



ECOLE  
LENOTRE  
PARIS

## ПОКАНА

СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 31.10-4.11.2016г.

от френската школа **ECOLE LENOTRE**

ТЕМА : „ШОКОЛАДИЕРСТВО“

съвременни шоколадови бонбони и декорации,  
шоколадови техники , технологии, торти и сладки.

Преподава шоколадиер-професор **GILLES MAISONNEUVE**

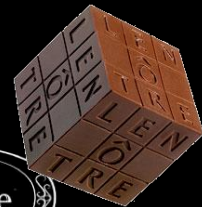
Съвременните професионалисти сладкари,  
инвестират непрекъснато в себе си  
нови сладкарски знания и техники,  
нови актуални сладкарски концепции.

Това е нашия личен капитал.

под егидата на :

„АЛМА ЛИБРЕ“ и „СТЕЛИОС КАНАКИС“

Chocolaterie



ECOLE  
LENOTRE  
PARIS



Френската школа по гастрономия „ECOLE LENOTRE“

през последните десетилетия,

обучава над 3000 сладкари годишно в света.

Интензивните курсове за професионалисти сладкари  
се реализират в базата на „ECOLE LENOTRE“ – Париж,

или по места в организирани курсове

по обучителната програма от „ECOLE LENOTRE“.

АЛМА ЛИБРЕ организира семинар обучение  
с „LENOTRE“ на тема „ШОКОЛАДИЕРСТВО“

Преподава шоколадиер-професор

**GILLES MAISONNEUVE**

Всеки шоколадов бонбон включва величието  
на истинското сладкарско занаятчийско изкуство  
„да постигаме НАСЛАДАТА само с една хапка“.

Шоколадовите бонбони са гордост на всяка  
съвременна европейска сладкарница.

Българските потребители обожават шоколадовите бонбони

купуват шоколадови бонбониери,

за да черпят за всеки повод, а защо не ваши бонбони,

защо не с подписа на вашия обект ?

Известния френския професор по сладкарство  
Шеф Ж. Мезонев заедно с участниците по системата ЛЕНОТР

ще сглобят занаятчийски шоколадови бонбони,  
шоколадови декорации, съвременни шоколадови торти и сладки.

До 12 участници!

Ще се запази редът на ангажиране на места.

Информация и условия за участие :

АЛМА ЛИБРЕ : тел. 0878690025





# Chocolaterie

В една строга обучителна програма,  
ще навлезем дълбоко в тайните скрити  
вкувертиорите и шоколадите  
и ще освободим динамиката скрита в суровината КАКАО.

Обучението ще започва всяка сутрин в 10.00ч.

и след кратка почивка за обяд

осигурен от АЛМА ЛИБРЕ в 13.00ч.

ще продължаваме обучението и практика до 16.30ч.

Участниците (не повече от 12 сладкари)  
произвеждат и практикуват по ръководството  
на пейстри шеф- шоколадиер Жил Мезонев  
с цел веднага след обучението  
да сме способни да произведем шоколадови сладкиши  
по висше френско сладкарство.

Представители от френската школа ЛЕНОТРЕ,  
публично ще връчат на участниците  
ДИПЛОМА ПО ШОКОЛАДИЕРСТВО ЛЕНОТРЕ  
на 04.11.2016г.

Участието струва 1300лв.,  
възнаграждение към френската ШКОЛА ЛЕНОТР,  
организиран под егидата на  
АЛМА ЛИБРЕ и СТЕЛИОС КАНАКИС.

Ще се запази редът на ангажиране на места.