ПОКАНА

СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 23-27.11.2015г.
от френската школа ECOLE LENOTRE
ТЕМА : „СЪВРЕМЕННО ШОКОЛАДИЕРСТВО”

Преподава шоколадиер-професор GILLES MAISONNEUVE

Съвременните професионалисти сладкари,
инвестират непрекъснато в себе си
с нови сладкарски знания и техники,
с нови актуални сладкарски концепции.
Това е нашия личен капитал.

Обучението се организира под егидата на фирми :
„АЛМА ЛИБРЕ” и „СТЕЛИОС КАНАКИС”

Френската школа по гастрономия „ECOLE LENOTRE”
през последните десетилетия,
е обучила над 3000 сладкари годишно в света.
Интензивните курсове за професионалисти сладкари,
се реализират в базата на „ECOLE LENOTRE” – Париж,
или по места в организирани курсове
по обучителната програма от „ECOLE LENOTRE”.

АЛМА ЛИБРЕ организира третия семинар обучение
с „LENOTRE” на тема „СЪВРЕМЕННО ШОКОЛАДИЕРСТВО”

В процеса на сглобяване на конкретни сладкиши
от съвременно френско шоколадиерство,
по ръководство на шоколадиера GILLES MAISONNEUVE
по система на методично усвояване на информацията,
12 български сладкари ще практикуват
„съвременни шоколадиерски френски техники”.
Участниците получават диплома от „ECOLE LENOTRE”.
Ще се запази редът на ангажиране на места.
Информация и условия за участие :
АЛМА ЛИБРЕ : тел. 0878421637, 0878690025

Професорът по сладкарство,
Пейстри шеф, Жил Мезонев-GILLES MAISONNEUVE
един от най добрите шоколадиери в Европа,
преподавател в френската школа ЛЕНОТР
ще преподава ШОКОЛАДИЕРСТВО
от 23 до 27 ноември 2015г.
в София в базата на „АЛМА ЛИБРЕ"Q
по обучителна програма на
френската школа ЛЕНОТР.

Технологии за оформяне на стабилни устойчиви шоколадови структури, темпериране на шоколад и технологии за практическа работа с какаово масло, иноваторски шоколадови торти, мини сладки и шоколадови десерти в чаши, шоколадови бонбони и трюфели, шоколадови фигури и шоколадови иновации ще бъдат произведени от 12 участници, български сладкари шоколадиери.
В една строга обучителна програма, ще навлезем дълбоко в тайните скрити в кувертюрите и шоколадите и ще освободим динамиката скрита в суровината КАКАО.
Обучението ще започва всяка сутрин в 10.00ч. и след кратка почивка за обяд осигурен от АЛМА ЛИБРЕ в 13.00ч. ще продължаваме обучението и практика до 16.30ч.
Участниците (не повече от 12 сладкари) произвеждат и практикуват по ръководството на пейстри шеф- шоколадиер Жил Мезонев с цел веднага след обучението да сме способни да произведем шоколадови сладкиши по висше френско сладкарство.
Представитили от френската школа ЛЕНОТРЕ, публично ще връчат на участниците ДИПЛОМА ПО ШОКОЛАДИЕРСТВО ЛЕНОТРЕ на 27.11.2015г.
Участието струва 1200лв., възнаграждение към френската ШКОЛА ЛЕНОТР, организиран под егидата на АЛМА ЛИБРЕ.
Местата са ограничени, останаха малко свободни места и ще се запази ред на осигуряване на съответните места.