

ПОКАНА

СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ/АЛМА ЛИБРЕ

от 6 до 8 април 2016г.

ТЕМА : „ПАРЕНО ТЕСТО” , „ЕКЛЕРИ” , „ШУ” ,
„ЕКЛЕРОВИ СЛАДКИ” „ПОПЕЛИНИ”.

Преподава : Бойко Владимиров

Технология : Янис Лиолиос

Ако сте съвременен сладкар
и желаете професионална квалификация
с цел предлагане на иноваторски
съвременни ЕКЛЕРИ и ЕКЛЕРОВИ СЛАДКИШИ

Ви каним да участвате в семинара
„ПАРЕНО ТЕСТО - АЛМА ЛИБРЕ”.

Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!

**Alma
Libre**

Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ”
Ще се организира прием/дегустация и запознанства
с ръководители и собственици на сладкарници.

**Alma
Libre**
консултантски център

Ако желаете да се запознаете и практикувате
съвременни методи и технологии на ПАРЕНО ТЕСТО
и да сглобим заедно еклерови сладкиши
и торти със съвременна визия,
да изтеглим силата от основните природни суровини
и открием величието от суровини от ново поколение,
ви каним на семинар „ПАРЕНО ТЕСТО - АЛМА ЛИБРЕ”.

ПРОГРАМА

Програмата включва теоретична и практическа част на теми :

- ИСТОРИЯ** : „ПАРЕНО ТЕСТО” - А. Попелини , А.Карем и сладкарската традиция.
ТЕОРИЯ : Механизми за оформяне на ПАРЕНИ ТЕСТА и ЕКЛЕРИ.
ПРАКТИКА : ИЗБОР НА БРАШНА ЗА ЕКЛЕРИ и ПАРЕНИ ТЕСТА, производство.
-оформяне на ЕКЛЕРИ и ПАРЕНО ТЕСТО от брашно, по традиционен метод.
-оформяне на ЕКЛЕРИ и ПАРЕНО ТЕСТО по технология „ШУПАСТЕМИКС”.
- ПРАКТИКА** : производство на кремове пълнежи на ЕКЛЕРИ
крем „ДЕПЛОМАТ”, крем „ШАНТИГИ”, крем „ХОПЛА” и др.
- ПРАКТИКА** : АИЗИНГ и ЕКЛЕРОВИ ЗАЛИВКИ.
- ПРАКТИКА** : СЪВРЕМЕННА ДЕКОРАЦИЯ на ЕКЛЕРИ, ШУ и ПОПЕЛИНИ.
- ПРАКТИКА** : оформяне на ЕКЛЕРОВИ СЛАДКИШИ
„профитерол”, „торта сентоноре”, „парибрест”, „карпати”, „обувка”,
„крогонбуш”, „попелинки”, „монахини-религиус” и др.
- ТЕОРИЯ** : меркетинг и идеи за предлагане на ЕКЛЕРОВИТЕ СЛАДКИШИ
- ПРАКТИКА** : комуникативни техники за промоция и продажби.

ПРЕЗ ПОСЛЕДНИЯ ДЕН на 8.4.16г. – 10.00ч.
ще се проведе СЕМИНАР-ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ЩЕ ГОСТУВАТ МЕНИДЖЪРИ и СЛАДКАРИ
ОТ СЛАДКАРНИЦИ и ЩЕ ДЕГУСТИРАМЕ
ПРОИЗВЕДИЕНИЯТА ОТ СЕМИНАРА.

Семинарът започва всяка сутрин
9.00ч. и продължава до 16.30ч.
с кратка почивка за лек обяд осигурен от
АЛМА ЛИБРЕ.

Всичките суровини ще бъдат осигурени от
АЛМА ЛИБРЕ.

В семинара ще участват
максимум 10 души.

АЛМА ЛИБРЕ създава специална
ДИПЛОМА-удостоверение.

Условие за участие : Всеки участник
е длъжен да даде заявка от ползваните
продукти над 1000лева бeя ДДС.

Повече информация за участие :
АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878690025

Местата са ограничени
и ще се запази реда на обаждане.

