











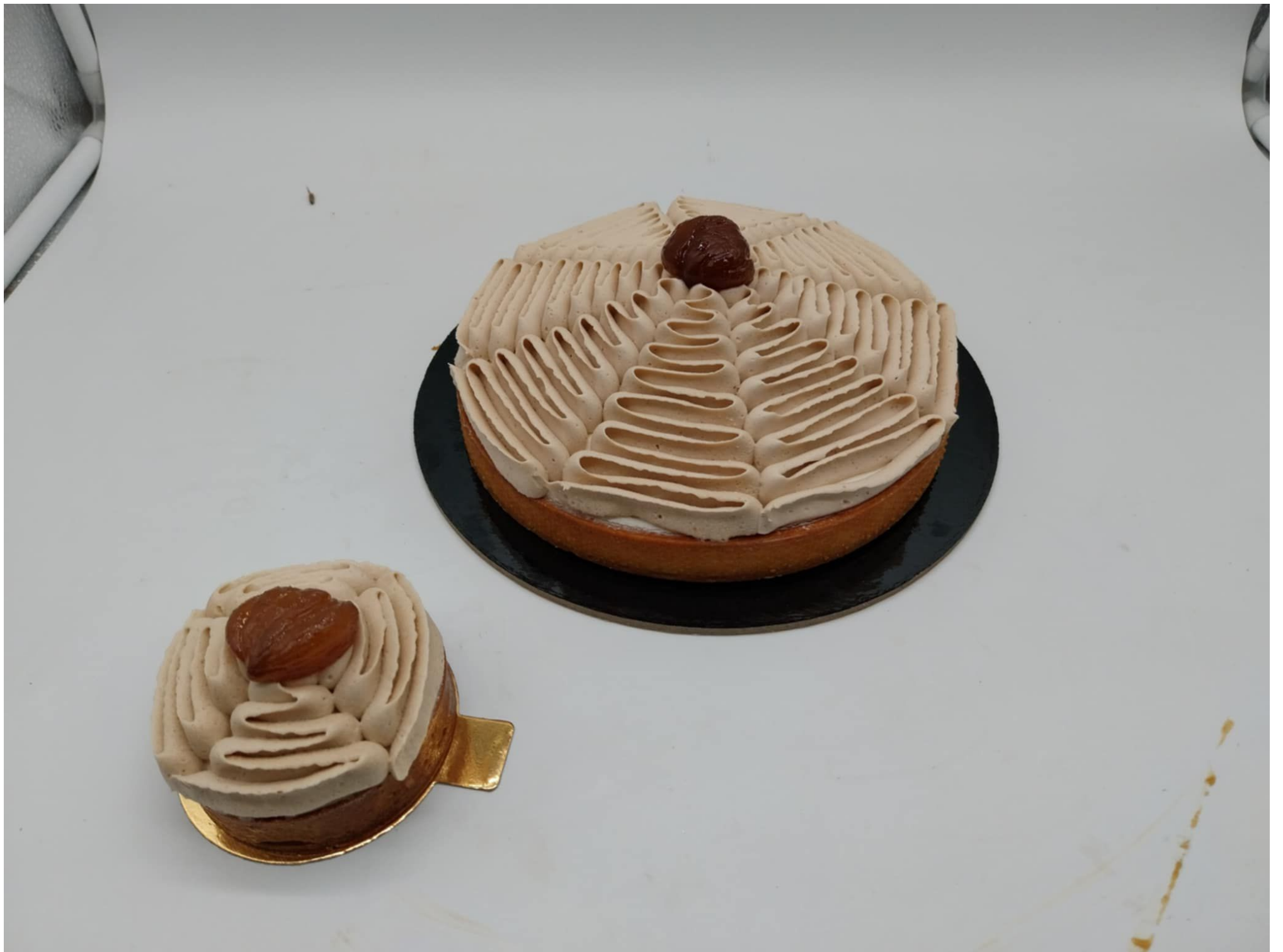








































































































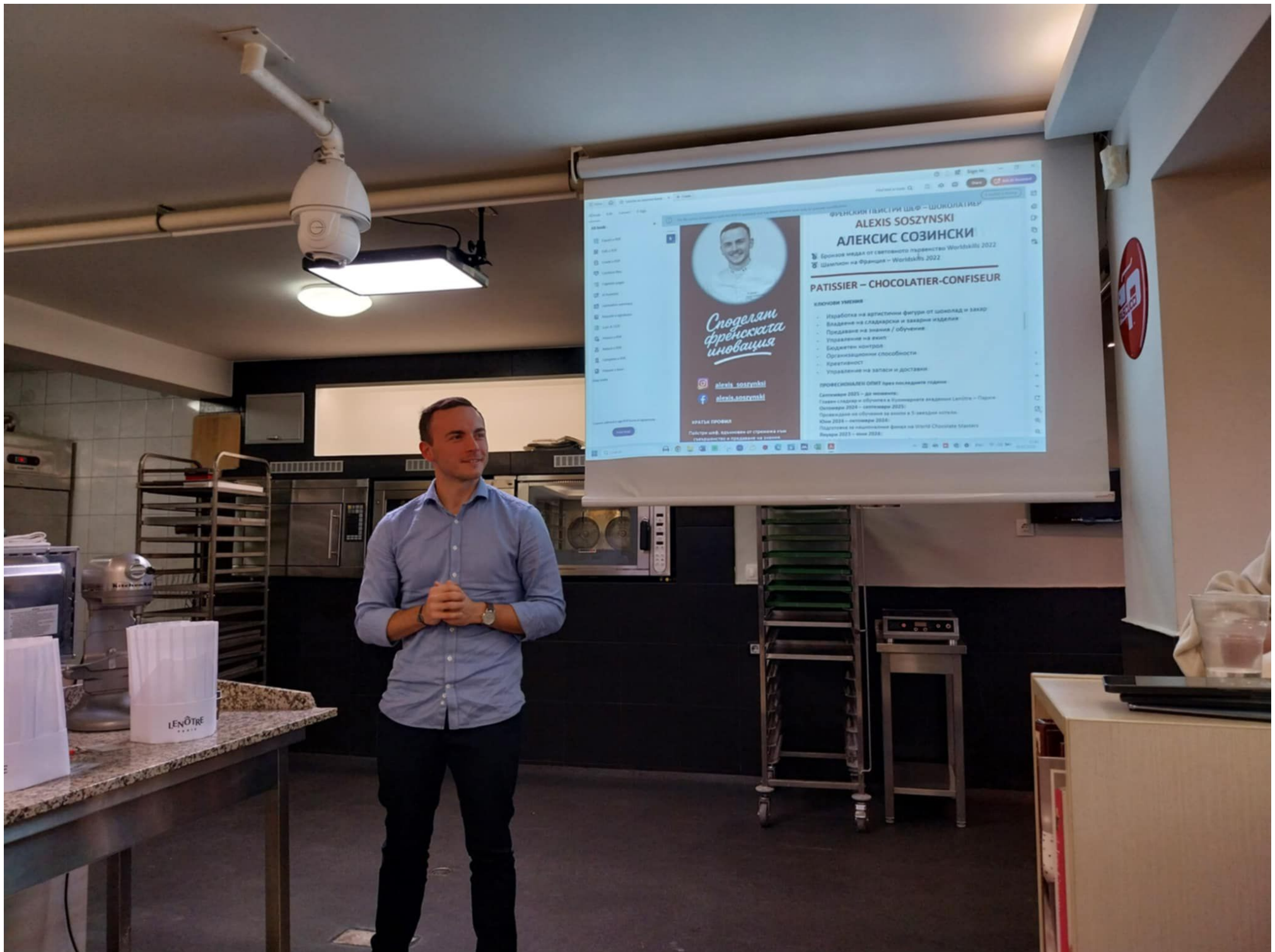












ФРЕНСКИ ТВИСЕРИ ШАФ – ШОКОЛАТИЕР

ALEXIS SOSZYNSKI
АЛЕКСИС СОЗИНСКИ

Бронзов медал от световното първенство WorldSkills 2022
Шампион на Франция – WorldSkills 2022

PÂTISSIER – CHOCOLATIER-CONFISEUR

Ключови умения

- Изработка на артистични фигури от шоколад и захар
- Владение на сладкарски и захарни изделия
- Покриване на зеници / обучение
- Управление на екип
- Бюджетен контрол
- Организационни способности
- Креативност
- Управление на запаса и доставки

ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ през последните години

Септември 2021 – до момента:
Гледам сладкар и обучител в Колежните заведения (Leclerc) – Париж

Октомври 2020 – септември 2021:
Провеждане на обучение за зеници в 3-звездна кухня

Юни 2018 – октомври 2020:
Подготовка на национален финал на World Chocolate Masters

Вторник 2017 – юни 2018:

КРАТКИ ПРОФИЛ

Патриотичен, амбициозен от страна на своята професия и професионален на работното място



















































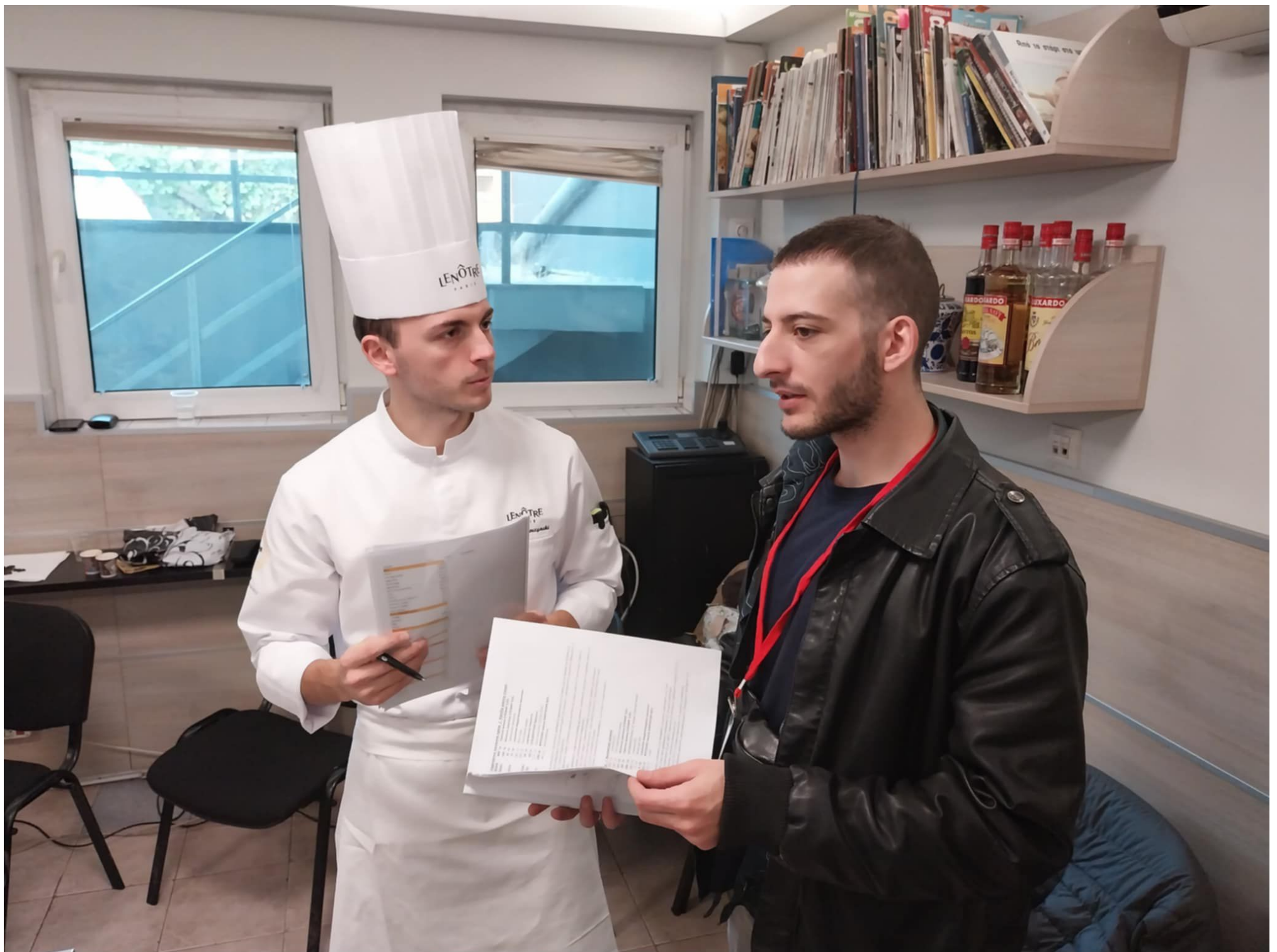












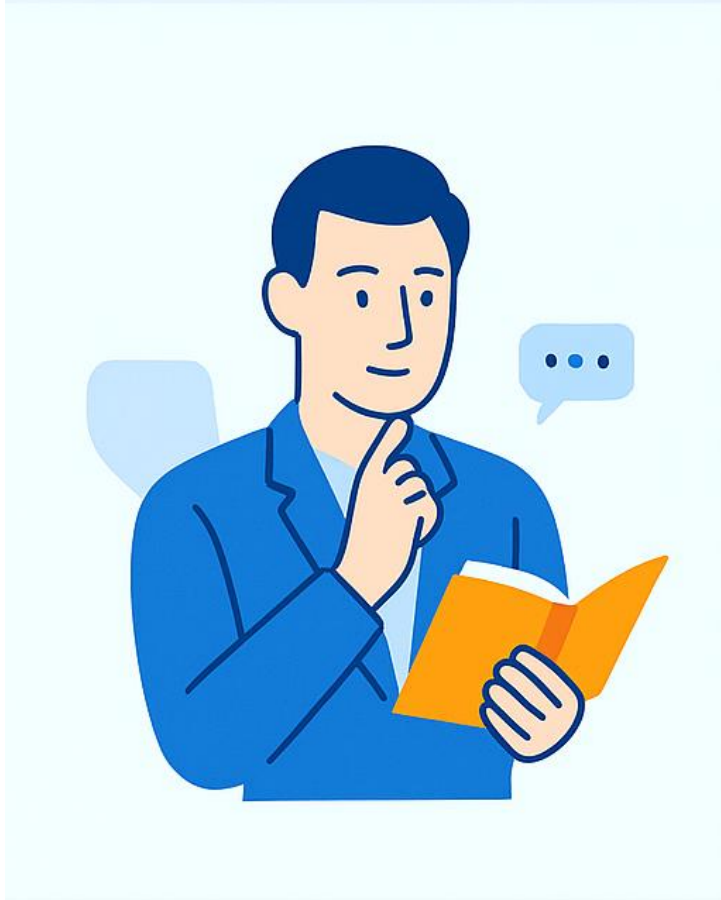












ALMA





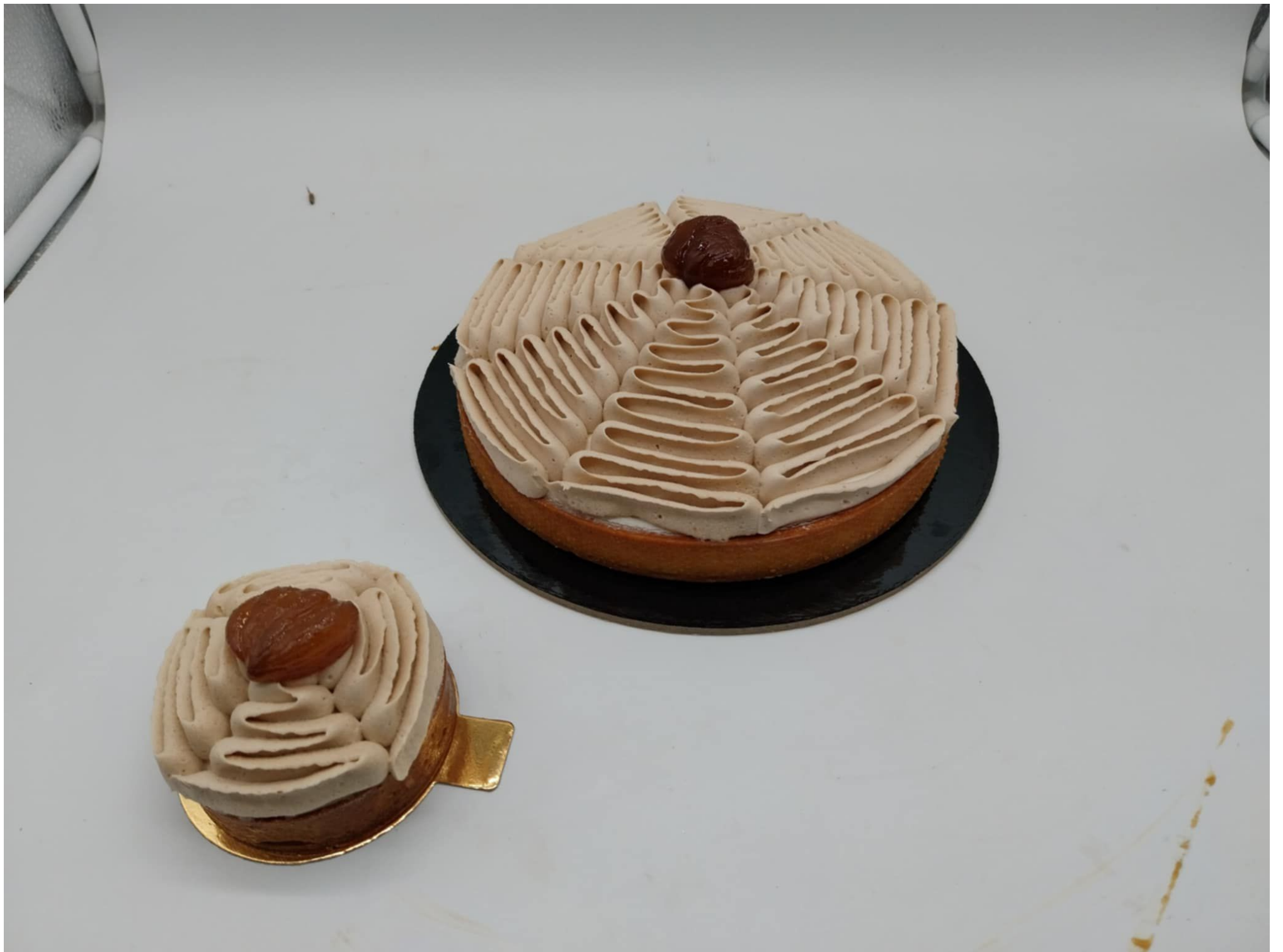










































































7g HG (pour la pâte de gelée)
↳ la pâte de gelée
en eau (eau)
Touilles / Laines
20g HG
↳ 20g (3.7g)
Récup
 $3.7 \times \sqrt{\frac{100}{60}} = 5.3g$































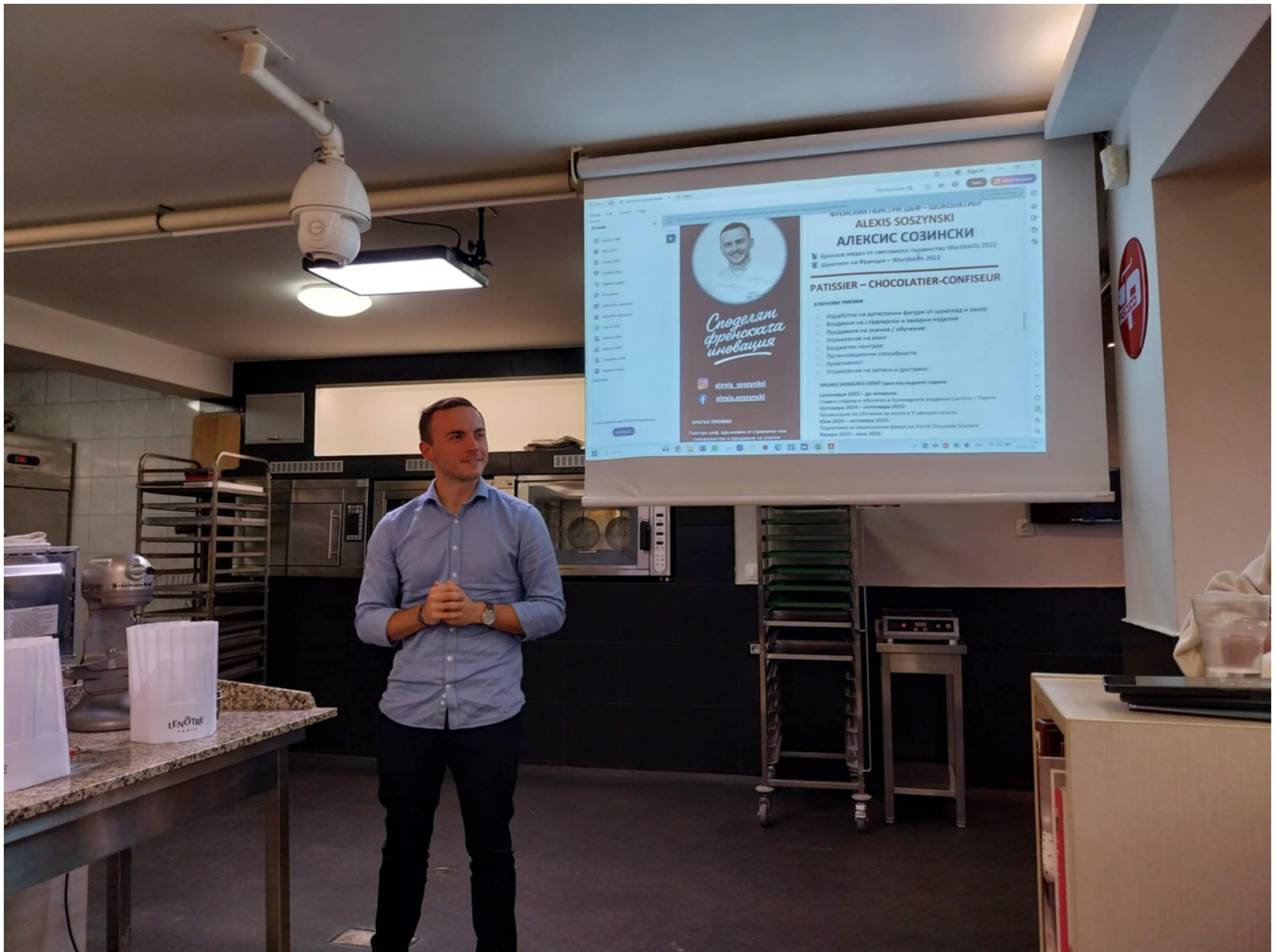












ФРЕНСКИ ТВИСЕРИ ШЪФ – ШОКОЛАТИЕР
ALEXIS SOSZYNSKI
АЛЕКСИС СОЗИНСКИ
Бронзов медал от световното първенство WorldSkills 2022
Шампион на Франция – WorldSkills 2022

PÂTISSIER – CHOCOLATIER-CONFISEUR

Ключови умения

- Изработка на артистични фигури от шоколад и захар
- Владение на сладкарски и захарни изделия
- Подаване на знания / обучение
- Управление на екип
- Бюджетен контрол
- Организационни способности
- Креативност
- Управление на запаса и доставки

ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ през последните години

Септември 2021 – до момента:
Гледам сладкар и обучител в Колежните заведения (Leclerc) – Париж

Октомври 2020 – септември 2021:
Провеждане на обучение за екипи в 3-звездни хотели

Юни 2018 – септември 2020:
Подготовка на национален финал на World Chocolate Masters

Втория 2017 – юни 2018:

КРАТКИ ПРОФИЛ
Патриш шЪф, актьор от сцената на сладкарите и шоколадите на Франция

























































Мяки, прости,
руки лаваша

Сладки и соленые
лепешки

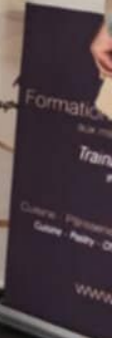
Булочки
и багеты



Сиромашкина
сладки

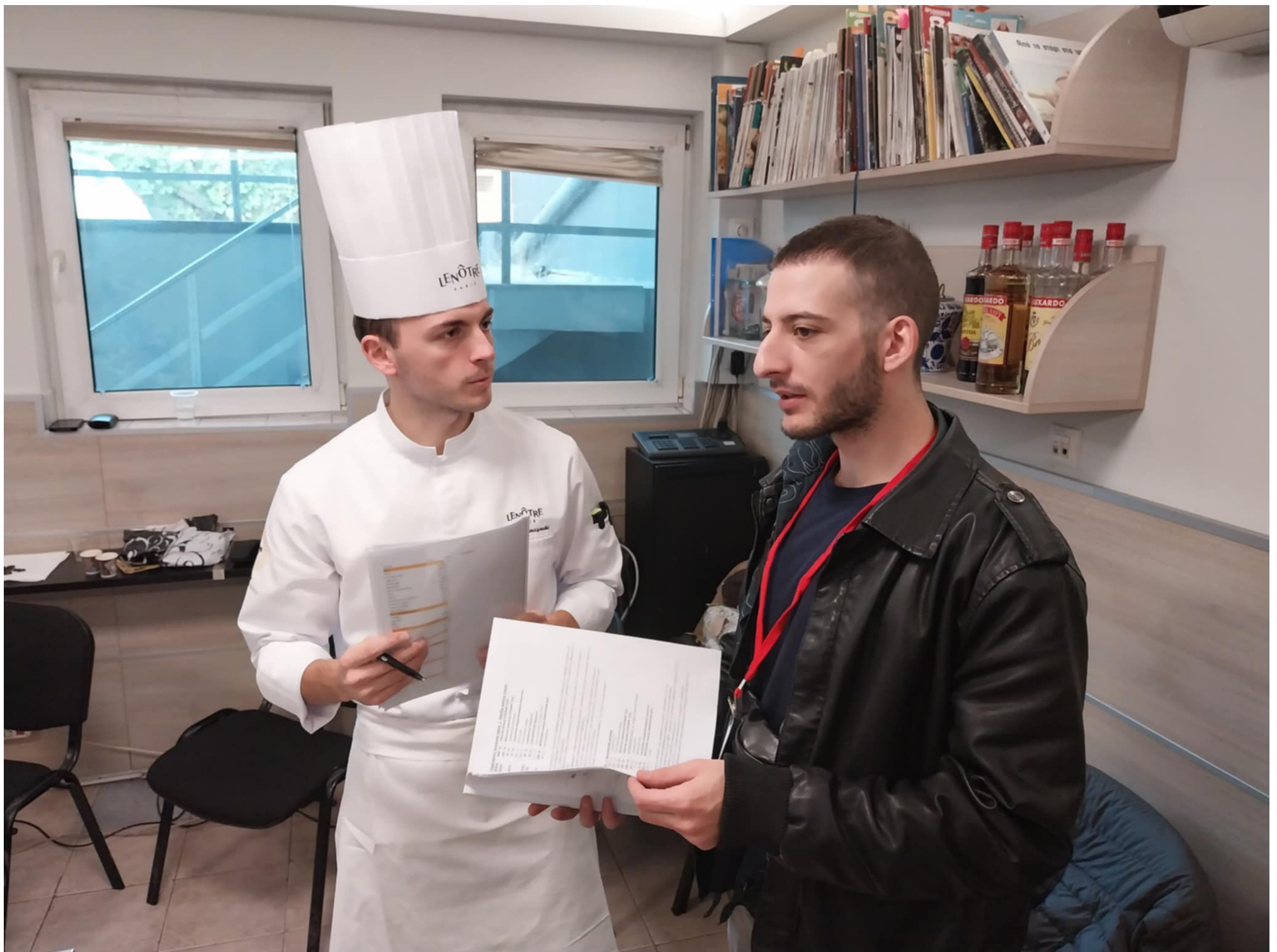


Сладки и соленые
"наслаждения"









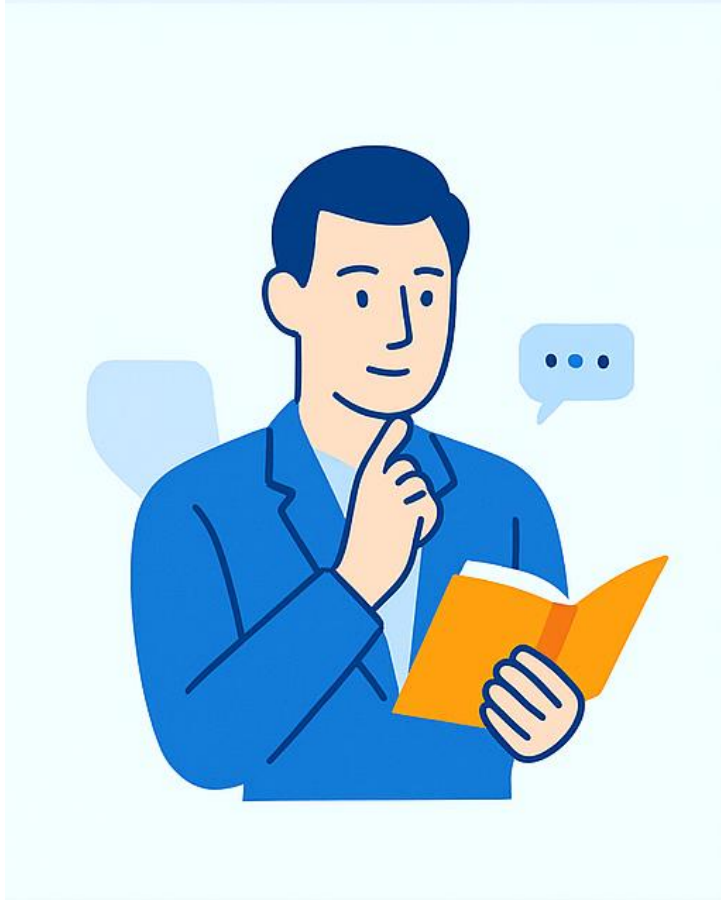












ALMA













