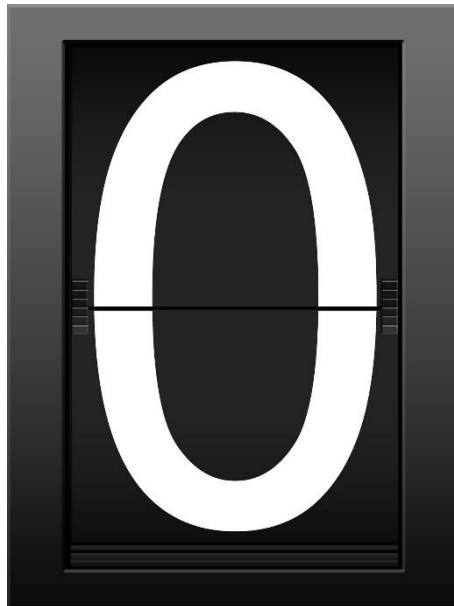
Je vous garantie que tout ce qui est écrit dans cet ebook

vous ne le trouverez **NULLE PART AILLEURS**

****SUR LE WEB OU AUTRES SUPPORTS !****



**En plus des quelques détails que je viens de vous donner,
vous pouvez commencer ce travail demain
ou la semaine prochaine en investissant :**



**VOUS CONNAISSEZ BEAUCOUP D'ACTIVITÉS
QUI PERMETTENT D'INVESTIR ZÉRO ? PAS MOI!**



LA QUATRIÈME BONNE NOUVELLE

**Je te révèle dans les 2 cours comment faire
ce travail sans investir 1 euro !**



CLIQUEZ SUR LE COURS QUI VOUS INTÉRESSE :

LE COURS DE BASE MOTIVATIONNEL

LE COURS COMPLET MOTIVATIONNEL

**PDF FAISONS CONNAISSANCE.
COMMENT DEVENIR CHEF A DOMICILE EN PARTANT DE ZÉRO ET SANS INVESTIR 1 EURO !
CHEF AUTEUR ÉDITEUR JOHANN DESNOUES. www.commentdevenirchefadomicile.online**



LA CINQUIÈME BONNE NOUVELLE

**Vous venez de lire qu'il n'est pas nécessaire
d'investir pour démarrer cette activité,**

**ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT
COMMENCER À ZÉRO !**

**J'ai pensé et écrit le cours complet motivationnel
pour ceux qui n'ont jamais travaillé
dans la restauration mais qui aime CUISINER !**

**Si vous êtes métallurgiste, secrétaire, avocat, architecte,
photographe, comptable ou que vous faites un autre
travail, c'est le moment ou jamais de s'essayer à la
pratique de cette belle profession !**

*Seulement quand nous découvrons ce que nous aimons
vraiment faire et que l'on s'engage sérieusement
avec le cœur, qu'on commence à se sentir vraiment
épanouie et pleinement engagé dans la vie.*



En ce qui me concerne, j'ai fait mon parcours, et j'ai réussi en prenant de bonnes décisions. Quelles étaient ces décisions ?

J'ai simplement suivi les conseils de ceux qui étaient plus expérimentés que moi, comme vous ferez peut-être maintenant avec moi. Je suis allé à la source aux États-Unis où est née ce travail. J'ai contacté des chefs personnels bien connus de New York pour prendre exemple sur eux.

L'une de mes expériences les plus significatives et les plus belles a certainement été de travailler comme second chef pendant deux saisons d'été dans l'une des villas les plus exclusives du monde sur le lac de Côme www.villalacassinella.com, à côté d'un chef personnel et privé bien connu à Los Angeles. C'était une occasion très précieuse pour apprendre énormément de choses !

***« Si vous ne savez pas que vous ne pouvez pas, vous pouvez !
Si vous savez que vous ne pouvez pas, vous ne pouvez pas. »***



En travaillant **TOUS LES JOURS** sur ce projet, je suis également arrivée à attirer une clientèle internationale et VIP qui me contactent de partout dans le monde en réservant le service parfois un an à l'avance.

Quand j'ai commencé ce travail, je n'aurais jamais pensé cuisiner pour autant de belles personnes. Attention ! Je considère tous mes clients comme des VIP à « bichonnés ». Quand je cuisine, je ne fais pas de différence entre qui à plus ou moins d'argent. Mêmes produits de qualité, même cuisine et même service pour tous !

- J'ai cuisiné pour certains « grands esprits » de la Silicon Valley qui ont créé des produits que plusieurs millions de personnes utilisent chaque jour pour communiquer. Parmi lesquels les créateurs de Viber et Skype for TV.
- J'ai travaillé dans les villas de trois milliardaires, un est connu dans le monde entier et même dans l'espace, un est russe et ami de Clinton et Clooney, et le troisième est ..., nous sommes des millions à utiliser son moteur de recherche internet chaque jour.



- **Je cuisine régulièrement pour des clients américains millionnaires habitués à fréquenter les Relais & Châteaux, les palaces et restaurants étoilés du monde entier, des critiques gastronomiques dont un ex directeur du guide Michelin France, des acteurs, des chanteurs, des politiciens, des journalistes célèbres, des milliardaires russes prêt à vous donner des fleuves de pourboire, etc.**
- **J'ai cuisiné pour certains « grands esprits » de la Silicon Valley qui ont créé des produits que plusieurs millions de personnes utilisent chaque jour pour communiquer. Parmi lesquels les créateurs de Viber et Skype for TV.**
- **J'ai eu l'honneur de cuisiner à Bellagio tous les jours du petit-déjeuner au dîner pendant une semaine pour des amis très proches de la reine Elizabeth II du Royaume-Uni de Grande-Bretagne. L'écrivain de nombreux Best-sellers et historien Robert Lacey biographe officiel de la reine.**



- **À Venise, “al palazzo Loredan dell’ambasciatore” avec le chef de Los Angeles nous avons préparé un dîner de gala pour Bruno et Miranda Heller célèbre scénariste, producteur et réalisateur anglais. Il est connu pour avoir créé la série télévisée HBO Rome et la série télévisée CBS The Mentalist. Il a produit la série télévisée Gotham, basée sur la franchise Batman.**
- **Toujours à Bellagio, J'ai cuisiné tous les soirs pendant une semaine pour la famille et le propriétaire d'une entreprise pharmaceutique américaine leader dans le monde.**
- **Service de chef privé pour Jed Weintrob et sa famille. Réalisateur, scénariste et producteur américain de jeux vidéo et de films récompensés dans les grands festivals de cinéma et chef de production chez Condé Nast Entertainment.**
- **J'ai cuisiné pour beaucoup de millionnaires de tout horizon, de nombreux artistes français, et des anciens agents de la CIA.**



Je sais que le nom de mon service circule à Wall Street (New York) et à d'autres échelons élevés de la finance américaine. Je reçois également beaucoup de demandes d'avocats et d'architectes californiens. Un bouche-à-oreille extraordinaire jusqu'aux États-Unis, au Canada et en Australie.

Je n'ai pas écrit tout ça pour me vanter, mais c'est la démonstration qu'avec un simple diplôme de cuisine (CAP), un peu de talent, un peu de motivation et de chance, les mêmes choses peuvent vous arriver si vous suivez un de ces cours où je révèle des informations que vous ne trouverez pas sur le web et qui pourront s'adapter à tout type de service de chef à domicile que vous déciderez d'entreprendre que vous soyez en France, en Belgique, au Maroc, au Luxembourg, etc. et j'ai ajouté dans tous les cours une partie importante et incontournable sur la motivation.



**Pour faire plus ample connaissance avec moi,
cliquez sur les liens ci-dessous**

**POUR EN SAVOIR
PLUS
SUR MOI ET LE
SERVICE DE CHEF
À DOMICILE**

•
**PHOTOS
VIP**

**EXPÉRIENCES
TÉLÉVISUELLES
ET
RADIOPHONIQUES**

•
**FEEDBACK
DES CLIENTS**

**REVUE DE PRESSE
FRANÇAISE
ET ITALIENNE**

•
**CURRICULUM
VILLA**

•
**LETTRE
DE RÉFÉRENCE**

**Pour commencer maintenant votre voyage avec moi
Cliquez sur START !**





J'ai hâte de savoir qui vous êtes et peut-être de vous rencontrer pour une consultation en ligne personnalisée.

À bientôt, je vous attends avec impatience.

Johann Desnoues



Le chef qui vise les étoiles doit être vous !

