



ΠΟΚΑΝΑ

СЕМИНАР ΟΒΥΧΕΝΙΕ 4-8.12.2017г.

от френската школа ÉCOLE LENOTRE

ТЕΜΑ : „Μοδερνι слацкарски техники с шоколад”

Преподава шоколадиер-професор

Frédéric BOURSE (MOF)

член на жури

„Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie”



Под егидата на :

**Alma
Libre**



Ένα βήμα μπροστά!

Съвременните професионалисти сладкари, инвестират непрекъснато в себе си с нови сладкарски знания и техники, с нови актуални сладкарски концепции.

Това е нашия личен капитал.

Френската школа по гастрономия „ÉCOLE LENOTRE“

през последните десетилетия е обучила над 3000 сладкари годишно в света. Интензивните курсове за професионалисти сладкари се реализират в базата на „ÉCOLE LENOTRE“ – Париж или по места в организирани курсове по обучителната програма от „ÉCOLE LENOTRE“.

АЛМА ЛИБРЕ организира шестия семинар обучение с „LENOTRE“ на тема „Модерни сладкарски техники с шоколад“

В процеса на сглобяване на конкретни сладкиши от съвременно френско шоколадьерство под ръководство на шоколадьера Frédéric BOURSE по система на методично усвояване на информацията 12 български сладкари ще практикуват „съвременни шоколадьерски френски техники“. Участниците получават диплома от „ÉCOLE LENOTRE“.

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 шоколадьерството, 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 24часов сладкарски практически курс ще направите асортимент от продукти, които отразяват подхода му към десерти, торти, ресторантьорски сладкиши, тарт, 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.



програма на обучението

Технологии:

Glaçage chocolat noir (шоколадов битер гласаж)

Pâte sucrée aux amandes (бадемова паста)

РЕЦЕПТИ:

Ресторантърски рецепти в чиния :

Soufflé chaud au chocolat noir 70%, compote d'abricot vanillé

(топло шоколадово суфле с кувертюр 64%, компот кайсия и натурална ванилия)

Moelleux tiède au chocolat, poêlée de fruits exotiques au fruit de la passion

(топъл шоколадов кейк, соте с екзотични и горски плодове)

Торти и индивидуални сладкиши:

Trio

(мек какаов пандишпан, шоколадов мус от бял, млечен и битер кувертюр)

Vanessa (Пандишпан виенуа от какао и лимон, крем брюле с лимон и малини шоколадов мус, шоколадов гласаж.)

Lingots chocolat façon «foret noire» (шоколадов бар „блак форест“)

Mangolé (основа Sablé портокал и ванилия, хрупкава основа лешник, млечно шоколадов мус от манго, компот от манго, млечно шоколадов гласаж)

Cheesecake au chocolat et citron vert

(основа чизкейк, шоколадов крем, лайм и крем сирене.)

Delice abricot lactée

(лешников пандишпан, шоколадов мус, млечно шоколадов мус, кайсиев кули)

Scala (шоколадов пандишпан/кафе, крем брюле с кафе и орехи пекан, шоколадов мус, гласаж кафе)

Le croc-noisette (шоколадов пандишпан, хрупкава основа от пралина и лешник, шоколадов мус с бадемова пралина)

Шоколадови бонбони:

Caramel abricot et passion

(пълнеж от праскова и горски плодове)

Gringo

(Пълнеж от шоколадов ганаж с кафе и сироп от малини)

Praliné aux sésames

(пълнеж от сусам и бадемова пралина)

Truffles coconut

(пълнеж от ганаж с орехи и лимон лайм)

Crème de Champagne

(пълнеж от ганаж шоколад битер и млечен, с шампанско)



Тази програма е оформена от Франсуа Бурс за международните си обучения по сладкарство за 2017г. Основавайки се на френските наградени сладкиши през последните пет години. Приложените снимки са оригинални сладкарски изпълнения от ученици на Франсуа Бурс от последното обучение на ЛЕНОТР в „Атинския Гастрономичен Център - Стелиос Канакис“ (15.5.17) под ръководството на Франсуа Бурс.

За участниците в семинара следват :
рецепти, технология, речник, снимки, информация



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 2017г. 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 8.30ч. 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
4-8.12.2017г.**

**ТЕМА : „Модерни сладкарски техники с шоколад”
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.

