

ИНФОРМАЦИЯ ЗА проведено обучение
в Софийска гимназия по хлябни и сладкарски технологии
от 26 до 29 - 03.2019

Алма Либре съвместно с учители от СГХСТ работиха по проект „ Мотивиране и стимулиране на бъдещите сладкари и хлебари“. В обучението се включиха ученици от 10,11 и 12 клас. Обучението се проведе по следните теми:

1. Класическо френско сладкарство с основни суровини и текстури
2. Здравословни видове хляб и модерна нова визия



Над 100 бъдещи хлебари и сладкари от СГХСТ се събраха и работиха плътно и плодотворно три дни по много апликации и рецепти с продуктите на АЛМА ЛИБРЕ. Изключително много практика, интересна и гъста теоретична информация и отлични крайни резултати които дегустираха всички ученици.

Обучаващи:
 Сладкар – технолог Бойко Владимиров
 Хлебар – технолог – Кристиан Нинов

С радост можем да споделим, че резултатите бяха на отлично ниво и всички ученици проявиха огромен интерес и желание да се развиват в тази посока!

