

**ΠΟΚΑΝΑ за ДЕГУСТАЦИЯ № 269**

**8.12.2017г., 15.30ч.**

**в „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“  
от френската школа ÉCOLE LENOTRE**

**ТЕΜΑ : „Μοδερни сладкарски техники с шоколад“**

**По ръководство на шоколадиер-професор  
Frédéric BOURSE (MOF)**

**член на жури**

**„Meilleur Ouvrier de France de Pâtisserie“**



Под егидата на :

**Alma  
Libre**



Ένα βήμα μπροστά!

## ΠΟΚΑΝΑ № 269

Κανιμ ви на 8.12.2017г., 15.30ч.  
в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“  
за да дегустираме заедно шоколадови сладкарски изделия  
от висше френско сладкарство  
произведени от български сладкари в семинар обучение  
организирано от френската школа „LENOTRE PARIS“  
по ръководство  
на шоколадиер-професор Frédéric BOURSE (MOF)

Молим да потвърдите вашето присъствие към търговците на АЛМА ЛИБРЕ  
или по телефони 0878690025, 0878444715, 0878251904

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

Това е нашия личен капитал.

Френската школа по гастрономия „ECOLE LENOTRE“

през последните десетилетия е обучила 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 учебната програма от „ECOLE LENOTRE“.

АЛМА ЛИБРЕ организира шестия семинар обучение с „LENOTRE“ на тема  
„Модерни сладкарски техники с шоколад“ от 04.12.2017г. до 08.12.2017г.  
В процеса на сглобяване на конкретни сладкиши от съвременно френско шоколадиерство под  
ръководство на шоколадиера Frédéric BOURSE  
по система на методично усвояване на информацията  
12 български сладкари ще практикуват  
„съвременни шоколадиерски френски техники“.  
Участниците получават диплома от „ECOLE LENOTRE“.

