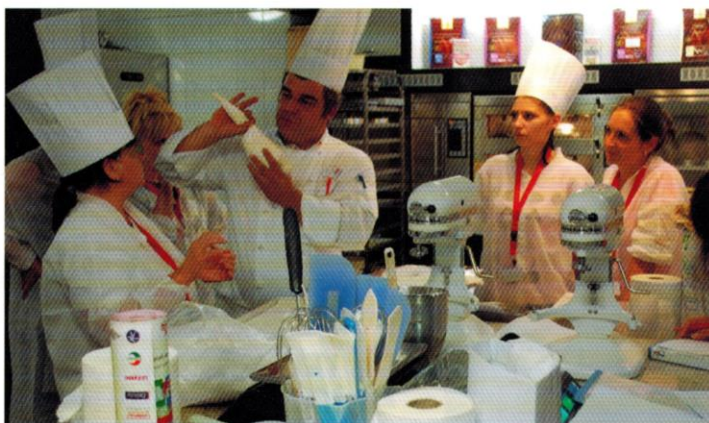


14 сладкари завършиха с голям успех първия семинар-обучение „СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“

От 24 до 28 август се проведе семинар-обучение „Съвременно сладкарство, организиран от фирма „Алма Либре“ и списание „Кафе пауза...“. 14 сладкари от страната и чужбина се включиха в едноседмичен интензивен курс в 40 учебни часа, който се проведе в „Алма Либре Консултански център“. Теорията бе водена от Янис Лиолиос, който запозна участниците с историята на сладкарството и различните рецепти, специализирани термини и технологии. Идеята е всяко сладкарско практическо действие да е основано върху конкретни познания и развитието на международния сладкарски опит, а не на случайното всекидневие. Практическата част бе под ръководството на Бойко Владимиров. Основният принцип на обучението бе да се представят технологии за разкриване на динамиката, скрита във всяка суровина. Дните бяха разделени на модули за различни структури пандишпани, видове консистенции на кремове, вкусови различия при кремове, различни плътности, вкусове и визия на глазури.

Участниците бяха разделени на групи и всяка група изработи различен модул от програмата, след което трябваше от отделните модули да сглобят изделие според собствените си предпочитания – така се събужда вдъхновението и творчеството на всеки сладкар. Цялата технология основана на „frozen pastry“ създаде възможности за минимализиране на производствените разходи. Интересен момент за участниците в обучението беше един експеримент. Със същите суровини, но с различни технологии и конструктивни техники се оформиха торти със същата външна визия и основен вкус, но с различни



Няколко са правилата, които трябва да спазва всеки сладкар, който непрекъснато иска да се развива и усъвършенства:

1. Използване на възможно най-високо качество суровини.
2. Развиване на технологии, освобождаващи динамиката на суровините.
3. Създаване на структурни и вкусови комбинации с цел НАСЛАДА.
4. Предлагане на съвременна визия, основана на естетиката на минимализма.
5. С висококачествени суровини, съответни технологии за тяхното използване и подходящата визия се достигат желаните ценови себестойности с ДОСТОЙНСТВО.
6. Превръщане на занаята сладкарство в наука основана на историческото развитие на сладкарството, международната сладкарска практика, търсене и съзнателни експерименти със суровини и суровини от ново поколение, използване на конкретна и точна терминология, съзнателна детерминация на всяко сладкарско действие, връзка с действителността.
7. Целта е всеки съвременен български сладкар да се превърне в „chef de patisserie“.

Всеки съвременен български сладкар трябва да е ЛИЧНОСТ, комуникираща и действаща извън стените на работилницата, способна да защити професионалните си позиции с цел НАСЛАДА и задоволяване на непрекъснато развиващите се потребителски нужди.

размери на наслада и съответно с различни себестойност, доказвайки, че с качествени суровини майстор-сладкарят може да стигне нивото на наслада и себестойността на крайното изделие, която желае.

В дните на обучението бяха изработени изделия по следни модули:

- Пандишпани - 12 различни по конструкция и съдържание пандишпани - класически, дакуаж, бадемов, бишкоти, браунис, гъбест, еклери и др.

- Кремове консистенции - „сантиги“, „сладкарски крем“, „крем дипломат“, „крем баваруаз“, „крем мус“.

- Величието на млечната сметана. Съпоставка и сравнения на растителни сметани. Ролята на мазнините, дегустация и сладкарски избор.

- Величието на плодове в желе. Оформяне на плодови етажи „кули“. Начин на сглобяване на торти по система „frosen pastry“. Френски макарон.

- Основи на шоколатиерството. „Академия за шоколад Алма Либре“ представи накратко историята на кувертюрите и заквасените шоколади на Какао Бари. Шоколадови ганажи, темперирани на шоколад, шоколадови украси.

Участниците в обучението получиха дипломи, връчени пред гостите от Бойко Владимиров и Янис Лиолис.

За дните на обучението се заформиха много професионални приятелства на хора, имащи отношение към сладкарството, основани на творчество, вдъхновение и знания.

До нови срещи през януари 2016 г. в следващия семинар-обучение по сладкарство!



Какво споделиха участниците в семинара-обучение „Съвременно сладкарство“:



Веселин Маринов – сладкар, собственик на работилница за сладкарски изделия - Лондон

Семинарът надмина очакванията ми. След проведената практика и теория ще променим много неща в работата си. Професионалното обучение и представяне на продуктите промени мисленето ми в производствения процес. Намерих най-добри продукти, които да сравня с тези, които сме използвали досега. Грешно бе разбирането ми, че скъпите материали вдигат цената на продукта. Очарован съм от професионализма. Невероятен пропуск и минус за всеки сладкар е незаинтересоваността от тези семинари. Те наистина са критерии да разберем на какво ниво сме в момента. Не съм очаквал да видя продукти с такова качество, които са специално селектирани от „Алма Либре“ - спестяват много труд и усилия на всеки в бранша. Темперирането на шоколада за мен беше нещо ново.

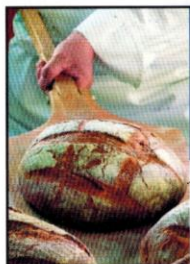


Златослава Младенова – завършила СГХС - София, сладкар в „Сладкопекарна КОСТАС“ - София

Семинарът покри очакванията ми и беше много полезен за моите цели и развитие. Впечатли ме професионализмът на хората от Алма Либре, които ни обучаваха, както и знанията, които натрупах за висококачествените продукти, които използвахме за нашите прекрасни изделия. Радвам се, че присъствах на този семинар, защото се запознах с много висококачествени суровини, технологии и професионалисти.

Димитрийка Котева – сладкар в „Торти Колекция“ - Пловдив

Лично аз за първи път се докоснах до голямото име „Алма Либре“ и съм много впечатлена. Първо, базата, която е създадена, второ, екипът, който се погрижи да се почув-



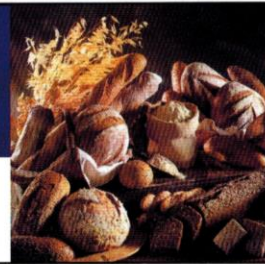
ПОКАНА
СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ от 16 до 18 ноември 2015 г.
ТЕМА: „ТРАДИЦИОННО ХЛЕБАРСТВО“

Alma
Libre

Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“
съвместно със специализираното списание „КАФЕ ПАУЗА...“

Кафе пауза...

Alma
Libre
КОНОСАТОРСКИ ЦЕНТЪР





стваме като у дома си. И не на последно място знанията и новите технологии, които ни показахте, ме накараха да се чувствам горда и доволна, че присъствах на това обучение. Тук научих за произхода на всеки продукт, за неговото откритие и развитие през годините, от къде произхожда до самото име

на продукта и ми беше много много интересно. Литературата, която не бих се сетила да прочета. Като продукти много ми харесаха Пате Сукри, Дуо Капсел, овкусителите на Фабри, шоколадите и продуктите Микрио. За Elle&vire и Норла няма спор, най-добрите. И това го знаем от опита си през годините. От технологиите ме впечатлиха обратния метод на оформяне на торта, приготвянето на кули и топлия напаж Амарена Fabri, който се разбива с пасатор. Надявам се да имам възможност да продължа да се запознавам с вашите продукти.

Илия Ангелов – преподавател в Европейска Академия за обучение и развитие - София



Благодаря на съдбата, че бях част от този семинар. Теоретичната информация поднесена от г-н Янис Лиолиос и техниките използвани в сладкарството, показани от шеф-сладкар Бойко Владимиров са

изключително полезни за мен. Семинарът беше невероятен – добра организация, ценна информация и страхотен климат.

От сърце благодаря на професионалистите от „Алма Либре“.

Пепа Деликостова – сладкар на свободна практика - Пловдив



Семинарът беше изключително интересен и полезен за научаването на нови техники и продукти и тяхното приложение. Бих дала препоръка за начина на преподаване – повече теория свързана конкретно с темата на деня, практиката

беше съкратена, времето от което се интересувах – техники и приложението им. Всяка група работеха успоредно с другите колеги и нямах наблюдение върху работния им процес. Всички суровини са прекрасни на вкус и е удоволствие да се работи с качествени продукти, които винаги дават отличен резултат. Удоволствие е да работим и творим с майстор-сладкаря Бойко Владимиров. Дните през тази седмица бяха изпълнени с положителни емоции и много нови запознанства.

Анна Тодорова – сладкар на свободна практика - Бургас

На този семинар дойдох с много очаквания. Най-вече, защото ясно осъзнавам, че има какво да науча винаги. Новото за мен бяха техниките за сглобяване, начините за подготовка на заготовките и планиране на производството. Това беше едно



от най-важните неща, които се надявах да науча и го научих от професионалист на световно ниво. Както сами се убедихме техниките от преди 20-30 години вече почти не действат и непрекъснато се обновяват. И това е една от причините да се посещават подобен род обучения и семинари. Няма завършен сладкар.

Динамичното време, в което живеем е факт и всеки уважаващ себе си човек трябва да е наясно, че винаги ще има какво да научи. Това важи и за сладкарите. Суровините на „Алма Либре“ се доказваха със своето качество. Най-силно впечатление ми направиха качествения шоколад и желетата с високо съдържание на плодове. Привърженик съм на натуралните суровини без оцветители и консерванти и имам резерви за овкусителите, но не мога да отрека вкуса и аромата, който придават. Голям интерес проявявам и към брашната, за които разказахте, че са с много високо качество и ако не успея да се включа в тематичния семинар, със сигурност ще се запозная сама с техните качества. Благодаря Ви!

Ваня Гешева – технически секретар в „АЕА“ – производител на сладкарски изделия - София



Семинарът организиран и проведен от „Алма Либре“ покри и дори надмина моите очаквания. Имах възможността да се запозная и да надникна в света на „Съвременното сладкарство“ в компанията на

професионалистите от фирмата. Този семинар ще ми бъде полезен за нашите бъдещи цели и развитие. Впечатлена съм от професионалния подход и умения на технолога-сладкар Бойко Владимиров, който успя с лекота да ни въведе и покаже нови техники. Сладкарите трябва да присъстват на подобен род обучения с цел да обменят опит и идеи и да се запознаят с новостите в бранша. Суровините на „Алма Либре“ са от висок клас, установих, че са страхотни на вкусови качества, имат добри производствени показатели, с помощта на които получихме страхотни и вкусни изделия.


Даниел Станев – собственик на ресторант - Габрово




Ако трябва да обобщим като цяло семинара е изключително ползотворен, без значение дали става въпрос за напреднали сладкари, вещи в занаята или не толкова. Определено по предварително зададените теми семинарът покри моите

очаквания и без съмнение всичко, което видях и научих тук беше полезно за моята дейност. Акцентът бе върху суровините, с които работихме, с много високо качество. Похвално е, че Янис обръщаше внимание на исторически факти и произход на различни суровини, имена и технологии. Този тип семинари

ПОКАНА
СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 23-27.11.2015 г.
от френската школа **ECOLE LENOTRE**
ТЕМА : "СЪВРЕМЕННО ШОКОЛАДИЕРСТВО"



Обучението се организира под егидата на фирми:
„АЛМА ЛИБРЕ“ и „СТЕЛИОС КАНАКИС“



са актуални и от гледна точка на факта, че човек се запознава с най-новите тенденции и технологии и суровини в бранша. Всички суровини бяха на изключително ниво, но бих открил млечната сметана на ЕЛЕВИР и шоколадите на КАКАО БАРИ. Благодаря на екипа на „Алма Либре“ за добрата организация и високия професионализъм. С удоволствие бих посетил следващ подобен семинар.



Юлия Панджерова – преподавател в Европейска Академия за обучение и развитие - София

Семинарът покри в голяма степен моите очаквания, като според мен, теорията беше повече от необходимото, защото всеки може да намери информация в исторически план. Времето за практика понякога не достигаше и това водеше до бързана, всяка група работеше едновременно с другите и това доведе до момент, в който не виждаш нищо друго освен това, което ти правиш. Семинарът беше полезен за мен като преподавател, защото научих много неща относно състава на продуктите на „Алма Либре“, както и някои техники, които не познавах. Присъствието на хора на различно професионално ниво е добре, но някои от тях изземват всички функции и е трудно за останалите от групата да направят повече неща. Много съм впечатлена от продуктите на „Алма Либре“ и най-вече от сметаната ЕЛЕВИР, огледалните гласажи, качествения шоколад, маслото и новите продукти- брjуле и панакота. Ще се постарая да използвам колкото може повече от продуктите Ви. Препоръката ми е при следващ семинар всяка група да работи, а останалите да гледат какво се случва. Впечатлена съм от съчетанието на енциклопедични знания, поведение, мениджърски подход у Янис. Благодаря! Благодаря на Бойко за търпението и професионализма!



Румяна Георгиева – сладкар на свободна практика - София

Семинарът като цяло покри моите очаквания. Искаше ми се всички да може да видим как се правят кремове и блатовете, защото всеки правеше своята задача и не видяхме останалите заготовки. Искане ми се да мога да се докосна до всичко. Радвам се, че получаваме много информация под формата на материали и дискове. Очаквах да получим и рецепти, които може да се допълнят с продуктите от фирмата. Мисля, че сладкарите трябва да присъстват на семинарите, за да се запознаят не само с продуктите, но и с новите визии на крайните изделия. Много ми хареса философията на фирмата – НАСЛАДА, КАЧЕСТВО И ФИНАНС!!! Впечатлена съм от качеството на продуктите. Хареса ми атмосферата и създадените контакти. С голямо удоволствие ще присъствам на всичките презентации и обучения. Благодаря!



Ирена Иванова – собственик на цех за сладкарски изделия - Павликени

Прекрасна форма на представяне на продуктите, използването на суровините, ефекта и визията при употреба на продуктите. Прекрасно е, че са поканени за участници производители, в случая на сладкарство, които да прилагат реално в своята дейност видяното и показаното. Научих използването, направата на основни кремове, блатове и глазури, приложението им в моето производство ще остане фантазия. Изключително положително съм изумена от отношението на Янис към всички нас, обясненията за новостите в бранша, разясненията за маркетинга в продажбата на сладкарските изделия.



Славка Златанова - собственик на цех за сладкарски изделия - Хисаря

Изказвам благодарност и признателност за Вашето домакинство на семинара. Благодаря Ви от сърце! В обучението успяхте да организирате и синтезирате умения, както за развитие на бизнеса, клиенти, презентирани и маркетинг - теоретично, така и за развитие на техника и работа - практически. Невероятно е как успяхте да съберете 14 човека, които не се познават и ги превърнахте в екип, предразполагайки ги да се почувстват така, сякаш цял живот са работили заедно. В „Алма Либре“ не само получих нови умения, но в процеса на обучението си отговорих на много въпроси, на които дълго време съм търсила решение. Оценявам предоставената възможност да работя с висококачествените суровини на „Алма Либре“, работата в екип с Бойко Владимиров, който сподели с нас своя богат опит и изключителна техника и умения. Лекциите, проведени от Янис Лиолиос са теми, с които трябва да се запознае всеки съвременен уважаващ професията си сладкар. Сигурна съм, че първа ще откриваме какво можем да постигнем с ооогромната гама продукти, със знанията и уменията, които ни предадохте. Бъдете все така всеотдайни, сърдечни и най-вече щастливи, защото Вие от „Алма Либре“ се грижите за нашите клиенти, които създават НАСЛАДА!



Каролина Добрева – собственик на пекарна - София

Семинарът беше полезен за мен, тъй като използвам суровини, които бяха показани. Научих много за продуктите, които бих искала да използвам в бъдеще. Ако сладкарите от бранша използват суровини от „Алма Либре“, семинарът ще им покаже много варианти за използването им. Особено ме впечатли качеството на кувертурите. Най-интересна за мен бе технологията „frozen peistry“. Бих искала повече време за практика.

ПОКАНА
СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ от 25 до 29 януари 2016 г.
ТЕМА: "СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО"

Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“
 съвместно със специализираното списание „КАФЕ ПАУЗА...“

Кафе пауза...