



ПОКАНА № 229



СЕМИНАР-ОБУЧЕНИЕ/АЛМА ЛИБРЕ

от 26 до 28 септември 2016г.

ТЕМА : СЕЛСКИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБОВЕ
ЗАКУСКИ И СНАКСОВЕ

с жълто брашно и закваска от ДУРУМ брашно.

НОВО!

Техники за вдигане на абсорбация на вода, натурални селски хлебни аромати и вкусове, анализ и рецепти за ниски себестойности стъпка по стъпка, технология и практика.



Нови идеи за декорация и идеи за маркетинг и продажби.

Преподава : Кристиан Нинов, Маркетинг : Янис Лиолиос

Под ръководството и егидата на "BOCKER" и "STELIOS KANAKIS"

до 10
участници



селски хлебни изделия



Ако сте съвременен хлебар
и търсите нови хлебарски идеи
основани на най-висшите европейски
съвременни технологии и суровини

Ви каним да участвате в семинара
„СЕЛСКИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ХЛЯБОВЕ“.
Взаимно обогатяваме вашия личен капитал!
НОВИ ИНОВАТОРСКИ СУРОВИНИ И ТЕХНИКИ.

НОВИ СЕЛСКИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ :
брошкети, гризини, бейк ролс, кракери

Обучението се организира от „АЛМА ЛИБРЕ“
под егидата на СТЕЛИОС КАНАКИС

и техническото ръководство на немската фирма БЮКЕР.



селски хлебни изделия



Ако желаете да се запознаете и практикувате съвременни методи и технологии за производство на селски средиземноморски хлябове (селски гръцки, италиански пулиеце, селски испански, френска багета, брускети, егейски сухарки, гризини и др.) да изтеглим селата от основните природни суровини и открием величието от суровини от ново поколение, Ви каним на семинар :

селски хлебни изделия

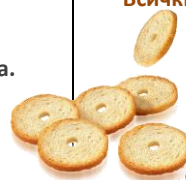


ПРОГРАМА

Програмата включва теоретична и практическа част на теми :

- ТЕОРИЯ : Жълто, селско брашно от твърда пшеница – ДУРУМ. } предимства
- ТЕОРИЯ : Натурална закваска от твърда пшеница – ДУРУМ. } резултати
- ПРАКТИКА : Разлики и сравнение на бели брашна от мека пшеница и жълти от твърда.
- ПРАКТИКА : Производство на традиционни средиземноморски селски хлябове и снаксове по стари рецепти от Гърция, Испания, Италия, Сицилия.
- ПРАКТИКА : Производство на традиционни закуски, снаксове за обяд.
- ПРАКТИКА : Производство на НОВИ ГРИЗИНИ И КРАКЕРИ.
- ПРАКТИКА : Технология за производство на непрекъснато ТОПЪЛ – ПРЕСЕН ХЛЯБ.
- ПРАКТИКА : БЕЙК ОФ хлябове
- ПРАКТИКА : Декорация върху хлябове и хлеботворения.
- ТЕОРИЯ : Обслужване на клиенти, техники и инструменти за вдигане на продажби.

ПОД РЪКОВОДСТВО НА



ПРОМОЦИЯ ЗА УЧАСТНИЦИ

При ангажиране на определени количества суровини за селски хлябове до края на 2016г. от фирмите участници, АЛМА ЛИБРЕ и ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ осигуряваме специални отстъпки за този период.

Семинарът започва всяка сутрин 9.00ч. и продължава до 16.30ч. с кратка почивка за лек обяд осигурен от АЛМА ЛИБРЕ.

Всички суровини ще бъдат осигурени от АЛМА ЛИБРЕ.

В семинара ще участват максимум 10 души.

АЛМА ЛИБРЕ издава специална ДИПЛОМА-удостоверение. словие за участие : Всеки участник е длъжен да даде заявка от използваните продукти над 1000лева без ДДС. Повече информация за участие : АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878690025 Местата са ограничени и ще се запази реда на обаждане.