

**Alma  
Libre  
HORECA**

**ОБУЧЕНИЕ № 258 / 26-28.09.2017г.**

**Специално за ХОтели РЕсторанти КАфетерии  
мини кафе, снакс бар, деликатесни обекти и др.**

**Ако желаете производство на съвременни сандвичи :**

(чабата, багелс, бриош, многозирнести, пълнозърнести и др.)



**интересно и бързо производство на традиционни закуски :**

(корен маслинка, сиринка на овчаря, кроасани виенски и датски закуски и др.)



**ресторантърски хлебчета, гризини и хлеботорения:**

(мини ресторантърски хлябове, гризини, брускети и др.)



**сладки и солени наслади за блок маса :**

(технологията frozen food позволява бързо със стабилно качество производство, без фира)



**бързо с изключително високо качество ala carte десерти :**

(технологията frozen pastry позволява много бързо със високо качество производство, без фира)



**впечатляващо качество на италианско кафе ПАСКУЧИ :**



**каним Ви на обучение, малко теория и МНОГО ПРАКТИКА**

**от 26.09.2017г. до 28.09.2017г. при АЛМА ЛИБРЕ**

**УСЛОВИЯ за участие на семинар-обучение 26-28 септември 2017г. :**

Клиентите на АЛМА ЛИБРЕ ще трябва да оформят заявка на стойност 1000лв.

и да изтеглят тези количества до 15 дни, по цени „оферта на едро“.

Желаещи да участват без да купуват суровини заплащат 1000лв. за обучението.

Издава се сертификат за този семинар на участниците присъствали всичките дни.

Семинарът започва от 9.30ч. до 16.30ч. с кратка почивка за лек обяд осигурен от

**АЛМА ЛИБРЕ.**

Семинарът включва кратка теоретична част  
и практика по всички теми на всички участници.

В курса не бихме искали да участват повече от 12 участници

за това ще се запази реда на записване.

**ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА МЕСТА** се обрънете към търговците на АЛМА ЛИБРЕ

или на тел. 0878690025, 0878444715, 0878984887



