

Презентират, преподават и консултират кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ
най-добрите специалисти от Европа.



Шоколадиер-професор **Frédéric BOURSE** (MOF) преподава редовно сладкарство в френската школа ЛЕНОТР-ЛЕНОТР и е член на жури „Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie”.

В АЛМА ЛИБРЕ преподавал няколко пъти в организирани семинари ЛЕНОТР-АЛМА ЛИБРЕ и представя редовно френски технологии и рецепти към партньорите на АЛМА ЛИБРЕ



Пейстри шеф **Zorch Kostiuksuk** завършил сладкарство в Белгия със специализация в Франция по тема „висше сладкарство“ както и „джелетиерство“ в Италия.

През последните години ръководи „Атинския гастрономичен център“, посещава редовно „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и консултира партньорите на АЛМА ЛИБРЕ.



Мастер бейкер **Nikos Katsiupas** завършил хлебарство в Германия със специализация в централно-европейски страни на тема „кваси и съвременни технологии по хлебарство“.

През последните години ръководи „Атинския гастрономичен център“, отдел „хлебарство и печива“, посещава редовно „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и консултира партньорите на АЛМА ЛИБРЕ.



Пейстри шеф **Жил Мезонев-GILLES MAISONNEUVE** завършил в държавната школа по сладкарство в Франция със специализации ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО.

Преподавател в академията ЛЕНОТР-ЛЕНОТРЕ и награден с най високата степен MFO.

Пейстри шеф GILLES посещава често „АЛМА ЛИБРЕ“ и консултира кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ.



Пейстри шеф **Жожев Азам – Zozev Azam** от Ливан специалист за оригинални

„СИРОПИРАНИ ОТ ИЗТОК-СЛАДКИ ОТ БЕИРУТ“ преподавал няколко пъти в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и консултира кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ за рецепти и технологии за СИРОПИРАНИ СЛАДКИ.



Шоколадиер-професор **GALTIER Francois** от Белгия награден като „най добър специалист по техника: пластичен шоколад“ съчетава техники по кувертюри с плодовете БАКБЕЛ и представя редовно в АЛМА ЛИБРЕ изненадващи апликации ШОКОЛАДИ СЕМУА-ПЛОДОВЕ БАКБЕЛ.



Мастер бейкер **Wolfgang Juhmann** от Германия основоположник на „академия по брашна КОМПЛИТ“ консултира редовно кадрите и партньорите на АЛМ АЛИБРЕ за съвременни европейски рецепти с немските брашна КОМПЛИТ.



Мастер бейкер **Apostolos Dimitrusis** от Гърция специалист по „селски и средиземноморски хлябове“ консултира редовно кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ за съвременни и традиционни рецепти с технологиите на КОДА .



Пейстри шеф **Ламброс Скуликас** от Гърция специалист по „висше европейско сладкарство“ консултира редовно кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ за съвременни и традиционни рецепти с технологиите на КОДА .



Джелатиерът **Franco Tosso** от Италия, амбасадор на FABBRI специалист по „занаятчийски сладолед“ консултира редовно кадрите и партньорите на АЛМ АЛИБРЕ за съвременни и традиционни рецепти за сладолед с технологиите на ФАБРИ - FABBRI .



Мастер бейкер **Василис Карагианолулос** е грък роден и завършил хлебарство в Германия.
Ръководи „солунския гастрономичен център КАНАКИС“ и консултира редовно кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ за съвременни и традиционни рецепти с технологиите за хлебарство.



Пейстри шеф **Оливиер Марон- Olivier Mauron** завършил в държавната школа по сладкарство в Франция със специализации ВИСШЕ СЛАДКАРСТВО и КЕТЕРИНГ.
Преподавател в академията ЛЕНОТР-LENOTRE
Пейстри шеф Марон посещава „АЛМА ЛИБРЕ“ и консултира кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ.



Декоратерката на специализираната фирма ШУГАРТ за захарна паста, **Джулия Стайку** представя непрекъснато към кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ впечатляващи апликации с ЗАХАРНА ПАСТА и не само.



Декораторът на специализираната фирма ШУГАРТ за захарна паста, **Милтос Коцаидис** представя непрекъснато към кадрите и партньорите на АЛМА ЛИБРЕ впечатляващи апликации с ЗАХАРНА ПАСТА и не само.



Пейстри шеф **Димитрис Димопулос** от Гърция развива сладкарството в най големите сладкарници и хотели в Атина.
Представяйки „Атинския гастрономичен център – КАНАКИС“, често гостува в „АЛМА ЛИБРЕ“ и представя на кадри и партньори на АЛМА ЛИБРЕ иновации и технологии споделяйки нови тенденции



Пейстри шеф **Мариос Андреу** от Гърция развива сладкарството в най големите сладкарници в Халкидики. Представяйки „Атинския по сладкарство ПАМИ“, гостува в „АЛМА ЛИБРЕ“ и представя на кадри и партньори на АЛМА ЛИБРЕ иновации и технологии споделяйки нови тенденции



Пейстри шеф **Тимолеон Влаху** от Гърция след специализация и дългогодишна работа в Париж развива сладкарството в най големите сладкарници в Солун. Представяйки „Солунския гастрономичен център КАНАКИС“, гостува в „АЛМА ЛИБРЕ“ и представя на кадри и партньори на АЛМА ЛИБРЕ иновации и технологии споделяйки нови тенденции



Пейстри шеф **Йоргос Калфопулос** от Гърция Специалист по традиционното сладкарство развива главно „ориенталското-традиционно“ сладкарство. Представяйки индустрията „КОНРОЛ“, гостува в „АЛМА ЛИБРЕ“ и представя на кадри и партньори на АЛМА ЛИБРЕ традиционни технологии и рецепти.

Инженерът Кристиан Нинов, завършил ХТМУ – магистър и СГХСТ – специалност „хляб и печива“. Работи усилено за внедряване на съвременни технологии и вдигане на нивото на бранша хлебарство в България.

Сладкарят Бойко Владимиров, завършил сладкарство в СГХСТ и работил като главен сладкар в големи хотели и работилници в страната, развивайки решително българското сладкарство в първите години след промяната.

Янис Лиолиос, след основно обучение в „АРИСТОТЕЛИО УНИВЕРСИТЕТ“ по естетика, завършил социология в „СОФИЙСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ“ специалност комуникация и финанси. Дипломиран технолог в „хранително-вкусова промишленост“.

Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, работят и комуникират непрекъснато с всичките гости презентатори ПЕЙСТРИ ШЕФС и МАСТЕР БЕЙКЕРИ от чужбина и са дипломирани с отличие от френската школа по сладкарство и хлебарство ЛЕНОТРЕ – LENOTRE

Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ, участват редовно в обучения, практика и подготовка



