



Ένα βήμα μπροστά!

**Alma  
Libre**

Репорт №145-146 :

**ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЪРВИЯ СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ**

**„ЕКОЛ ЛЕНОТР ПАРИ“ 12-15 НОЕМВРИ 2013г.**

**ТЕМА : „СЪВРЕМЕННО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“**

ECOLE  
**LENOTRE**  
PARIS

Надмина всичките очаквания първия семинар обучение на известната школа по сладкарство „ЛЕНОТР“ организиран под егидата на фирмите СТЕЛИОС ΚΑΝΑΚΙΣ и ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ в гостоприемната база на „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“ в София.

Френския професор на „ЕКОЛ ЛЕНОТР“ Gilles MAISONNEUVE и ръководителят на „Атинския гастрономичен център“ G. KOSIUTSUK ръководиха четиридневния семинар-обучение изненадвайки приятно студентите, сладкари-професионалисти които участваха от цялата страна.



следи информация

**11.11.2013 : Залата на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и техническия състав са готови, за да посрещнат първите 15 професионалисти-сладкари (от 45 желаещи), които осигуриха навреме участието си в първия семинар-обучение на ЛЕНОТР в България, на тема „СЪВРЕМЕННО ФРЕНСКО СЛАДКАРСТВО“.**

**Специалните издания от издателската дейност на ЛЕНОТР, бяха в центъра на вниманието!**

Френския преподавател на ЛЕНОТР Gilles Maisonneuve е завършил готварство и сладкарство в Париж и след дипломната си квалификация е специализирал френско сладкарство при най-големите френски сладкари като Chef Denis Ruffel и др.

Работил е като Chef Pâtissier в известните френски обекти : Millet, Relais dessert, Laperouse, hotel Ritz и др.

През последните 12 години развива преподавателка дейност в редовните курсове на „ЕКОЛ ЛЕНОТР ПАРИЖ“ и е преподавал в повече от 30 различни столици във всички континенти на света, френско сладкарство.

Гиоргиос Косиючук, поляк по народност е завършил сладкарство в Белгия и след специализацията си във Франция и Австрия е работил като сладкар в известни виенски и гръцки сладкарници. Настаняването му в Гърция поради семейни причини е голям късмет за Балканския полуостров, защото като ръководител на „гастрономичните центрове Канакис“-Гърция развива европейското сладкарство с контрагентите на фирмата СТЕЛИОС КАНАКИС в балканските страни.



Програмата започваше всяка сутрин в 9.00 с изключени телефони и без странични ангажименти.  
12.11.2013 : участниците се запознават помежду си и с материалите приготвени от ЛЕНОТР и АЛМА ЛИБРЕ.  
Задачата е след анализ от преподавателят Жил Мезонев, групи по двама да се упражняват интензивно с цел производство на конкретни изделия описани в „дискретните“ рецептурници на ЛЕНОТР.



**Всичко започва от известните френски технологии за пандишпани :**

„пандишпани без брашно“, „дакуажи“, „пате самбле“, „плодови пандишпани“, „кестенови пандишпани“, „меки пандишпани ЛУВР“, „вафлени пурички“, „френски макарон“, „лейди фингерс-бишкоти“ и др.



**13.11.2013 : Технологии за кремове с различна структура и плътност  
е една от тайните на френското сладкарство :**

„баваруажи“, „парфе“, „мусове“, „патабом кремове“, „крем англез“, „домашен карамел“, „маренга“, „кули“, „сотирани плодове“, „плодови пюрета“, „пралинови кремове“, „крем брюле“, „френски конфитюр“ и др.



**14.11.2013 : Начинът на сглобяване, структурата на подреждане на етажите, цветовете и вкусовите нюанси са под „шапката“ на съвременни глазури по технологии на модерното сладкарство : „шоколадови и плодови ГЛАСАЖИ“, „френски ГАНАЖИ“, „велурни глазури“, „марzipан покритие“, „яйчен ганаж“, „кули покритие“, „полутечен карамел – езеро“ и др.**



**В теоретичната част, преподавателят Жил Мезонев открива връзката на качествените суровини и огромната връзка с технологията на аериране и разкрива техники за проверка на качеството на основните суровини за сладкарство като : шоколад, млечна сметана, масло и др.**

(ЛЕНОТР, одобри шоколадите КАКАОБЕРИ КАЛЕБО, маслата БАУРАЛИЯ, млечната сметана ЕЛЕВИР и други продукти на АЛМА ЛИБРЕ, основна предпоставка за успеха на технологиите предложени от школата ЛЕНОТР.)



По време на обядите и вечерите, екипът имаше възможността да размени идеи и мнения за развитието на бранша.

## 15.11.2013 : Декорацията и представяне на сладкиши.

„Минимализмът“ и „символизмът“ в декорацията, елегантността и финеса са основата на човешката НАСЛАДАТА. Контраста в цветовете и различията във формата са важен фактор.





**Преподавателят Жил Мезонев връчва дипломите на ЛЕНОТР в които пише :**

**„ От 40 г. LENOTRE не е спряла да се развива, потвърждавайки по-този начин принципите на създателят г-н Gaston Lenotre - патос за професионализам, настоятелност за качество, грижата за насладата и развитието и размяната на вкусове.**

**Всички тези принципи са влезли във всекидневието на техническия състав и преподавателите на Lenotre.**

**Те с претенции избират суровините, с които представят технологиите си.**

**Целта е да задоволят Вашите изисквания. Надяваме се този семинар да бъде за Вас едно ново начало за Вашата кариера и се надяваме да успеете бързо да осъществите знанията, които ще получите.**

**Желаем Ви успех. »**



**На амбициозните сладкари, принадлежи бъдещето, поздравления !**

**АЛМА ЛИБРЕ помоли участниците да пишат в 4-5 реда мнението си за семинара на ЛЕНОТР и дали си заслужаваше трудът, разходите и времето. Те са отговорили :**



**ЕЛИЦА БОЖИНОВА - „ДАРК ЕНД МИЛК“ СОФИЯ**

„Курсът беше на изключително високо професионално ниво и като организация и като преподаване. Въпреки своя дълг и богат професионален опит, открих и научих детайли и новости, които ще ми бъдат от полза за напред.“

**АНИ БОЛАНД - „MY SAFE“ ВАРНА**

„За мен да се докосна до изкуството, което LENOTRE изповядва е една сбъдната мечта. Семинарът бе организиран на много високо ниво, надмина очакванията ми и откри нови хоризонти и бъдеще за бизнеса ми. Благодаря на шеф Жил и шеф Джорж и целия екип, за това че дадох всичко от себе си. Сигурна съм че това няма да бъде последната ни среща!“



**НИНА МАНОВА - „ДОЛЧЕ МЕЛА“ ПЛОВДИВ**

„За мен беше голямо удоволствие да участвам в семинара на ЛЕНОТР. Всичко което видях и научих ще ми помогне в моето професионално развитие и за в бъдеще. Да предлагаме и работим с добри материали. Пожелавам на всеки професионалист да изживее това удоволствие.“

**ДИМИТЪР КЛАКЛОВ - „MR.PIZZA“ СОФИЯ**

„Човек не винаги може да избира къде да живее, но почти винаги може да избира, какво да яде ... ЛЕНОТР“



**ЗОЯ ДЕНИНСКА, МАРИЯНА ГРЪЧКА  
„ЙОАННА“ БЛАГОЕВГРАД**

„За нас обучението на ЛЕНОТР е една сбъдната мечта. Изключително прецизно, много високо ниво, то е една стабилна основа и същевременно модерна визия, шанс за нашето професионално израстване. Всеки уважаващ себе си професионалист трябва да посещава такива семинари. Благодарности на професор Жил Мезонев и Алма Либре“

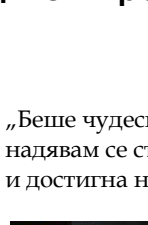


**ТОНКО КАЛЧЕВ -СОФИЯ** „Изключително много се радвам че имах възможността да присъствам и да участвам в семинара. Нивото беше на добро ниво и за мен лично има страшно много ползи. Смятам, че всеки уважаващ себе си професионалист трябва да посещава редовно семинарите на ЛЕНОТР. Благодаря за дадената ми възможност да се развивам.“



**ЖИВКА ГОГОВА - „НАСЛАДА“ ХАСКОВО**

„За мен бе удоволствие да посетя такъв семинар на ЛЕНОТР в България и да бъда част от това обучение, което според мен е на едно от най-високите нива в сладкарството. Очакванията ми бяха оправдани и мисля че получих отлични знания за моето развитие. Благодаря ви!“



**ПЕНКА ИВАНОВА - „МЕЧТА“ ГАБРОВО**

„Беше чудесно, нивото на френското сладкарство е много много високо, надявам се със знанията които получих да съумея да се развивам в моя бизнес и достигна нивото на френското сладкарство.“



**СИЛВИЯ КАРАМАНЧЕВА - „ЗАХАРНО ПЕТЛЕ“ САМОКОВ**

„Нивото на този семинар, беше изключително високо. Всичко това, което видях на семинара мисля, че ще ми бъде от голяма полза за професионалното ми развитие като сладкар. Очакванията ми се оправдаха напълно. Благодаря!“

**АНЕЛИЯ ГАНЕВА - „АБИ ГРУП“ СОФИЯ**

За мен беше изключително удоволствие да участвам в този семинар. Надявам се след него да започне нов етап в професионалното ми развитие, а именно производство на торти на много високо ниво. Според мен всеки уважаващ себе си сладкар трябва да посещава такива семинари.“



**БОЖАНКА ДИМИТРОВА - „РУЖАНА“ РУСЕ**

„Какво се получава, когато към най-добрите материали доставиш професионализма и креативността на професор от ЛЕНОТР : вдъхновение и ентузиазъм за всички сладкари , удоволствието да се докоснеш до тази сладка магия. Благодаря!“

**ВАЛЕРИЙ БЕЧКОВ -„ГАЛЕРИЯ“ СМОЛЯН**

Нивото на семинара бе голямо, с отлична организация, много полезно за обучението ми, което смятам да предам на децата ми. Мисля, че който иска да се развива трябва да посещава семинари на ЛЕНОТР. За съжаление няма от всичките материали в наличност, за да започнем веднага наученото на този семинар“



**МИРОСЛАВ РАНГЕЛОВ -„АЛМА ЛИБРЕ“презентатор хлебяр-сладкар.**

Нивото бе много високо, за което се радвам, че успях да се докосна до него. В практиката рецептурите и техниката ще подпомогнат в голяма част моето развитие. Очакванията ми се надминаха неколккратно от страна на организацията и начина на преподаване. Всеки който иска реализация в бранша и развитие трябва да посещава семинарите на ЛЕНОТР.“

**БОЙКО ВЛАДИМИРОВ -„АЛМА ЛИБРЕ“презентатор сладкар.**

За всеки професионалист , знания, умения, техника, както и историята на конкретните изделия е задължителна. Семинарът ЛЕНОТР, отговори изчерпателно, детайлно и точно на тези критерии. Вдигайки духа на професионализма във всеки от нас и създавайки предпоставки за още по-голямо творчество и задоволяване на новите потребителски навици.“



Гости на АЛМА ЛИБРЕ и на студентите от семинара се почерпиха от изделията произведени от петнайсетте участници в семинара



През 2014г. АЛМА ЛИБРЕ организира нови семинари-обучения с :

- ECOLE LENOTRE PARIS
- „АТИНСКИЯ ГАСТРОНОМИЧЕН ЦЕНТЪР“
- „АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР“

За повече информация : тел. 0878690025, 029379999, 0878257901,0878257900