

СЕПТЕМВРИ 2024: Вторник 24.9.24 до петък 27.9.24г.

АЛМА ЛИБРЕ съвместно с френската школа „ЛЕНОТР“

организира СЕМИНАР на тема:

ВИШЕ ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО:

А-ЛА-КАРТ СЛАДКИ за NORECA и СЛАДКОПЕКАРНИ / една нова тенденция!

ПРЕПОДАВА ecole Lenôtre chef: Valentin Mille / ВАЛЕНТИН МИЛЕ

Скоро, подробна програма на семинара.

Следва кратка биографията на проф. Валентин Миле, вижте още:

<https://www.instagram.com/mille.valentin/>

<https://www.sogoodmagazine.com/pastry-chefs/valentin-mille/>

<https://www.sogoodmagazine.com/pastry-blog/pastry-chef-articles/valentin-mille-without-freshness-patisserie-loses-value/>

ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS



Семинарът ще се проведе в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ в края на септември 2024г.

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 проф.пейстри шеф Валентин Миле, с пряк превод от френски на български език.

Издава се сертификат от „ЛЕНОТР“ лично към всеки участник

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

**запазете
от СЕГА
МЯСТО**

ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

Специалистът по А-ЛА-КАРТ сладкиши за ХОРЕКА и СЛАДАКОПЕКАРНИ пейстри шеф ВАЛЕНТИН МИЛЕ за първи път ще бъде в България, за да предстви изделия А-ЛА-КАРТ, с цел нов тип обслужване на потребителите, нова визия по витрините, ПО-ВИСОКО НИВО с ИНОВАЦИЯ, ТВОРЧЕСТВО и ВДЪХНОВЕНИЕ

Много кратка професионална биография на пейстри шеф Валентин Миле

- След завършване на сладкарство в държавната френска школа, на 19 годишна възраст елзаският сладкар Валентин Миле става помощник-сладкар в кухнята на известния хотел Auberge de L'III, където е работил за шест години до известния професионалист Гай Савой.
- Оформя сладкарското меню на цялата верига по света.
- Преподава сладкарство в Австралия и след това за няколко години оформя сладкарското меню в луксозни хотели в Хонконг.
- От 2022 г. е главен сладкар във Four Seasons Madrid.
- Редовен преподавател в ÉCOLE LENÔTRE по специалност А-ЛА-КАРТ сладкиши

Неговата цел е да намери правилния баланс между местното, традиционното и модерното, с удоволствие от многото предложения, които привличат широк кръг клиенти.





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 2600лв. без ДДС

Информация :

1. АЛМА ЛИБРЕ осигурява превод от френски на български през цялото време на обучението.
2. АЛМА ЛИБРЕ осигурява обяд на всички участници.
3. „ЛЕНОТРЕ“ осигурява официални френски дипломи от школата ЛЕНОТРЕ за това обучение.
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 (само за участниците).
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.



ЛЕНОТР няма техническа възможност и човешки ресурси за организиране на повече от един семинар на година в България.

Заети са и местата за първото шестмесечие на следващата година на тримесечните и едноседмичните обучения в Париж.

В края на тази покана може да прочетете репорти от последните обучения ЛЕНОТР в България.

РЕГЛАМЕНТ за участниците в семинара-обучение организиран от френската школа ЛЕНОТРЕ под егидата на 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 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 14 участници.
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.
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 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 : търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.
Технолози: тел.0878984887, 0878257904