

„АЛМА ЛИБРЕ консултантски център”, започва програмата на второто шестмесечие на 2015г. с едноседмичното обучение 24-28.8.2015 на тема „СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО”.

Информация за обучението №194 -24 Август 2015г.

ТЕМА : „СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО” 24-28.8.2015г.

Петнадесет български сладкари от цялата страна, се събрахме на първото организирано едноседмично обучение, организирано от АЛМА ЛИБРЕ.

Участниците ще се упражняват и ще произвеждат :

13 техники/модули пандишпанови основи, 11 техники/модули кремове основи, 6 техники/модули за глазури, няколко техники/модули за украса. Събуждането на въображението на участниците за сглобяване на „патисери” (сладкарство на торти) с тези техники/модули от първото обучение на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център”, ще имат възможност поканените гости от АЛМА ЛИБРЕ да дегустират на 28.8.2015г., 16.30ч.

(колеги сладкари или мениджъри от бранша, които желаят да получат покана и да присъстват на тази дегустация : тел. 0878690025 Нина Симеонова).



ПОКАНА №



До.....

**ПОКАНА ЗА ДЕГУСТАЦИЯ
И ПРЕЦЕНКА ЗА РАЗВИТИЕТО НА СЛАДКАРСТВОТО В БЪЛГАРИЯ
ПЕТЪК 28.8.15г. – 16.30ч.**

В обучението „СЪВРЕМЕННО СЛАДКАРСТВО“ организирано от АЛМА ЛИБРЕ, от 24 до 28 август 2015г., ще участват 15 сладкари от цялата страна. По време на практикуване на съвременни сладкарски технологии, ще се произведат 15 различни торти, под ръководството на АЛМА ЛИБРЕ или по предложение и оригинални идеи на участниците.

Каним Ви, за да дегустираме заедно сладкарските постижения от обучението, да сравним и оценим консистенциите и вкусовите комбинации, да окуражим младите и новите талантливи сладкари с „добре дошли“ в бранша.

АЛМА ЛИБРЕ ще приготви изненада -дегустация - на тема : визия/цена/качество.

За нас ще бъде чест да присъствате, за да дегустираме всички заедно сладкарските постижения на „първия семинар-обучение на АЛМА ЛИБРЕ“.

ЗАБЕЛЕЖКА : В дегустацията ще присъстват ограничен брой гости (20 гости дегустатори). Поканите са номерирани и Ви молим да потвърдите за Вашето участие, за да бъдат осигурени условията и за Вашата дегустация.

Обучението се организира съвместно със специализираното списание

Кафе пауза...

