



ПОКАНА

СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ/АЛМА ЛИБРЕ
от 24 до 28 август 2015г.
ТЕМА: СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО

Преподава: Бойко Владимиров
Технология: Янис Лиолиос
Практика: Мирослав Рангелов
Практика: Кристиан Нинов



Ако сте съвременен сладкар
и желаете професионална квалификация
с цел професионална заетост като сладкар
Ви каним да участвате в семинара
„СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“.
Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!

Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“
съвместно със специализираното списание КАФЕ ПАУЗА...”
Ще се организира прием/дегустация и запознанства
с ръководители и собственици на сладкарници.

Alma
Libre

Кафе пауза...

Alma
Libre
консултантски център

Сладкари, ако желаете да се запознаете и практикувате съвременни методи и сладкарски технологии, да сглобим заедно сладкиши и торти със съвременна визия, да изтеглим силата от основните природни суровини и открием величието на суровините от ново поколение, **ВИ КАНИМ НА СЕМИНАР „СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“**.

Програмата включва теоретична и практическа част на:

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА БРАШНА ЗА ПАНДИШПАНИ

- оформяне на пандишпани от брашно, бадем на прах и природни суровини
- оформяне на пандишпани, браунис, хрупкави основи и др. от специални брашна

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА МЛЕЧНИ и РАСТИТЕЛНИ СМЕТАНИ

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА СЛАДКАРСКИ КРЕМОВЕ – ТОПЪЛ и СТУДЕН МЕТОД

- оформяне на крем ДИПЛОМАТ, КРЕМЕ, баваруаз, мус, слад. Кремове.
- съвременни и традиционни технологии за овкусяване на кремове.
- технологии за оформяне на стабилни структури при кремове/пълнежи.

ЗАЛИВКИ-ГЛАЗУРИ-ГАНАЖИ-ГЛАСАЖИ:

плодови, шоколадови и неутрални.

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА ШОКОЛАД-разлика

от КУВЕРТЮРИТЕ – основни правила.

СГЛОБЯВАНЕ НА МИНИ СЛАДКИШИ, ТОРТИ, СЛАДКИ В ЧАШИ.

СЪВРЕМЕННА ДЕКОРАЦИЯ – ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА.

ПРЕЗ ПОСЛЕДНИЯ ДЕН НА СЕМИНАРА

На 28.8.15 г. – 16.30ч.

**ЩЕ ГОСТУВАТ МЕНИДЖЪРИ
ОТ СЛАДКАРНИЦИ, ЩЕ ДЕГУСТИРАТ
ПРОИЗВЕДЕНИЯТА ОТ СЕМИНАРА И
ЩЕ СЕ ЗАПОЗНАЯТ С УЧАСТНИЦИТЕ В
СЕМИНАРА.**

Семинарът започва всяка сутрин
в 9.00ч. и продължава до 16.30ч.

с кратка почивка за лек обяд
осигурен от АЛМА ЛИБРЕ.

Всички суровини ще бъдат
осигурени от АЛМА ЛИБРЕ.

В семинара ще участват
максимум 15 души.

АЛМА ЛИБРЕ издава специална
ДИПЛОМА-удостоверение.

Всеки участник заплаща 450 лв.
за покриване на разходи.

Информация и условия за участие:

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД,
тел. 0878690025

Местата са ограничени
и ще се запази реда на обаждане.