

LENOTRE / ЛЕНОТР 2018г.

СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 9-12.10.2018г.

„СЪВРЕМЕННИ ШОКОЛАДОВИ ТВОРЕНИЯ“

Преподава шоколадиер-професор chef Frédéric Bourse
ръководител на “Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie”



Под егидата на

LENOTRE / ЛЕНОТР 2018г.
СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 9-12.10.2018г.
Créations festives autour du chocolat
par l'Ecole Lenôte



Шестото под ред обучение ЛЕНОТРЕ е гостувало в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ от 9 до 12 окт. 2018г. Професионалисти сладкари от цялата страна, София, Пловдив, В.Търново, Благоевград, Бургас под ръководството на известния френски професор по сладкарство Фредерик Бурш превърна природните продукти в коледни сладкарски композиции с френския финес използвайки международни традиционни сладкарски технологии както и суровини от целия свят (плодове личи, ябълки голден, касис, канела, натурална ванилия, какаови зърна, бадемово ТПТ и др.)
Желаем успех на всички !



Няколко снимки от обучението :



Следват мненията на участниците





Alma
Libre
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР



Мирослав Гочев – Гранд хотел София
Семинарът беше на много високо ниво. Почти всички техники, които бяха показани ще ми бъдат от полза във всекидневната ми практическа работа. Очакванията ми бяха покрити напълно, с удоволствие бих посетил и следващо обучение.



Alma Libre

КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР



Даниела Станкова – Аби груп

За мен сладкарството е магията ,която ме завладява все повече.От приготвянето на дадения сладкиш до декорацията.Обучението „Ленотр“ е сбъдната мечта за мен.Благодаря от сърце на г-н Лъчезар Георгиев за това,че ми предостави тази възможност! И на нашия преподавател за знанията и техниките, които разкри пред нас в процес на работата.Беше много интересно и изчерпателно.С удоволствие бих посетила отново такъв семинар.Забележки нямам,а предложения също защото когато видя конкретната декорация или продукт, в мен се появяват и други идеи. Благодаря!



Alma
Libre

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



Милена Йорданова – Амарето – гр. Велико Търново

Едно интересно обучение, въвеждащо ни в съвременното шоколатиерство. Беше ми интересно да видя процеса на сглобяване на конкретните сладкиши и да почерпя вдъхновение за по-нататъшната ми работа. Да се запознаем с нови актуални сладкарски знания и техники. Беше чест и изключително удоволствие за мен да участвам в този семинар.





Alma
Libre

КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР



Невена Игнатова- Шихерезада

Аз посещавам тези курсове за четвърти път, което говори само по себе си за това дали ми харесва. Семинарите на Ленотр са нещо различно и си заслужава всеки да ги посети.





Alma
Libre

КОНСУЛТАНСКИ СЪВЕТЪР



Виктория Стоянова – 100 грама сладки

Много съм щастлива, че имах възможност да участвам в семинар-обучение, под ръководството на професор-шеф Фредерик и имах възможност да разбера и видя нови тънкости, техники и технологии в сладкарството. Доколкото, колко беше полезно за моето професионално развитие, получих вдъхновение за цяла година напред. Мисля, че няма нищо по-хубаво от това за един професионалист. Казвам за една година, защото се надявам догодина да бъда поканена отново. Благодаря за прекрасната атмосфера, създадена от целия екип на Алма-Либре, и за поканата да присъствам тук.



 **Alma
Libre**
КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР

Марияна Трендафилова – Долче Мела – Пловдив
Семинара, на който присъствах беше вдъхновение за мен. Коледа за всички е специален празник и когато свържеш празника със специални десерти той се превръща в приказка. Сладкишите, които Фредерик Бурже ни представи са изтънчени професионално представени и наистина ще могат да се правят и продават в нашата сладкарница. Фредерик отговаряше на всички зададени от нас въпрос, докато всичко в рецептата ни стане ясно. За мене беше чест да се уча от него. С удоволствие ще дойда отново, за да черпя вдъхновение тук на семинарите на Ленотр.





Alma
Libre

КОНСУЛТАН



Боряна Таскова – Гранд хотел София
Отлично представяне. Много добра визия и
вкус. Иновативни рецепти и добра адаптация
за българския пазар.
Предложение: Повече десерти с тестени
блатове тип торти. Класически рецепти
в модерен стил



Alma
Libre

КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР



Кирилка Георгиева – ЕТ Роза 1
Стоян Георгиев Бургас

Нивото покри всичките ми очаквания даже и отгоре.
Ще ми бъде много полезно за по-нататъшното ми развитие. Всеки, който държи на себе си и иска да се развива професионално задължително трябва да посети семинарите на Ленотр. Нямам забележки.



Alma
Libre

КОНСУЛТАНСКИ Л



Кристиан Нинов – Алма Либре ЕООД

Ленотр е школа, която развива въображението. Показва, че при правилно използване на суровините можем да достигнем мечтаното от нас ниво. Технологията и последователността на изпълнение на всяка една рецепта е ключът към успеха. Господин Бурже ни накара да мислим за сладкарството от друга призма.



Alma
Libre

КОНСУЛТАНТСКИ



Бойко Владимиров – Алма Либре ЕООД

Ново коледно вдъхновение. Запазвайки историческата традиция с нов стил в сладкарството и достъпни техники, всяко едно изделие е с коледен дух и отваряне на съзнанието за други теми през годината пролет, лято и така нататък. Впечатлен съм от комбинацията на Европейски и Азиатски коледни традиции в един сладкиш. Например кестен и личи. Благодаря на Алма Либре и Фредерик Бурже за възможността да работим съвместно в това върховно изживяване. Седмицата, която ще остане трайно в професионалното ми съзнание и трамплин за ново творчество.





От името на целия екип , управителя на АЛМА ЛИБРЕ Янис Лиолиос, подари на приятеля Фредерик Бурш бутилка домашна българска ракия с пожелание да оформи и ни изпрати шефът Бурш, френска сладкарска рецепта с традиционна българска ракия.

В петък, на 12.10.2018г. , последния ден на обучението ЛЕНОТР, десетки специалисти от бранша се събрахме, за да ни представят участниците творенията си, да дегустираме и да се насладим на оригинално френско сладкарство.

До нови срещи!

