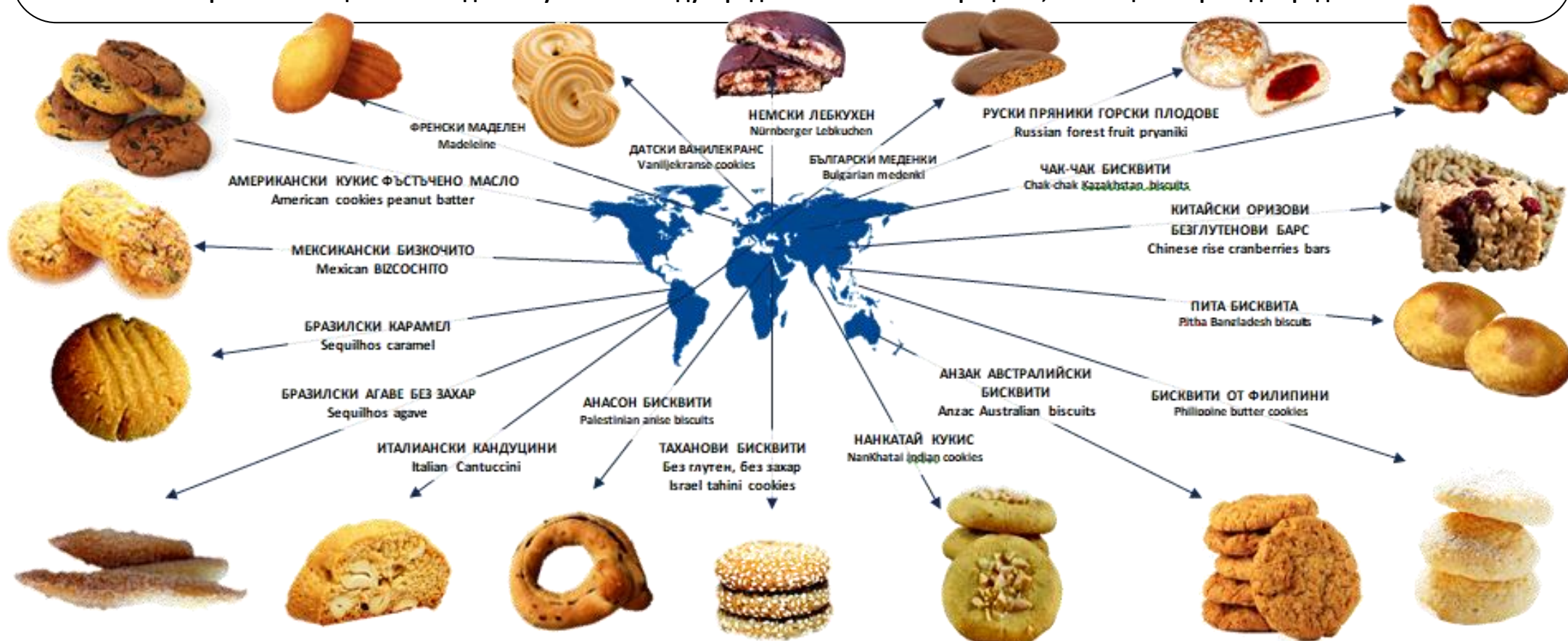


за
ХЛЕБАРИ
и за
СЛАДКАРИ

ПОКАНА за ОБУЧЕНИЕ № 340, 24-25.11.20г. (от 9ч. до 17ч.)

ТЕМА: МЕЖДУНАРОДНА БИСКВИТЕНА КАРТА
Рецепти, Практика, Технология, Продажби, Комуникация

Всяка национална кухня, както и местните регионални хранителни навици в процеса на дългогодишното си оформяне създават много точни и характерни национални рецепти за бисквити. Тези рецепти носят характерни местни аромати, вкусове и структура благодарение на конкретните суровини и технологии, които се използват оформяйки националната бисквитена култура на всяка страна. АЛМА ЛИБРЕ на 24 и 25 ноември, организира обучение за **НОВИ БИСКВИТЕНИ РЕЦЕПТИ** представяйки НОВИ бисквитени структури и вкусове, пренасяйки международната бисквитена кулинарна култура в българските пекарни и сладкарници. Технологиите на АЛМА ЛИБРЕ ще представят точни технологии със задължително използване на подходящи суровини с отлични крайни резултати, оформяйки ясна, точна и вярна характеристика за паспорта на всяка от бисквитените рецепти, които ще се представят. Потребителите ще се изненадат от букета на международните бисквитените рецепти, които ще изберете да предложите.





ПОКАНА за презентация/дегустиция № 341, 25.11.20г., 15ч. ТЕМА: МЕЖДУНАРОДНА БИСКВИТЕНА КАРТА

*Светът на бисквитите в нашите пекарни и сладкарници!
Ще посрещнем международната бисквитена култура
с оригинални рецепти и технологии,
точна информация, необходима за продавачите консултанти!
Новия проект на АЛМА ЛИБРЕ,
вдига безопасно оборотите на пекарните и сладкарниците
без фира и брак
с иновация и изненадващи за потребители предложения!*



АЛМА ЛИБРЕ Ви кани на първата по рода си специализирана дегустация на национални бисквитени рецепти с цел да напълним нашите обекти, пекарни и сладкарници с международни етнически **БИСКВИТЕНИ НАСЛАДИ**.
Културната конотация зад наименованията, визията и особените вкусове на етническите бисквити създават условия за привличане на клиенти безопасно в условията на **КОВИД**, тъй като става дума за изделия с огромна трайност и изненадващи перспективи за развитие.

Професионалистите, които ще участват в тази дигитална презентация ще получат кутийка, за да дегустират всичките произведени бисквити от участниците в обучението (24-25.11.2020г.) в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център.“

Ще представим крайните изделия, пълна характеристика на всеки от тях, маркетингова информация и суровините и ще опишем технологията за всеки произведен продукт.

Обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ:

тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

ЩЕ ПРЕДСТАВИМ И
ЩЕ ДЕГУСТИРАМЕ

ОЦЕНКА
от 1 до 10

1. НЕМСКИ ЛЕБКУХЕН	
2. ФРЕНСКИ МАДЕЛЕН	
3. ДАТСКИ ВАНИЛЕКРАНС	
4. БЪЛГАРСКИ МЕДЕНКИ	
5. ОРИГИНАЛНИ КУКИС	
6. ЧОКО-СТАФД АМЕРИКАН КУКИС	
7. МЕКСИКАНСКИ БИЗКОЧИТО	
8. БЕЗГЛУТЕНОВИ БРАЗИЛСКИ СЕКУИЛХОС	
9. СЕКУИЛХОС ПАЛАТИНХО БРАЗИЛ	
10. ТАХАНОВИ БИСКВИТИ - ИЗРАЕЛ	
11. АНАСОН БИСКВИТИ -ПАЛЕСТИНА	
12. НАНКАТАЙ КУКИС – ИНДИЯ	
13. АНЗАК АВСТРАЛИЙСКИ БИСКВИТИ	
14. БИСКВИТИ ОТ ФИЛИПИНИТЕ	
15. ПИТА БИСКВИТА - БАНГЛАДЕШ	
16. КИТАЙСКИ ОРИЗОВИ БАРС	
17. ЧАК-ЧАК БИСКВИТИ – КАЗАХСТАН	
18. РУСКИ ПРЯНИКИ ГОРСКИ	
19. ИТАЛИАНСКИ КАНДУЦИНИ	

Ваши забележки:



ДОПЪЛНЕНИЕ КЪМ

ПОКАНА за **ОБУЧЕНИЕ** № 340, 24-25.11.20г. (от 9ч. до 17ч.)

ВЪЗМОЖНОСТ ЗА ДИГИТАЛНО УЧАСТИЕ

ТЕМА: МЕЖДУНАРОДНА БИСКВИТЕНА КАРТА

Рецепти, Практика, Технология, Продажби, Комуникация

Колеги професионалисти, които желаят да участват в обучението да практикуват рецептите и да дегустират крайните резултати, но не могат да пътуват до „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“, може да „участват“ и практикуват дигитално, по следния начин:

1. Обявявате десет дни предварително точно кои рецепти искате да произведете.
2. Поръчвате (за Ваша сметка) суровините с които се произвеждат конкретните рецепти.
3. Получавате предварително рецептите и филми ако има за тях (ще се погрижим да имате)
4. Пробвате ЗУМ ВРЪЗКАТА с колегите на АЛМА ЛИБРЕ десет дни предварително.
5. Получавате предварително точен час на изпълнение/обучение/практика в „АЛМА ЛИБРЕ център“ на рецептите които искате да произведете при Вас.
6. Освобождавате се от други ангажименти в часовете на паралелната практика/обучение.
7. Приготвяте Вашата работилница, така че необходимите суровините и инструменти да бъдат подредени, измерени и готови за използване стъпка по стъпка, без загуба на време.
8. По ЗУМ ВРЪЗКА, паралелно с презентатора на АЛМА ЛИБРЕ правите същите стъпки които виждате на Вашия екран, какво прави той и той какво правите вие (като насочите Вашата камера към това което искате да покажете.)
9. Изпълнявате едно към едно, стъпка по стъпка всичките детайли които презентаторът на АЛМА ЛИБРЕ показва, без инициативи (после може да експериментирате сами...)
10. Задавате въпроси и получавате отговори в момента.
11. След дегустацията коментираме дигитално.
12. Получавате след седмица „сертификат за участие от АЛМА ЛИБРЕ“.

ЗАБЕЛЕЖКА:

В този тип дигитални обучения/презентации може да участват само колеги които са осигурили съответните суровини от рецептурника и ще се грижим да има предварително Филми към конкретните рецепти, за да се подготвят предварително участниците.

