

PREMIUM **mm**
BELGIAN CHOCOLATE

МАСТЕР КЛАС на тема: НОВИ ШОКОЛАДОВИ ВЪЗМОЖНОСТИ
Течливостта (10-13μm) при новите кувертюри PREMIUMmm,
оръжие за иноваторски шоколадови резултати и приложения

STELIOS
KANAKIS
One step ahead!

Alma
Libre

17-21 ноември 2025г.

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“
организира МАСТЕР КЛАС по шоколадирство
ПРЕПОДАВА pastry chef: Gorge Kostiuksuk / Жорж Костиутчук
СЛЕДВА:

- Кратка програма: нови шоколадови технологии
- Нови шоколадови рецепти от Жорж Костиутчук
- Проспекти с иноваторските възможности на белгийските кувертюри PREMIUMmm.
- Условия и регламент за участие.
- Кратка биография на пейстри шеф Ж.Костиутчук.
- Репорти от предишни обучения на АЛМА ЛИБРЕ.

*Споделете
шоколадови
иновации*



Семинарът ще се проведе в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ през ноември 2025г. Местата са ограничени.
Ще участват до 15 български професионалисти. Запазва се редът на записване.

Цялата програма и рецепти се изпълняват от участниците
под ръководството, анализите и обясненията на пейстри шеф Жорж Костиутчук,
с пряк превод от английски на български език. Рецептите се дават САМО на участниците!

Издава се сертификат от „АЛМА ЛИБРЕ“ лично към всеки участник
търговци: тел. ,0878444715,0878257901,0878338249, 0878710797.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Alma
Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР

**Само 15
места
свободни**



PREMIUM μμ
BELGIAN CHOCOLATE

КРАТКА ПРОГРАМА НА СЕМИНАРА

17-21.11.25г.

Характерната черта на новите белгийски кувертюри PREMIUM μμ, с които ще работим, заводски, са с тройното смилане на какаовата маса (10-12μμ) и в резултат на това подходяща много фина структура с течливост четвърто и пето ниво, осигуряващи **НОВИ ШОКОЛАДОВИ АПЛИКАЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ**

*Споделяйте
шоколадови
иновации*

Franch cremè / „КРЕМЕ-Cremè“: нова структура за пълнежи, прочетете [ТУК](#)
Fruit cremè / „ПЛОДОВО-Cremè“: нова структура за пълнежи, прочетете [ТУК](#)
Crème montée / „КРЕМ-monté“: нова структура за пълнежи, прочетете [ТУК](#)
Crème mousseline/ „муселин“: нова структура за пълнежи, прочетете [ТУК](#)
PREMIUM glacage/ „огледални шоколадови глазури“:изненадващи резултати [ТУК](#)
Oven mousse / Мус на фурна: Нова технология за оформяне на мус.
Sifone cake / пандишпан от сифон: Нова технология

Нова торта 1 : БУЕНО НУВЕЛА / BUENO NOUVELA с млечен кувертюр PREMIUM μμ
Нова торта 2 : БУЕНО НУВЕЛА / BUENO NOUVELA с битер кувертюр PREMIUM μμ
Нова торта 3 : ФЛАМ МУС / FLAME MOUSSE с битер кувертюр PREMIUM μμ
Нова торта 4 : скоро снимка, име и описание.
Нова торта 5 : скоро снимка, име и описание.
Нова торта 6 : скоро снимка, име и описание.

Рецептите ще бъдат осигурени само на участниците и на партньори със златна карта АЛМА ЛИБРЕ.





Условия за участие :

1. Всеки участник трябва да бъде професионалист сладкар.
2. Обучението е безплатно за притежатели на ЗЛАТНА КАРТА АЛМА ЛИБРЕ, със задължение на закупуване на кувертюри PREMIUMцц на стойност 1800лв без ДДС за период от три месеца.
3. Цената за участие в семинара на професионалисти, които не притежават ЗЛАТНА КАРТА АЛМА ЛИБРЕ е 1800лв. без ДДС.

Всеки редовен партньор на АЛМА ЛИБРЕ, може да получи „ЗЛАТНА КАРТА АЛМА ЛИБРЕ“ при взаимно определени търговски условия и цели с преференции описани в индивидуален търговки договор. Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ за определяне на цели и получаване на „ЗЛАТНА КАРТА АЛМА ЛИБРЕ“
Търговци и технолози : тел. 0878984887, 0878257904, 0878444715,0878257901,0878338249, 0878710797, 0878257937.

Информация :

1. АЛМА ЛИБРЕ осигурява превод от английски на български през цялото време на обучението.
2. АЛМА ЛИБРЕ осигурява обяд на всички участници.
3. АЛМА ЛИБРЕ осигурява официална диплома-сертификат с подпис на пейстри шеф Жорж **Костиутчук**
4. АЛМА ЛИБРЕ осигурява снимки и видео от това обучение (само за участниците).
5. АЛМА ЛИБРЕ осигурява подробни рецептурници на български, информация и професионален речник на сладкарски термини.
6. 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.

Ще участват до 15 професионалисти сладкари, местата са ограничени и ще се запази реда на записване.

„АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“ няма техническа възможност и човешки ресурси, за организиране на повече от един семинар на година в България и един в Гърция.



РЕГЛАМЕНТ за участниците в семинара-обучение организиран от АЛМА ЛИБРЕ

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 „Атинския гастронимичен център“, за всеки участник с паспортни данни и кратък професионален профил.
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 участника.
5. Всеки участник попълва бланка за участие и трябва да бъде професионалист.
6. Паричната сума за всяко участие се описва в бланката за участие и се предплаща преди да започне семинарът.
За притежатели на „ЗЛАТНА КАРТА АЛМА ЛИБРЕ“ обучението е безплатно със задължение да се купят кувертюри PREMIUMмм на стойност 1800лв.
7. Логата на „ЕКОЛ ЛЕНОТР“, „АЛМА ЛИБРЕ“ и „СТЕЛИОС КАНАКИС“ са собственост на съответните фирми и участниците нямат право да ги използват
8. Участниците ще бъдат всяка сутрин в 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 главно в процеса на производство и практика.
10. Участниците получават материали, рецептурници и аксесоари от АЛМА ЛИБРЕ
11. Обучението е по програма и ръководство на „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР-СТЕЛИОС КАНАКИС“.
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 :

Търговци и технолози : тел. 0878984887, 0878257904, 0878444715, 0878257901, 0878338249, 0878710797, 0878257937.



Споделяме
шоколадови
иновации



stelioskanakis.gr/en



stelioskanakisgr

КРАТЪК ПРОФИЛ

Като един от най-добрите пейстри шеф в Европа, познава, следи и надгражда непрекъснато върху всяка съвременна професионална иновация, основан на традиционното френско, белгийско и италианско сладкарство.

Неговия принцип

не е „преподавам“ а „споделям“.

Всеки професионален отговор на Жорж Костиутчук се основава на науката, а не само на опита.

ЕЗИЦИ



ЛИЧНИ ИНТЕРЕСИ

- Театър
- Музика
- Изкуства
- Езици
- История

ПРЕДСТАВЯМЕ ИЗВЕСТНИЯ ПЕЙСТРИ ШЕФ ЖОРЖ КОСТИУТЧУК

PATISSIER – CHOCOLATIER-CONFISEUR

КЛЮЧОВИ УМЕНИЯ

- От най-добрите шоколадиери в Европа
- Специалист на ВИЕНЕЗУАЕРИ
- Иновативна свързаност на технологии и течения
- Създател на многобройни продукти от ново поколение
- Детерминирани научни решения.
- Решения и рецепти диктувани от пазара
- Съвременни декоративни иновации

ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ

- Роден в Полша през 1962г.
- Завършил сладкарство в държавни школи в Полша, Белгия, Франция.
- Специализира във френската школа ЛЕНОТР.
- Организира над 150 ЛЕНОТР семинари.
- Работил е като главен сладкар в големи хотели в Белгия и Франция
- От 2002г. ръководи АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР.
- Организира производството на над 500 сладкарници на Балканите
- Създадал е над 4000 teylor made индивидуални рецепти.
- Създадал е над 700 суровини съвместно с международни производители.
- Участвал е многократно в журито на световни сладкарски конкурси

- От 2010г. е главен консултант в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
- Разработва редовно сладкарски серии за българския пазар.
- Пряк консултант на парньорите на АЛМА ЛИБРЕ със „ЗЛАТНА КАРТА“
- Главен консултант на книгата на АЛМА ЛИБРЕ, „ОТ НАСЛАДАТА ДО МАРКАТА“

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ от създаването си през 2008г. е организирана над 480 презентации, обучения и дегустации към партньорите си.

„ЗНАНИЕТО“ Е КОРЕНЪТ НА РАЗВИТИЕТО!

„ТЪРСЕЩИТЕ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ“ са тези които успяват!

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, се превърна в цялостна школа по сладкаство и хлебарство и са се дипломирали над 700 различни български професионалисти участници в организирани от АЛМА ЛИБРЕ семинари.

Може да видите видеозаписи и подробности за всяка една от тези инициативи [ТУК](#).

В новия период който настъпва, АЛМА ЛИБРЕ реорганизира формите и каналите за предаване на технологични знания към партньорите си с много конкретни индивидуални видео-отговори и визуална съвременна съдържателна информация, основана на теоретичната и научна основа представена през годините в АЛМА ЛИБРЕ.

За всеки конкретен професионален въпрос по сладкарство и хлебарство е обърнете към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878984887, 0878257904, 0878444715, 0878257901, 0878338249, 0878710797, 0878257937.



