ПОКАНА ЗА ОБУЧЕНЕ „ЛЕНОТР“ 12-15.11.2019г.

Целта на АЛМА ЛИБРЕ е непрекъснато усъвършенстване на услугите и програмите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и да допринася решително за развитието на сладкарството в България, следвайки съвременното международно развитие. В тази връзка АЛМА ЛИБРЕ продължава за десета година изключителното сътрудничество с френската школа по сладкарство ECOLE LENÔTRE, която в продължение на 50 години преподава по целия свят сладкарското изкуство АЛМА ЛИБРЕ през цялата година се консултира с ECOLE LENÔTRE и приготвя проекти и програми за клиентите си, а всяка есен гостува от ECOLE LENÔTRE пейстри-шеф, професор по сладкарство, "Meilleur Ouvrier de France" (MOF), за да представи предограничен кръг от българи професионалисти сладкари, последните постижения от сладкарския бранш.

През тази година, шоколадиер-професор chef Frédric Bourse, ръководител на “Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie” за четири дни, от 12.11.2019г. до 15.11.2019г. ще гостува в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, за да работи с група от максимум десет български професионалисти сладкари, откривайки тайните които крие в себе си НАТУРАЛНИЯ ШОКОЛАД. Местата са ограничени. Поискайте програмата на обучението и условията и ангажирайте места. Ще се запази редът на записване.

ТЕМАТА НА ОБУЧЕНИЕТО : „КУВЕРТЮРИТЕ-ШОКОЛАДИТЕ връзката със СМЕТАНИТЕ“.

По тази тема ще се сглобят оригинални рецепти подписани от ЛЕНОТР и ще се произведат пандишпани, кремове, креме, дакуажи, глазури и декорации от първични суровини по оригинални френски технологии и методи. Ще има превод на български език през цялото време.(АЛМА ЛИБРЕ, няма право да публикува или да представи рецептите.)

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 2019г. над 10000лв., АЛМА ЛИБРЕ поема 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.

ЛЕНОТР, няма техническа възможност и човешки ресурси за организиране на повече от един семинар на година в България.
Заети са и местата за първото шестмесечия на следващата година на тримесечните и едноседмичните обучения в Париж.
В края на тази покана може да прочетете рапорти от последните обучения ЛЕНОТР в България.

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. (Последния ден ще завърши по рано)
9. Участниците освен теоретичната подготовка, участват главно в процеса на производство и практика.
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
2019г.
от френската школа ECOLE LENOTRE
ТЕМА : „КУВЕРТЮРИТЕ-ШОКОЛАДИТЕ връзката със СМЕТАНИТЕ“.
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.

ECOLE
LENÔTRE
PARIS
LENOTRE / ЛЕНОТР 2018г.
СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 9-12.10.2018г.
„СЪВРЕМЕННИ ШОКОЛАДОВИ ТВОРЕНИЯ“
Преподава шоколадиер-професор chef Frédric Bourse
ръководител на “Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie”
Alma Libre
2018г.
Под егидата на
ΣΤΕΛΙΟΣ
KANAKHΣ

ECOLE
LENÔTRE
PARIS
LENOTRE / ЛЕНОТР 2018г.
СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 9-12.10.2018г.
Créations festives autour du chocolat
par l'Ecole Lenôtre
Alma Libre
2018г.
Шестото под ред обучение ЛЕНОТРЕ е гостувало в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ от 9 до 12 окт. 2018г.
Професионалисти сладкари от цялата страна, София, Пловдив, В.Търново, Благоевград, Бургас
под ръководството на известния френски професор по сладкарство Фредерик Бурш
превърна природните продукти в коледни сладкарски композиции с френския финес
използвайки международни традиционни сладкарски технологии както и суровини от целия свят
(плодове личи, ябълки голден, касис, канела, натурална ванилия, какаови зърна, бадемово ТПТ и др.)
Желаем успех на всички !

Няколко снимки от обучението :

Следват мненията на участниците

2018г.

Мирослав Гочев – Гранд хотел София

Семинарът беше на много високо ниво.Почти всички техники, които бяха показани ще ми бъдат от полза във всекидневната ми практическа работа.Очакванията ми бяха покрити напълно,с удоволствие бих посетил и следващо обучение.

Даниела Станкова – Аби груп

За мен сладкарството е магията ,която ме завладява все повече.От приготвянето на дадения сладкиш до декорацията.Обучението „Ленотр“ е сбъдната мечта за мен.Благодаря от сърце на г-н Лъчезар Георгиев за това,че ми предостави тази възможност! И на нашия преподавател за знанията и техниките, които разкри пред нас в процес на работата.Беше много интересно и изчерпателно.С удоволствие бих посетила отново такъв семинар.Забележки нямам,а предложения също защото когато видя конкретната декорация или продукт, в мен се появяват и други идеи. Благодаря!

2018г.

Милена Йорданова – Амарето – гр.Велико Търново

Едно интересно обучение, въвеждащо ни в съвременното шоколатиерство. Беше ми интересно да видя процеса на сглобяване на конкретните сладкиши и да почерпя вдъхновение за по-нататъшната ми работа. Да се запознаем с нови актуални сладкарски знания и техники. Беше чест и изключително удоволствие за мен да участвам в този семинар.

Невена Игнатова- Шихерезада

Аз посещавам тези курсове за четвърти път, което говори само по себе си за това дали ми харесва. Семинарите на Ленотр са нещо различно и си заслужава всеки да ги посети.

2018г.

Виктория Стоянова – 100 грама сладки

Много съм щастлива, че имах възможност да участвам в семинар-обучение, под ръководството на професор-шеф Фредерик и имах възможност да разбера и видя нови тънкости, техники и технологии в сладкарството.Доколкото, колко беше полезно за моето професионално развитие, получих вдъхновение за цяла година напред.Мисля, че няма нищо по-хубаво от това за един професионалист.Казвам за една година , защото се надявам догодина да бъда поканена отново.Благодаря за прекрасната атмосфера,създадена от целия екип на Алма-Либре, и за поканата да присъствам тук.

Марияна Трендафилова – Долче Мела – Пловдив

Семинара, на който присъствах беше вдъхновение за мен. Коледа за всички е специален празник и когато свържеш празника със специални десерти той се превръща в приказка. Сладкишите, който Фредерик Бурже ни представи са изтънчени професионално представени и наистина ще могат да се правят и продават в нашата сладкарница. Фредерик отговаряше на всички зададени от нас въпрос, докато всичко в рецептата ни стане ясно. За мене беше чест да се уча от него. С удоволствие ще дойда отново, за да черпя вдъхновение тук на семинарите на Ленотр.

2018г.

Боряна Таскова – Гранд хотел София

Отлично представяне.Много добра визия и вкус.Иновативни рецепти и добра адаптация за българския пазар.

Предложение: Повече десерти с тестени блатове тип торти.Класически рецепти в модерен стил

Кирилка Георгиева – ЕТ Роза 1
Стоян Георгиев Бургас

Нивото покри всичките ми очаквания даже и отгоре. Ще ми бъде много полезно за по-нататъшното ми развитие. Всеки, който държи на себе си и иска да се развива професионално задължително трябва да посети семинарите на Ленотр. Нямам забележки.

2018г.

Бойко Владимиров – Алма Либре ЕООД

Ново коледно вдъхновение. Запазвайки историческата традиция с нов стил в сладкарството и достъпни техники, всяко едно изделие е с коледен дух и отваряне на съзнанието за други теми през годината пролет, лято и така нататък. Впечатлен съм от комбинацията на Европейски и Азиатски коледни традиции в един сладкиш. Например кестен и личи. Благодаря на Алма Либре и Фредерик Бурже за възможността да работим съвместно в това върховно изживяване. Седмицата, която ще остане трайно в професионалното ми съзнание и трамплин за ново творчество.

От името на целия екип , управителя на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос, подари на приятеля Фредерик Бурш бутилка домашна българска ракия с пожелание да оформи и ни изпрати шефът Бурш, френска сладкарска рецепта с традиционна българска ракия.

В петък, на 12.10.2018г. , последния ден на обучението ЛЕНОТР, десетки специалисти от бранша се събрахме, за да ни представят участниците творенията си, да дегустираме и да се насладим на оригинално френско сладкарство.

До нови срещи!

ЛЕНОТРЕ 04-08.12.2017

Професор по сладкарство Frédéric BOURSE в френската школата за професионалисти ЛЕНОТРЕ, член на журито за държавния конкурс за сладкари MFO France проведе по нов методологичен начин обучение на тема :

„Модерни сладкарски техники с шоколад"

„Ако нямаме правилни технологии, убиваме качествените суровините" заяви професор BOURSE.

Интензивно и методично, по новите методи на ЛЕНОТРЕ, курсистите са упражнили всичките техники включени в учебната програма като : шоколадов битер гласаж, бадемова паста, пълнежи от : праскова и горски плодове, от шоколадов ганаж с кафе и сироп от малини, от сусам и бадемова пралина, от ганаж с орехи и лимон лайм, топло шоколадово суфле с кувертюр, Кейк с шоколад и подправки, Пандишпан ВИЕНУА с какао, КРЕМ АНГЛЕЗ, КРЕМЕ МЛЕЧЕН И БЯЛ ШОКОЛАД, Крем брюле с лимон и малини, ШОКОЛАДОВ МУС, САМПЛЕ с аромат на портокал и ванилия, Млечно шоколадов гласаж, КРЕМ БРЮЛЕ с кафе и орехи ПЕКАН, ГЛАСАЖ С АРОМАТ КАФЕ, Хрупкава основа с лешникова пралина, ШОКОЛАДОВ МУС с бадемова пралина, Пълнеж карамел кайсия и маракуя, Ганаж от кокос и лайм много други техники.

2017г.

Даниел Станев
Сладкарница „Rest"
Град Гоброво

Много добро професионално ниво, с акцент към детайла не само в крайното изделие, но и в процеса на работа.

Красимира Иванова
Сладкарница „Шоколина"ООД
Град Балчик

Необходимостта от провеждането на подобни курсове е голяма. Те спомагат за професионалното развитие и обучение както на сладкаря, така и на собственика на сладкарска работилница. Винаги има какво да се научи. Благодаря.

Десислава Златанова
Сладкарница „Рич Гардън"
Град Велинград

Изключително доволна и щастлива съм, че имах възможността да бъда част от това обучение. Всичко, което видях и научих през изминалите дни е приложимо и полезно в реални условия и работа. Обучението надмина очакванията ми и бих посетила всеки следващ семинар на Ленотр.

Галина Рибанчова
Гранд Хотел Велинград
Град Велинград

Атмосферата, обучението и темата бяха на световно ниво. Цялото обучение е перфектно и знанията и уменията които усвоихме ни дават стимул и самочувствие да вървим все нагоре и напред. Благодаря Ви , че бях част от този отбор на знаещи и можещи хора. Приятелствата между колегите е ценно и трябва да продължава и за в бъдеще.

Боряна Таскова
Сладкарница Гранд хотел София
Град София

Отлично представяне. Много добра техника и неповторим вкус. Отлична презентация от представителя на Ленотр. Липса на организация и още помощни представители. Добри продукти за обработка от страна на АЛМА ЛИБРЕ.

Нурсел Салиева
Сладкарница „Карибу"
Град Сливен

Нивото на този семинар Ленотр беше на световно ниво. Много съм доволна, че имах възможността да участвам в такъв семинар като Ленотр. Благодарна съм на организаторите на семинара Ленотр и на професор Фредерик Бурже, че ми дадоха възможността да науча много нови и важни неща за мен и моето развитие в тази сфера.

Емил Георгиев
Сладкарница „ Роза"
Град Бургас

Участието ми в семинар на Ленотр е за 1-ви път .Техниките които научих ще ми бъдат много полезни за в бъдеще. Оценката ми за семинара е възможно най-висока.Радвам се много , че има фирма като АЛМА ЛИБРЕ , които организират подобни семинари.Недостатъци, забележки нямам.Благодаря на екипа на АЛМА ЛИБРЕ и лектора Фредерик, че направиха всичко възможно този семинар да се проведе.
Др нови срещи.

Невена Игнатова
Сладкарница „Вкусен свят"
Град Благоевград

Аз идвам за 3-ти път на този семинар, което говори само по себе си.Всеки път научавам нещо ново, нещо различно.Благодаря на АЛМА ЛИБРЕ за организацията и възможността да се запознаем с един от най-добрите френски сладкари и неговият начин на работа.С голямо желание идвам на тези семинари и се надявам те да продължат и за в бъдеще.

Милена Тихова
Сладкарница ЕТ „Деметра"
Град Горна Оряховица

Курсът беше на високо професионално ниво. Благодаря на лектора за неговото внимателно отношение и за това , че подробно разясни техниките и детайлите в изпълнението на рецептите.Научих някои малки тайни в сладкарството, което ще ми е много полезно за в бъдеще в ежедневната ми работа.

Димитър Димитров
Сладкарница „Холидей Вилидж Аква Невис
К.к. Слънчев бряг

Високо ниво,
много полезен курс.
За в бъдеще да се провеждат повече подобни курсове.

Бойко Владимиров
Сладкарница : CANDE Град : София

всяка година нивото е чувствително високо, тенденциите ясно изразени и отразени и в най-малките детайли.Всичко което професор Фредерик Бурже преподаде бе на изключително високо ниво и в същото време на достъпен сладкарски език – Виртуоз в сладкарството.Превръща с лекота професията Сладкар в занаят , а занаята в изкуство.Организацията от страна на АЛМА ЛИБРЕ бе на отлично ниво, т.е. всичко бе на високо професионално ниво. Благодаря Ви.

Павел Танев
„Алма Либре " ЕООД
Град София

В обучението проведено от Фредерик Бурже , успяхме да научим нови техники на работа, правилно използване на качествените суровини и подредба на работата за по-добри резултати.Отново френската школа Ленотр показа много голям професионализъм и, че работата не е само задължение, но и любов.

Професор Frédéric BOURSE пожела на всички весела коледа, до нови срещи и за коледа подари една рецепта „Sapin de Noël en Chocolat" „шоколадова коледна елха" по структура и функция като на croquembouche

2017г.

Рецепта за „шоколадова коледна елха - Sapin de Noël en Chocolat" :

300204	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР-"ЕКСТРА БИТЕР -КАКАО БЕРИ КАЛЕБО" какао 64%/маслеиост 40,5%	2000гр.
300203	КАКАОВО МАСЛО МИКРИО 100%	200гр.
300201	ФЮЛЕТИН - хафиени траки с масло	600гр.
031210	Филирани печени Бадем	700гр.
184302	Портокалови захарсани кори	200гр.
191246	Пудра захар SugArt	300гр.

НАЧИН НА РАБОТА:

Темперираме натуралния кувертюр и хомогенизираме с разтопеното какаово масло МИКРИО. След това добавяме всички останали продукти и оформяме върху хартия за печене различен размер звездички. След като е кристализирала сместа за 12 часа на стайна температура сглобяваме елхичките и декорираме с пудра захар SugArt.

Първия ден на обучението, 31.10.2016г., пейстри шефът на ЛЕНОТР, Жил Мезонев, обяснява критериите за избора на кувертюрите от професионалисти сладкари и причините, по които френската школа ЛЕНОТР препоръчва кувертюрите на „КАКАО БАРИ".
По време на обучението 1-4.11.2016г. пейстри шефът Жил Мезонев дава насоки и ръководи, докато участниците ТВОРЯТ!

ОСНОВАТА СА СУРОВИНИТЕ ! Споделяне НА ОПИТ И ЗНАНИЯ,
ТЪРСЕНЕ И РАЗМЯНА НА СЛАДКАРСКИ КУЛТУРИ И ТЕХНИКИ Е ГЛАВНАТА ПРЕДПОСТАВКА ЗА РАЗВИТИЕ.
АЛМА ЛИБРЕ е до ВСЕКИ ТЪРСЕЩ ПРОФЕСИОНАЛИСТ!

През последния ден на обучението, късно следобед участниците представиха публично едно по едно творенията си,
а Жил Мезонев връчи дипломите ЛЕНОТР на всеки за участието ! ПОЗДРАВЛЕНИЯ !

МНЕНИЕТО НА УЧАСТНИЦИТЕ

Габриела Кръстанова
Сладкарница АБИ ГРУП
гр. София

През обучението научих много нови неща и техники за сладкарството. За мен лично беше много полезно. Трябва често да се правят такива обучения, не само защото се учат нови техники, а защото научаваш много полезни неща за сладкарите в цяла България и други държави, и начина им на работа. БРАВО!

Мария Плаханова
Сладкарница ТОРТИ ЙОАНА
гр. Благоевград

Обучението покри напълно очакванията ми. Това не е първото ми обучение в АЛМА ЛИБРЕ, аз знам че нивото на организация при АЛМА ЛИБРЕ е винаги на високо ниво. Впечатлена съм от всичко, което направихме и професионализма на Жил Мезонев, Благодаря!

Невена Игнатова
Сладкарница АМЕЛИСТ
гр. Благоевград

Невена Игнатова, по време на обучението изяви нейния ентусиазъм за достигнати вкусови качества на рецептите, технологиите и визията на сладкишите. Получавайки дипломата си от Жил Мезонев изяви че „сладкишите който сме произвели, скоро ще бъдат представени по благоевградските сладкарници на фирмата"

2016г.

Ани Боланд
My cafe by Ani Boland
гр. Варна

За четвърта поредна година ставам част от приключението „Сладкарство Lenotre". Като носител на титлата „Сладкар на годината" за 2016 г. мога да кажа, че обученията на Lenotre ми дадоха много добра основа, и разгърнаха креативността ми. Организацията от страна на Алма Либре с всяка година е все по-добра, и аз съм изключително благодарна за старанието. Това обучение ми даде възможност да навляза в необятният свят на шоколатиерството и с нетърпение ще продължа да го опознавам.

Пепа Иванова
Сладкарница МЕЧТА 4 ООД
гр. Габрово

За мен бе удоволствие да участвам в този семинар на Ленотр. Очакванията ми бяха оправдани. Благодаря на Алма Либре и шеф Жюл за дадените ни знания и тънкости в съвременното сладкарство. Всеки, който иска да се развива трябва да посещава курсовете на Ленотр, защото те ни дават вдъхновение и креативност.

Даниел Станев
Ресторант РЕСТ
гр. Габрово

Обучението премина на много високо ниво. Показани бяха различни техники, но най-вече отношение към детайла и старание към крайния резултат. Аз лично оценявам обучението като необходимо и задължително за всеки професионалист в бранша.
Благодаря на АЛМА ЛИБРЕ и Жил Мезонев за предоставената възможност.

Боряна Таскова
ХОТЕЛ „ГРАНДХОТЕЛСОФИЯ"
гр. София
Много съм доволна. Много прецизна организация, отлично изпълнение.
Обучението беше много ценно за мен и напълно ме удовлетворява. Вкусът и визията е много добра. Техниката на изпълнението отлична. За мен вкусът е водещ, а визията задължителна.

Цветелина Николова
Сладкарница „ХЕНЗЕЛ И ГРЕТЕЛ"
гр. Плевен
Това обучение е невероятно, и покори моите очаквания с невероятни нови идеи. Този тип обучение е ценно за мен,а организацията е перфектна.
Благодаря!

Зисис Лиолиос
АЛМА ЛИБРЕ – преводач
гр. Солун
Десетки пъти преведох вече в обученията на АЛМА ЛИБРЕ от френски на български или от френски на гръцки. След всяко обучение ЛЕНОТР излизам много по-богат и зареден с енергия, въображение и творчески настроения.

2016г.

Бойко Владимиров
АЛМА ЛИБРЕ
гр. София

Всички успяхме. Проф. Жил Межонев без да усетим , продуцира страхотен филм, в който всеки от нас бе в главна роля успоредно със суровините използвани в курса. Именно познаването им в детайли и правилната употреба изважда динамиката на всяка суровина много по-интензивно, сякаш преоткриваме шоколад - Какао Бери, Млечна сметана Елевир, Маслото и т.н. това дава много по-голямо поле за реализация в сладкарството.Организацията беше на високо ниво. Тази седмица бе откъс от филма –„ Света на Сладкарството" продуцент и режисьор - Алма Либре, Канакис и школата на Ленотър.
С уважение и благодарност към организаторите

Всички ние в АЛМА ЛИБРЕ, сме убедени че потребителите в България задоволяват нуждата си за сладкиши като съзнателно търсят НАСЛАДА а не обикновено консумиране на количество посладени „пластмасови" изделия.
Суровините който избра и предлага АЛМА ЛИБРЕ, е основата която крие в себе си огромна динамика и неизмерни възможности !
Колкото по подходящи технологии за ползване на суровините на АЛМА ЛИБРЕ се ползват, толкова по бързо и успешно се стига до НАСЛАДАТА
толкова по успешни крайни продукти се явяват пред учите и рецепторите на потребителите.
Сладкарската НАСЛАДА, НЯМА СТОЙНОСТ!
АЛМА ЛИБРЕ, през 2017г. организира програма за представяне на иноваторски идеи и продукти докато разработва съвместно с клиентите си индивидуални сладкарски проекти.

С уважение
Янис Лиолиос

Павел Танев
АЛМА ЛИБРЕ
гр. София

От проведеното обучение очаквах да науча как французите успяват да направят всеки детайл от десерта перфектен, как режат блата напълно равен, как темперират шоколад по няколко начина. Гостът от Lenotre ни показа трикове как да достигнем тази прецизност. Освен това обясни разликите между някои от сладкарските термини: еклер и шу; ганаж и гласаж и други.
Най-много ме впечатли прецизността и перфекността на работа на Gilles Maisonneuve.
Такъв тип обучения са много полезни, защото в тях има практика и теория.
Организацията беше много добра, много важна роля за събитието имаше преводача- Зисис, който е добре запознат с терминологията и успя да ни предаде информацията точно.

обучение №206 "ЛЕНОТР"

10 професионалисти сладкари от цяла България по ръководство на професор по сладкарство от школата ЛЕНОТР Жил Мезонев, на 23-27.11.15г., „опитомяваме" природните плодове и суровини и използвайки законите на физиката ги превръщаме в стабилни сладкарски конструкции, с оригинални вкусови контрасти и естетически произведения с цел ЧОВЕШКА НАСЛАДА. Повече от 70 гости от сладкарския бранш, на 27.11.15г. се насладихме от произведенията на участниците по оригинални френски рецепти.

2015г.

ПРАВИЛАТА НА ШКОЛАТА „ЛЕНОТР"

1. Висше сладкарство означава всеки сладкар с професионалната си личност, под форма на (облекло, хигиена, сценография) и по съдържание (детерминирани знания) да ръководи съзнателно всеки сладкарски процес.

2. Висше сладкарство, означава всеки сладкар да е способен да избира съзнателно природни и други суровини за да твори.

3. Висше сладкарство означава абсолютна точност! Везната, термометрите, хладилника, фризера и др. са задължителни средства за всекидневно използване.

4. Висше сладкарство означава точни понятия, ясно и точно използване на термини и определения.

5. Висше сладкарство означава тестените сладкарски основи пандишпани, еклери, дакуажи, бишкоти, брауниз и др. да се произвеждат на място от първични суровини по различни технологии и рецепти, с цел много точни тестени структури предназначени за конкретни сладкарски конструкции.

6. Висше сладкарство означава всеки сладкиш да има собствен характер! Качеството и структурата на кремообразните оформления-пълнежи е сладкарско изкуство с определящо значение за крайната цел.

7. Висше шоколадиерство не означава само темлериране на шоколад, оформяне на бонбони, украси или ганажи. Кувертюрите са откритие само от един век. Сега започва откриването на възможностите, вкусовите комбинации и техническите перспективи.

ОБУЧЕНИЕ „ЛЕНОТР" 23-28/11/15 В „АЛМА ЛИБРЕ"

На 23.11.15г. с чисто облекло и сладкарски шапки, символи за доверие и вярност към професията си, както би трябвало да е всеки ден, всеки майстор започна обучението „ЛЕНОТР" под ръководството на професор, лейстри шеф Жил Мезонев.

Млечна сметана и мляко ЕЛЕВИР, масло БЕУРАЛИЯ, кувертюрите и брашната на АЛМА ЛИБРЕ, захар, пресни плодове и яйца, сладкарски алкохол и др. са главните одобрени от „ЛЕНОТР"суровини за работа.

Нищо случайно, независимо от опита на всеки! Сладкарят тегли непрекъснато, проверява температури, изпълнява технически правила и основи, без компромиси.

Всяко сладкарско понятие включва точни знания! Сладкарския речник на АЛМА ЛИБРЕ, оформен под ръководството на ЛЕНОТР е ценна основа.

На 24.11.15г. участниците в семинара, с пресни яйца, захар, какао, масло, многозърнесто и пшенично сладкарско брашно, бадемов и лешников ТРТ, без набухватели, подобрители и овкусители по различни техники произведоха рецепти на пандишпановите основи : ГУЛИЕР, ВИЕНУА, ЖЕНУА, БИСКУИТ,БРЕТОН, ДАКУАЖ, ПАТЕ САМПЛЕ и др.

Без висококачествена млечна сметана /каймак и мляко нямаме оригинално сладкарство. Баваруажи с жълтъци и желатин, пухкави аерирани мусове, топли сладкарски кремове и оригинален сантиги са основните техники. ЛЕНОТР признава като герой, млечната сметана ЕЛЕВИР 35%.

25.11.15г. Кувертюри, шоколади, изкуствени шоколади ?! Течливостта, сорта и съдържанието на какаовата маса и масло, определят кювертюреното качество, основа за откриване на иноваторски сладкарски комбинации: Кувертюр с боселик, зехтин, маслини, джинджер, лимон и др. Играта...сега започва!

8. Висше шоколадиерство означава и превръщане на кувертюрите във вкусни глазури, отлични покрития с различна консистенция и плътност. Оригиналните кувертюрни глазури вече са главен майсторски терен за вкус и декорация.

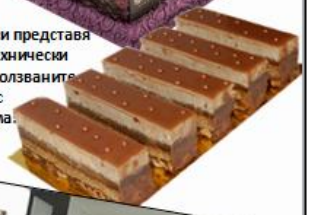
9. Висше шоколадиерство означава и превръщане на материята кувертюр във вкусни социални символи, основани на стереотипи от социалното битие. Сладкар неоткъснат от обществото и съвременната култура придружава вече една отлична материя, кувертюрите на АЛМА ЛИБРЕ, за да докосне основната целта, социалната и вкусовата НАСЛАДА.

10. Висшето сладкарство е просто много обикновено, без изкуствени усложнения и излишни ефекти. Целта на сладкаря е да открива непрекъснато пътища за създаване на естетическа и вкусова НАСЛАДА, спазвайки съвременните сладкарски правила.

26.11.15г. Разработки на кувертюри, с изкуствен шоколад, сиропи, глюкоза, млечна сметана, вода и други продукти оформят оригинални глазури/заливки като стабилна база за нов тип декорация в съвременното сладкарство. Играта...вече е започнала !

27.11.15г. Темперирането на кувертюрите е задължителна всекидневна процедура на всеки сладкар. Истината се намира в кувертюрите, докато изкуствения шоколад подпомага определени технически процедури, създавайки огромни възможности. Шоколадовите декорации идват! Играта ... още не е започнала!

28.11.15г. Сладкарската култура всеки сладкар да си представя бъдещите си сладкиши се основава в структурно-технически комбинации на добре познати възможности на използваните суровини. Сглобяване на конструкцията СЛАДКИШ с естетика и вкус е ИЗКУСТВО. В тази игра ... край няма.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

ЛЕНОТР и АЛМА ЛИБРЕ под егидата на „гастрономичните центрове на „СТЕЛИОС КАНАКИС", продължаваме заедно с български сладкари, които не спират да търсят и желаят непрекъснато развитие. Успех!

www.almalibre-prof.com - www.facebook.com/almalibre.prof

Alma Libre

2014г.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

Alma Libre

ECOLE LENÔTRE PARIS

Репорт №174-175 :
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ВТОРИЯ СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ
„ЕКОЛ ЛЕНОТР ПАРИЖ" 19-20 НОЕМВРИ 2014г.
ТЕМА : „Сладкарство основано върху ШОКОЛАД."

Семинара-обучение на известната школа по сладкарство „ЛЕНОТР" организиран под егидата на фирмите СТЕЛИОС КАНАКИС и АЛМА ЛИБРЕ в гостоприемната база на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център" в София, надмина всички очаквания.

Френския професор от „ЕКОЛ ЛЕНОТР" **Olivier Mauron** и ръководителят на „Атинския гастрономичен център" G. KOSIUTSUK ръководиха четиридневния семинар-обучение изненадвайки приятно сладкарите-професионалисти, които участваха от цялата страна.

следи информацията

18.11.2014 : Залата на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и техническия състав са готови, за да посрещнат 15-те професионалисти-сладкари (от 38 желаещи), които осигуриха навреме участието си в семинара-обучение на ЛЕНОТР в България на тема „Сладкарство основано върху ШОКОЛАД.“

Основата на школада ЛЕНОТР е : „всичките ни знания и опит да ги дадем на колегите професионалисти“

Специалните книги-издания от издателската дейност на ЛЕНОТР, бяха в центъра на вниманието!

Г.Косиучук шеф сладкар ръководител на „Атинския Гастрономичен център – КАНАКИС“ пристигна часове по-късно и се включи в групата, за да помогне.

Всичките знания на „ЛЕНОТР“, целия опит на „ЛЕНОТР“ ... на масата.

2014г.

Програмата започваше всяка сутрин в 9.00 с изключени телефони и без странични ангажименти.
18.11.2014 : Петнайсет участници от цялата страна, се запознават помежду си и с материалите приготвени от ЛЕНОТР и АЛМА ЛИБРЕ.
Получават личните си карти „ЛЕНОТР“, слагат шапките си „ЛЕНОТР“ и ... започваме!
Задачата е след анализ от преподавателят Оливиер Меурон и Гиоргос Косиучук, групи по двама да се упражняват интензивно с цел производство на конкретни изделия описани в „дискретните“ рецептурници на ЛЕНОТР.

Всичко започва от известните френски технологии за пандишпани, някои за пръв път представени в България :
„пандишпани без брашно“,“дакуажи“, „Шоколадови пандишпани“, „Пандишпан Виенуа „, „Пандишпан Бакара“, „Орехови пандишпани“, „Шоколадов макарон“, „Италианска маренга“, „Пате а сигарет“, „Хляб с подправки“, „Сампле Бретон“ и др.

2014г.

19.11.2014 : Технологии за кремове с различна структура и плътност и тяхната връзка с шоколада, е една от тайните на френското сладкарство :
„лек крем манго“, „шоколадов мус маракуя“, „нугатина“, „крем черен шоколад“, „лек крем кафе“, „шоколадов мус джиндифил“, „пържени банани“, „шантиги млечен шоколад“, „мус бял шоколад“, „баваруаж с подправки“, „крустиланд“, „карамелов мус шоколад“, „оризово мляко портокал“ и др.

20.11.2014 : Технологии на сглобяване, структурата на подреждане на етажите, ТЕКСТУРИТЕ по сладкишите, цветовите и вкусовите нюанси са под „шапката“ на ЛЕНОТР.

Шоколадът се среща с джиндифил, подправки, екзотични плодове, цитросови плодове, карамел, хляб, ядки, кафе, алкохол и др.

„шоколадови и плодови ГЛАСАЖИ“, „френски ГАНАЖИ“, „велурни глазури“, „кули покритие“, „полутечен карамел – езеро“, „карамелизирани ядки ала франш“, „печен ганаж“, „крусталанд“, „пата бомб“, „яйчен ганаж“ и др.

2014г.

21.11.2014 : Минимализмът при френската декорация и европейския финес в сладкарството отразява културата на съвременния млад потребител, съвремения българин.

„МАТЕРИЯТА е СЪОБЩЕНИЕТО“

Висококачествени суровини при определени технологии за декорация се превръщат в декоративни символи и абстрактни стереотипи подчертавайки сладкарските вкусове и съобщения.

„шоколадови и плодови ГЛАСАЖИ“, „френски ГАНАЖИ“, „велурени глазури“, „кули покритие“, „полутечен карамел – езеро“, „карамелизирани ядки ала франш“, „печен ганаж“, „крусталанд“, „пата бомб“, „яйчен ганаж“ и др.

Френските техники и технологии впечатлиха участниците !

Теорията за шоколада, темпериране и техники за оформяне на шоколадови декоративни орнаменти от Оливиер Маурон предизвикаха много и интересни въпроси за шоколада и кувертюрите.

2014г.

Целия екип на участниците, не е спрял да работи, да участва и да се упражнява през цялото време на обучението:

Всички сладкиши, дванайсетте рецепти, бяха произведени от участниците.
Скоро, тези сладкиши ще бъдат и по витрините на обектите където участниците творят,
вдигайки оборотите и престижа на обектите си с оригинално френско сладкарство.
Сигурни сме, че френските сладкарски технологии с опита и въображението на участниците
ще бъдат основа за създаване на нови сладкарски апликации,
нови стъпки в българското сладкарство през 2015г.

2014г.

Запознанствата между участниците през обучателната седмица ЛЕНОТР
в базата на АЛМА ЛИБРЕ са условия за размяна на опита и развитие на бранша.

В дипломите които връчи на участниците професор Оливиер Маурон пише :

„ повече от 40 г. LENOTRE не е спряла да се развива, потвърждавайки по-този начин принципите на създателят г-н Gaston Lenotre - патос за професионализъм, настоятелност за качество, грижата за насладата и развитието и размяната на вкусове. Всички тези принципи са влезли във всекидневието на техническия състав и преподавателите на Lenotre. Те с претенции избират суровините, с които представят технологиите си. Целта е да задоволят Вашите изисквания. Надяваме се този семинар да бъде за Вас едно ново начало за Вашата кариера и се надяваме да успеете бързо да осъществите знанията, които ще получите. Желаем Ви успех. »

На амбициозните сладкари, принадлежи бъдещето, поздравления !

2014г.

АЛМА ЛИБРЕ под егидата на която се организират обученията ЛЕНОТР в България, организира прием-дегустация на сладкишите произведени от участниците на втория ЛЕНОТР която посетиха десетки сладкари, мениджъри и гости от цялата страна.

Всички ние от АЛМА ЛИБРЕ, пожелаваме успехи на всеки сладкар и развитие на сладкарския бранш!

АЛМА ЛИБРЕ помоли участниците в семинара в свободно изложение мнението си за семинара на ЛЕНОТР
2014г.

БИЛЯНА ГЕОРГИЕВА ВЕЛИКОВА - "ПАПАЯ ", СОФИЯ
„за мен сладкарството е магия, а да бъда обучена от „ЛЕНОТР" е сбъдната мечта. Докосвайки се до това висше сладкарство получих знания, които са безценни за мен като професионалист. Благодарна съм много на организаторите АЛМА ЛИБРЕ и на фирма ПАПАЯ за тази възможност."

АНИ БОЛАНД – "MY CAFE", ВАРНА
„Обучението LENOTRE за мен е сбъдната мечта.
Имах удоволствието да работя с шеф Оливиер Маурон и останах впечатлена. Изключителен професионализъм и креативност стоят в основата на френското сладкарство. Нямам търпение да запозная клиентите си с тези неповторими вкусове".

ДЕСИСЛАВА АНГЕЛОВА ВЛАДОВА – „КОСТАС", СОФИЯ.
„Удоволствие е да имаш шанса да се докоснеш до магията на френското сладкарство. Всеки един миг от курса беше години натрупан опит. Благодаря за предоставената възможност."

ДЕЯН ДИМИТРОВ ЧИЛЕВ – „MR.PIZZA", СОФИЯ.
„В наше време конкуренцията е огромна и обучението от ЛЕНОТР ми дава шанса като сладкар и човек който обича професията си да съм в крак със съвременната култура на храните. Поздравление на АЛМА ЛИБРЕ и ЛЕНОТР, че са винаги в крак със съвременните тенденции и че също така са находчиви и креативни. Поздравление от мен още веднъж."

КАТЯ ВАСИЛЕВА ПЕТКОВА –„ПАПАЯ", СОФИЯ.
За мен това обучение беше много полезно и интересно.
Хареса ми това, че се съчетават няколко различни вкусове в един десерт.
Техниката и прецизността са впечатляващи.
Благодаря за тази възможност за професионално развитие."

ВЕЛИЗАР БОГДАНОВ ТАСЕВ -„ДОБЪР ДЕН", СОФИЯ.
Много съм доволен, че успях да се докосна до истинско сладкарство на днешното време, а виновникът за това нещо е ЛЕНОТР. ЛЕНОТР ми отвори съзнанието и фантазията за изработка и декорация на торти в днешното време. Много съм щастлив, че страха за темперирането на кувертюр се изпари от съзнанието ми. Благодаря на АЛМА ЛИБРЕ и най -вече на ЛЕНОТР.

ЛИЛИЯ ГЕРГИНОВА НЕНКОВА - "МАКИС", СОФИЯ
„Изключително полезно беше. Заслужава си всеки да участва, дори и по-млади и неопитни сладкари, защото се преподават не само рецепти и изпълнението, а и самите навици, които трябва да придобие всеки, дори и опитните като нас винаги има какво да научат. Благодаря Ви."

ВЕЛИНА САВОВА СОЕВА –"ЗАХАРНО ПЕТЛЕ ", САМОКОВ.
„Да. За мен беше много полезно това обучение.
Научих нови неща свързани със сладкарството и някои тънкости при работа с продуктите. Доволна съм от това, че АЛМА ЛИБРЕ ни дава възможност да участваме в такъв вид обучения."

ЗОЯ ДЕНИНСКА – „ИОАННА", БЛАГОЕВГРАД.
Обучението от ЛЕНОТР, както и предходния път беше на изключително високо ниво и като организация и като представяне на нови идеи. Възможност за развитие и израстване, така бих го определила. Специални благодарности на екипа на АЛМА ЛИБРЕ г-н Лиолиос, шеф Оливие Маурон, шеф Гиоргос Косиучук."

ИЛИАНА СТОЕВА ДИМИТРОВА - „РУЖАНА", СОФИЯ.
Дори животът да не Ви горчи,
винаги има нужда от капка сладост!
И ако сладостта е една торта с „характер",
какво повече!"

ИВАН ПЕТРОВ ПЕТРОВ – „СЛАДОСТ", СОФИЯ.
"За мен направата на пандишпани без брашно беше най-интересното...мисля, че имат голямо приложение и в българското сладкарство. Впечатлиха ме и варените кремове. Ние сме ги учили в училище,... и сега я прилагам, но показаните кремове бяха много по-наситени на вкус. Декорацията беше семпла и качествена, но не подсказваше вкуса на тортата... Научих доста полезни неща."

ИВАЙЛО РАНГЕЛОВ „АРЕНА ДИ СЕРДИКА" СОФИЯ
Благодарен съм много за възможността да се докосна до уменията на такъв специалист в сладкарството.Обучението беше много полезно и едва ли би имало професионален сладкар в България, който да не остане доволен от видяното.

За повече информация : тел. 0878690025, 029379999, 0878257901,0878257900

Репорт №145-146 :
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЪРВИЯ СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ „ЕКОЛ ЛЕНОТР ПАРИ" 12-15 НОЕМВРИ 2013г.
ТЕМА : „СЪВРЕМЕННО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО"

Надмина всичките очаквания първия семинар обучение на известната школа по сладкарство „ЛЕНОТР" организиран под егидата на фирмите СТЕЛИОС КАНАКИС и АЛМА ЛИБРЕ в гостоприемната база на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център" в София.
Френския професор на „ЕКОЛ ЛЕНОТР" Gilles MAISONNEUVE и ръководителят на „Атинския гастрономичен център" G. KOSIUTSUK ръководиха четиридневния семинар-обучение изненадвайки приятно студентите, сладкари-професионалисти които участваха от цялата страна.

2013г.

следи информация

11.11.2013 : Залата на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и техническия състав са готови, за да посрещнат първите 15 професионалисти-сладкари (от 45 желаещи), които осигуриха навреме участието си в първия семинар-обучение на ЛЕНОТР в България, на тема „СЪВРЕМЕННО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“.
Специалните издания от издателската дейност на ЛЕНОТР, бяха в центъра на вниманието!

Френския преподавател на ЛЕНОТР Gilles Maisonneuve е завършил готварство и сладкарство в Париж и след дипломната си квалификация е специализирал френско сладкарство при най-големите френски сладкари като Chef Denis Ruffel и др.
Работил е като Chef Pâtissier в известните френски обекти : Millet, Relais dessert, Laperouse, hotel Ritz и др.
През последните 12 години развива преподавателка дейност в редовните курсове на „ЕКОЛ ЛЕНОТР ПАРИЖ“ и е преподавал в повече от 30 различни столици във всички континенти на света, френско сладкарство.
Гиоргиос Косиючук, поляк по народност е завършил сладкарство в Белгия и след специализацията си във Франция и Австрия е работил като сладкар в известни виенски и гръцки сладкарници. Настаняването му в Гърция поради семейни причини е голям късмет за Балканския полуостров, защото като ръководител на „гастрономичните центрове Канакис“-Гърция развива европейското сладкарство с контрагентите на фирмата СТЕЛИОС КАНАКИС в балканските страни.

2013г.

Програмата започваше всяка сутрин в 9.00 с изключени телефони и без странични ангажименти.
12.11.2013 : участниците се запознават помежду си и с материалите приготвени от ЛЕНОТР и АЛМА ЛИБРЕ.
Задачата е след анализ от преподавателят Жил Мезонев, групи по двама да се упражняват интензивно с цел производство на конкретни изделия описани в „дискретните“ рецептурници на ЛЕНОТР.

Всичко започва от известните френски технологии за пандишпани :
„пандишпани без брашно“,“дакуажи“, „пате самбле“, „плодови пандишпани“, „кестенови пандишпани“, „меки пандишпани ЛУВР“, „вафлени пурички“, „френски макарон“,“лейди фингерс-бишкоти“ и др.

2013г.

13.11.2013 : Технологии за кремове с различна структура и плътност е една от тайните на френското сладкарство :
„баваруажи“, „парфе“, „мусове“, „патабом кремове“, „крем англез“, „домашен карамел“, „маренга“, „кули“, „сотирани плодове“, „плодови пюрета“, „пралинови кремове“,“крем брюле“,“френски конфитюр“ и др.

14.11.2013 : Начинът на сглобяване, структурата на подреждане на етажите, цветовите и вкусовите нюанси са под „шапката" на съвременни глазури по технологии на модерното сладкарство :
„шоколадови и плодови ГЛАСАЖИ", „френски ГАНАЖИ", „велурни глазури", „марзипан покритие", „яйчен ганаж", „кули покритие", „полутечен карамел – езеро" и др.

2013г.

В теоретичната част, преподавателят Жил Мезонев открива връзката на качествените суровини и огромната връзка с технологията на аериране и разкрива техники за проверка на качеството на основните суровини за сладкарство като : шоколад, млечна сметана, масло и др.
(ЛЕНОТР, одобри шоколадите КАКАОБЕРИ КАЛЕБО, маслата БАУРАЛИЯ, млечната сметана ЕЛЕВИР и други продукти на АЛМА ЛИБРЕ, основна предпоставка за успеха на технологиите предложени от школата ЛЕНОТР.)

По време на обядите и вечерите, екипът имаше възможността да размени идеи и мнения за развитието на бранша.

15.11.2013 : Декорацията и представяне на сладкиши.

„Минимализмът" и „символизмът" в декорацията, елегантността и финеса
са основата на човешката НАСЛАДАТА. Контраста в цветовете и различията във формата са важен фактор.

2013г.

Преподавателят Жил Мезонев връчва дипломите на ЛЕНОТР в които пише :

„ От 40 г. LENOTRE не е спряла да се развива, потвърждавайки по-този начин принципите на създателят г-н Gaston Lenotre - патос за професионализам, настоятелност за качеквo, грижата за насладата и развитието и размяната на вкусове.
Всички тези принципи са влезли във всекидневието на техническия състав и преподавателите на Lenotre.
Те с претенции избират суровините, с които представят технологиите си.
Целта е да задоволят Вашите изисквания. Надяваме се този семинар да бъде за Вас едно ново начало за Вашата кариера и се надяваме да успеете бързо да осъществите знанията, които ще получите.
Желаем Ви успех. »

На амбициозните сладкари, принадлежи бъдещето, поздравления !

АЛМА ЛИБРЕ помоли участниците да пишат в 4-5 реда мнението си за семинара на ЛЕНОТР и дали си заслужаваше трудът, разходите и времето. Те са отговорили :

ЕЛИЦА БОЖИНОВА – „ДАРК ЕНД МИЛК“ СОФИЯ
„Курсът беше на изключително високо професионално ниво и като организация и като преподаване. Въпреки своя дълъг и богат професионален опит , открих и научих детайли и новости, които ще ми бъдат от полза за напред.“

АНИ БОЛАНД – “MY CAFE” ВАРНА
„За мен да се докосна до изкуството, което LENOTRE изповядва е една сбъдната мечта. Семинарът бе организиран на много високо ниво, надмина очакванията ми и откри нови хоризонти и бъдеще за бизнеса ми. Благодаря на шеф Жил и шеф Джорж и целия екип, за това че дадоха всичко от себе си. Сигурна съм че това няма да бъде последната ни среща!!“

НИНА МАНОВА – „ДОЛЧЕ МЕЛА“ ПЛОВДИВ
„За мен беше голямо удоволствие да участвам в семинара на ЛЕНОТР. Всичко което видях и научих ще ми помогне в моето професионално развитие и за в бъдеще. Да предлагаме и работим с добри материали Пожелавам на всеки професионалист да изживее това удоволствие“.

ДИМИТЪР КЛАКЛОВ –“ MR.PIZZA” СОФИЯ
„Човек не винаги може да избира къде да живее, но почти винаги може да избира, какво да яде … ЛЕНОТР“

ЗОЯ ДЕНИНСКА, МАРИЯНА ГРЪЧКА „ЙОАННА“ БЛАГОЕВГРАД
„За нас обучението на ЛЕНОТР е една сбъдната мечта. Изключително прецизно, много високо ниво, то е една стабилна основа и същевременно модерна визия, шанс за нашето професионално израстване. Всеки уважаващ себе си професионалист трябва да посещава такива семинари. Благодарности на професор Жил Мезонев и Алма Либре“

ТОНКО КАЛЧЕВ -СОФИЯ „Изключително много се радвам че имах възможността да присъствам и да участвам в семинара. Нивото беше на добро ниво и за мен лично има страшно много ползи. Смятам, че всеки уважаващ себе си професионалист трябва да посещава редовно семинарите на ЛЕНОТР. Благодаря за дадената ми възможност да се развивам.“

ЖИВКА ГОГОВА – „НАСЛАДА“ ХАСКОВО
„За мен бе удоволствие да посетя такъв семинар на ЛЕНОТР в България и да бъда част от това обучение, което според мен е на едно от най-високите нива в сладкарството. Очакванията ми бяха оправдани и мисля че получих отлични знания за моето развитие. Благодаря ви!“

ПЕНКА ИВАНОВА – „МЕЧТА“ ГАБРОВО
„Беше чудесно, нивото на френското сладкарство е много много високо, надявам се със знанията които получих да съумея да се развивам в моя бизнес и достигна нивото на френското сладкарство.“

СИЛВИЯ КАРАМАНЧЕВА –„ЗАХАРНО ПЕТЛЕ“ САМОКОВ
„Нивото на този семинар, беше изключително високо. Всичко това, което видях на семинара мисля, че ще ми бъде от голяма полза за професионалното ми развитие като сладкар. Очакванията ми се оправдаха напълно. Благодаря!“

АНЕЛИЯ ГАНЕВА -„АБИ ГРУП“ СОФИЯ
За мен беше изключително удоволствие да участвам в този семинар. Надявам се след него да започне нов етап в професионалното ми развитие, а именно производство на торти на много високо ниво. Според мен всеки уважаващ себе си сладкар трябва да посещава такива семинари.“

БОЖАНКА ДИМИТРОВА - „РУЖАНА“ РУСЕ
„Какво се получава, когато към най-добрите материали доставиш професионализма и креативността на професор от ЛЕНОТР : вдъхновение и ентусиазъм за всички сладкари , удоволствието да се докоснеш до тази сладка магия. Благодаря!“

ВАЛЕРИЙ БЕЧКОВ -„ГАЛЕРИЯ“ СМОЛЯН
Нивото на семинара бе голямо, с отлична организация, много полезно за обучението ми, което смятам да предам на екипа ми. Мисля, че който иска да се развива трябва да посещава семинари на ЛЕНОТР. За съжаление няма от всичките материали в наличност, за да започнем веднага наученото на този семинар“

МИРОСЛАВ РАНГЕЛОВ -„АЛМА ЛИБРЕ“презентатор хлебар-сладкар.
Нивото бе много високо, за което се радвам, че успях да се докосна до него. В практиката рецептурите и техниката ще подпомогнат в голяма част моето развитие. Очакванията ми се надминаха неколкократно от страна на организацията и начина на преподаване. Всеки който иска реализация в бранша и развитие трябва да посещава семинарите на ЛЕНОТР.“

БОЙКО ВЛАДИМИРОВ -„АЛМА ЛИБРЕ“презентатор сладкар.
За всеки професионалист , знания, умения, техника, както и историята на конкретните изделия е задължителна. Семинарът ЛЕНОТР, отговори изчерпателно, детайлно и точно на тези критерии. Вдигайки духа на професионализма във всеки от нас и създавайки предпоставки за още по-голямо творчество и задоволяване на новите потребителски навици.“

2013г.