ПОКАНА No 293

СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 9-12.10.2018г.
от френската школа ECOLE LENOTRE
ТЕМА : „СЪВРЕМЕННО ШОКОЛАДИЕРСТВО”

Преподава шоколадиер-професор chef Frédric Bourse
ръководител на “Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie”

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 семинар обучение с
LENOTRE” на тема „СЪВРЕМЕННО ШОКОЛАДИЕРСТВО”

В процеса на сглобяване на конкретни сладкиши
от съвременно френско шоколадиерство,
по ръководство на шоколадиера **chef Frédric Bourse**
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

Шефът Фредерик Бурс е роден в Турс, Франция. Докато учил в школата по сладкарство „L'Ecole Hôtelière de Tours„ се явява големия му талант към шоколадиерството, което усъвършенства до световно известния chef Pierre Hermé и chef Pascal Brunstein както и в школата „Ecole Lenôtre” в която след десетилетия практика и опит става преподавател.

Фредерик Бурс е живял и работил дълго време като главен сладкар в Италия (Бергамо) пътувайки често из целия свят, за да практикува и преподава висше европейско и френско сладкарство.

Чрез международния си опит и практика Бурс развил оригиналния си френски стил и техники, получил е многобройни международни и френски награди, а френското министерство на развитието му се доверява като го назначава в журито на държавния конкурс „Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie” (MOF) откъдето излизат признатите френски професионалисти сладкари.

В този сладкарски практически курс ще направите асортимент от продукти, които отразяват подхода му към десерти, торти, ресторантьорски сладкиши, тарти, индивидуални порции и шоколадови бонбони които зачитат класическите техники, докато показват съвременен усет и френски финес.

Докато реализира рецептите си Chef Bourse ще се фокусира върху техники, които ще ви помогнат да направите производството на десерти по-ефективно, като същевременно запазите качеството и красотата си.

Фредерик Бурс говори френски, английски, италиански и испански, а курсът ще се проведе на френски и английски и ще има пълен превод на български.

Условия за участие :

1.всеки участник трябва да бъде професионалист сладкар.
2.Обучението се извършва под егидата на АЛМА ЛИБРЕ и се заплаща към школата ЛЕНОТР.
3.Цената за всеки участник е 1800лв. без ДДС
(За клиентите на АЛМА ЛИБРЕ които имат оборот за 2018г. над 10000лв. отстъпка 20%).

Информация :

1. АЛМА ЛИБРЕ осигурява обяд на всички участници.
2. „ЛЕНОТРЕ” осигурява официални френски дипломи от школата ЛЕНОТРЕ за това обучение.
3. АЛМА ЛИБРЕ осигурява снимки и видео от това обучение (само за участниците).
4. АЛМА ЛИБРЕ осигурява подробни рецептурници на български информация и професионален речник на сладкарски термини (само за участниците).
5. Всеки участник изпраща навреме попълнен формуляр за участие (следва по-долу), за да се ангажира място и се приготвят по име материалите и дипломата му.

РЕГЛАМЕНТ за участниците в семинара-обучение организиран от френската школа ЛЕНОТРЕ

1. Участникът трябва **задължително** да присъства всички дни на семинара-обучение.
2. Името на всеки участник трябва да бъде обявено в администрацията на АЛМА ЛИБРЕ 7 дни преди да започне обучението. АЛМА ЛИБРЕ уведомява централата на ЛЕНОТР в Париж, за всеки участник с паспортни данни и кратък професионален профил. (В последствие няма право да се променят имената или лицата обявили участие.)
3. Оправдано отсъствие може да бъде само по болест, при обаждане няколко часа преди започване на семинара.
4. На всеки семинар-обучение ще присъстват от 6 до максимум 15 участници.
5. Всеки участник попълва бланка за участие и задължително трябва да бъде професионалист.
6. Паричната сума за всяко участие се описва в бланката за участие и се предплаща преди да започне семинарът.
7. Логата на „ЕКОЛ ЛЕНОТР“, „АЛМА ЛИБРЕ“ и „СТЕЛИОС КАНАКИС“ са собственост на съответните фирми и участниците
   нямат право да ги използват в техните обекти или техните изделия.
8. Участниците ще бъдат всяка сутрин 9.00ч. в базата на АЛМА ЛИБРЕ.
   Точно в 9.00ч. започва курса.Не е желателно да се закъснява.
   Почивката е от 12.00 до 12.45ч. Курсът завършва всеки ден в 16.30ч.
9. Участниците освен теоретичната подготовка, участват в практическа подготовка.
10. Участниците получават материали, рецептурници и аксесоари от ЕКОЛ ЛЕНОТР.
11. Обучението е по програма и ръководство на „ЕКОЛ ЛЕНОТР“.
    Преподава френски ауторизиран от „ЕКОЛ ЛЕНОТР“ преподавател.
12. Всеки участник си осигурява транспорт до базата на АЛМА ЛИБРЕ и пребиваване за дните на обучението.
13. Участниците нямат право да снимат с фотоапарати или видеокамери по време на обучението.
    Позволено е снимането на крайните изделия в последния ден по време на дегустацията.
14. По време на обучението, телефоните са изключени.
15. Участниците се приготвят предварително теоретично за терминологията от бутона „речник” от www.almalibre-prof.com

Ще се запази редът на ангажиране на места.
Информация и условия за участие :
АЛМА ЛИБРЕ : тел. 0878690025

Формуляр за участие на семинара – обучение
9-12.10.2018г.
от френската школа ECOLE LENOTRE
ТЕМА : „СЪВРЕМЕННО ШОКОЛАДИЕРСТВО”
Преподавател професор Frédéric BOURSE (MOF)

ИМЕ : …….
ДАТА НА РАЖДАНЕ : …….
МЕСТОРАБОТА : …….
РАБОТНА ДЛЪЖНОСТ : …….
ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ : …….
ЗАБЕЛЕЖКА : …….
…….
…….

СУМА ЗА УЧАСТИЕ В СЕМИНАРА : 1800лв без ДДС

Прочетох регламента за участие и съм съгласен с условията.

Подпис на участника : Дата :

Участието е прието след изпращане на формуляра подписан от участника и превеждане на уговорената сума по банков път : Пощенска банка IBAN BG69BPBI79401083086101 или в брой.

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.