

**ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛЕН СЛАДКАРСКИ СЕМИНАР
20-24 октомври 2025г.**

„ФРЕНСКА КЛАСИКА – В НОВ СТИЛ“

*Френските класики се продават сами
вкус, традиция, визия, иновация*

**Преподава, талантливия професор по сладкарство пейстри шеф
ALEXIS SOSZYNSKI / АЛЕКСИС СОЗИНСКИ**

ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

*Споделяме
френската
иновация*



Семинарът ще се проведе в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“. Местата са ограничени.
Ще участват до 13 български професионалисти. Запазва се редът на записване.

Цялата програма и рецепти се изпълняват от участниците
под ръководството, анализите и обясненията на проф.пейстри шеф Алексис Солзински,
с пряк превод от френски на български език. Рецептите се дават САМО на участниците!

Издава се сертификат от „ЛЕНОТР“ лично към всеки участник.

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

КОНКРЕТНИ СЛАДКИШИ, КОИТО ЩЕ СГЛОБИМ **по ръководство на ALEXIS SOSZUNSKI** **традиционни френски сладкиши по нови френски технологии**

Френска
 класика
 гаранция
 за продажби



Споделяме
 френската
 иновация

1. Пари брест Paris-Brest / за информация натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Крекелин (craquelin)	Какво е кракелин / отворете ТУК
-Парено тесто / Choux pastry	Какво е парено тесто, попелин, еклер, шу / отворете ТУК
-Английски маслен крем	Какво е английски маслен крем / отворете ТУК
-Крем „Муселин“	Какво е крем „Муселин“ / отворете ТУК
-Лешников пралин ипаста	



Louis Durand,
 pâtissier of Maisons-Laffitte

2. Религиос шокола/ Religieuse: / за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Тонка крем (Tonka pastry cream)	Какво тонка крем / отворете ТУК
-Какао ниб крем / Cocoa nib whipped cream	Какво е Какао ниб крем / отворете ТУК
-Черна глазура / Black glaze	



Frascati Favre 1856

3. Сент оноре / Saint-Honoré : / за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

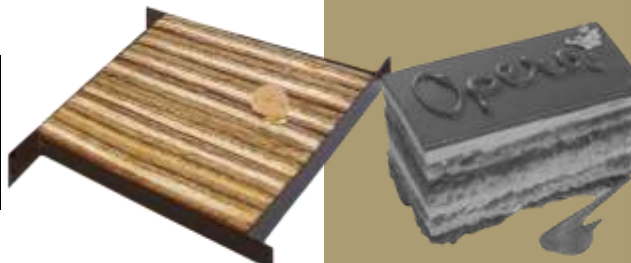
Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
- сладко тесто - маслено бадемово (Sweet pastry)	маслено бадемово тесто / отворете ТУК
-Плодов манго крем / mango cream	
-Шантиги кокос	Какво е Шантиги / отворете ТУК
-Манго карамел / mango caramel	



Auguste Julien
 1840

4. Опера / Opéra: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Бадемов пандишпан (almond biscuit)	Какво е кракелин / отворете ТУК
-Шоколадово креме / Dark chocolate cremeaux	Какво е креме- cremeaux / отворете ТУК
-ганаж кафе / Coffee ganache	Какво е ганаш / отворете ТУК
-кафе кранч / coffee crunch	Какво „кранч“ / отворете ТУК



Cyriaque Gavillon
 1955

5. Мил фей ваниля / Vanilla Millefeuille: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Обърнато бутер тесто / Inverted puff pastry	Какво е Обърнато бутер тесто / отворете ТУК
-Сладкарски крем / pastry cream	Какво е Сладкарски крем / отворете ТУК
-Карамел ЕЛДА / Buckwheat caramel	Какво е ЕЛДА карамел / отворете ТУК
-Лешников пралин ипаста	



Pierre de La Varenne
1615-1651

6. ФЛАН патисиер / Flan Pâtissier: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Сладко тесто ДОУ (Pastry dough)	
-Крем флан / cream flan	Какво е КРЕМ ФЛАН / отворете ТУК
-бадемова ванилия пралина / Vanilla praline	Какво е пралина/отворете ТУК



Marie-Antoine Carême
1784-1833

7. Мон блан / Mont-Blanc: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Сладко тесто ПЕЙСТРИ (sweet pastry)	
-Бадемов крем / Almond cream	
-Касис КОНФИ	Какво е КОНФИ / отворете ТУК
-Крем „Муселин“ кестен	Какво е крем „Муселин“ / отворете ТУК
-Маскарпоне крем ШАНТИГИ	



8. Лимонова тарта / Lemon Meringue Tart: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Сладко бадемово тесто ПЕЙСТРИ (sweet pastry)	
-Бадемов маслен крем (butter almond cream)	
-Лимонов лайка крем	
-Швейцарска меренга / Swiss meringue	
-Лемон КОНФИ	Какво е КОНФИ / отворете ТУК



Elizabeth Waterman
1955

9. Фи(н)гер / Fi(n)ger: /за информация, натиснете и четете [ТУК](#)

Ще работим по френските технологии:	Информация и подготовка :
-Гъбещ пандишпан (Sponge cake - finger)	Какво е гъбещ пандишпан ФИНГЕР/отворете ТУК
-Крем ДЕПЛОМАТ / diplomat cream	Какво е крем депломат / отворете ТУК
-Сироп за напояване	
-Смокиня КОНФИ	Какво е КОНФИ / отворете ТУК
-Ганаж от мед	Какво е ганаж / отворете ТУК



Регион Севой XV век

Условия за участие :

1. Всеки участник трябва да бъде професионалист сладкар.
2. Обучението се извършва под егидата на АЛМА ЛИБРЕ и се заплаща предварително към школата ЛЕНОТР.
3. Цената за всеки участник е 2800лв. без ДДС.
(20% отстъпка за притежатели на „ЗЛАТНА КАРТА АЛМА ЛИБРЕ“)

**Alma
Libre**



Информация :

1. АЛМА ЛИБРЕ осигурява превод от френски на български през цялото време на обучението.
2. АЛМА ЛИБРЕ осигурява обяд на всички участници.
3. „ЛЕНОТРЕ“ осигурява официални френски дипломи от школата ЛЕНОТРЕ за това обучение.
4. АЛМА ЛИБРЕ осигурява снимки и видео от това обучение (само за участниците).
5. АЛМА ЛИБРЕ осигурява подробни рецептурници на български, информация и професионален речник на сладкарски термини.
6. Всеки участник изпраща навреме попълнен формуляр за участие (следва по-долу), за да се ангажира място и се приготвят по име материалите и дипломата му.

ЛЕНОТР няма техническа възможност и човешки ресурси за организиране на повече от един семинар на година в България. Заети са и местата за първото шестмесечие на следващата година на тримесечните и едноседмичните обучения в Париж. В края на тази покана може да прочетете репорти от последните обучения ЛЕНОТР в България.



РЕГЛАМЕНТ за участниците в семинара-обучение организиран от френската школа ЛЕНОТРЕ под егидата на АЛМА ЛИБРЕ

1. Участникът трябва **задължително** да присъства всички дни на семинара-обучение за да получи диплома ЛЕНОТР.
2. Името на всеки участник трябва да бъде обявено в администрацията на АЛМА ЛИБРЕ, 7 дни преди да започне обучението.
АЛМА ЛИБРЕ уведомява централата на ЛЕНОТР в Париж, за всеки участник с паспортни данни и кратък професионален профил.
(В последствие няма право да се променят имената или лицата обявили участие.)
3. Оправдано отсъствие може да бъде само по болест, при обаждане няколко часа преди започване на семинара.
4. На всеки семинар-обучение ще присъстват от 6 до максимум 13 участници.
5. Всеки участник попълва бланка за участие и трябва да бъде професионалист.
6. Паричната сума за всяко участие се описва в бланката за участие и се предплаща преди да започне семинарът.
7. Логата на „ЕКОЛ ЛЕНОТР“, „АЛМА ЛИБРЕ“ и „СТЕЛИОС КАНАКИС“ са собственост на съответните фирми и участниците нямат право да ги използват
8. Участниците ще бъдат всяка сутрин 9.00ч. в базата на АЛМА ЛИБРЕ.
Точно в 9.00ч. започва курса. Не е желателно да се закъснява.
Почивката е от 12.00 до 12.45ч. Курсът завършва всеки ден около 16.30ч.
9. Участниците освен теоретичната подготовка, участват главно в процеса на производство и практика.
10. Участниците получават материали, рецептурници и аксесоари от ЕКОЛ ЛЕНОТР.
11. Обучението е по програма и ръководство на „ЕКОЛ ЛЕНОТР“.
Преподава френски ауторизиран от „ЕКОЛ ЛЕНОТР“ преподавател.
12. Всеки участник си осигурява транспорт до базата на АЛМА ЛИБРЕ и пребиваване за дните на обучението.
13. Участниците нямат право да снимат с фотоапарати или видеокамери по време на обучението.
Позволено е снимането на крайните изделия в последния ден по време на дегустацията.
14. По време на обучението, телефоните са изключени.
15. Участниците се приготвят предварително теоретично за терминологията от бутона „речник“ от www.almalibre-prof.com
16. В края на последния ден на семинара, следва дегустация и презентация на място.
Всеки участник има право да покани 2-3 негови колеги за да дегустират и присъстват на връчването на дипломите.

Ще се запази редът на ангажиране на места. Информация и условия за участие :
АЛМА ЛИБРЕ : търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.
Технолози: тел.0878984887, 0878257904



Споделям
френската
иновация



[alexis_soszynski](https://www.instagram.com/alexis_soszynski)



[alexis.soszynski](https://www.facebook.com/alexis.soszynski)

КРАТЪК ПРОФИЛ

Пейстри шеф, вдъхновен от стремежа към съвършенство и предаване на знания. „Влагам опита си в служба на иновацията и обучението. Привикнал съм да се предизвиквам, за да напредвам. Виждам сладкарството като изкуство, изискващо строгост и прецизност, но и като знание, което трябва да бъде споделяно. Стремехът към съвършенство и себеусъвършенстване оформиха професионалния ми път, а днес искам да ги предавам нататък.“

ЕЗИЦИ



ЛИЧНИ ИНТЕРЕСИ

- Спорт
- Театър
- Доброволчески дейности

ПРЕДСТАВЯМЕ ИЗВЕСТНИЯ
ФРЕНСКИЯ ПЕЙСТРИ ШЕФ – ШОКОЛАТИЕР

ALEXIS SOSZYNSKI

АЛЕКСИС СОЗИНСКИ

- 🏆 Бронзов медал от световното първенство Worldskills 2022
- 🏆 Шампион на Франция – Worldskills 2022

PATISSIER – CHOCOLATIER-CONFISEUR

КЛЮЧОВИ УМЕНИЯ

- Изработка на артистични фигури от шоколад и захар
- Владее на сладкарски и захарни изделия
- Предаване на знания / обучение
- Управление на екип
- Бюджетен контрол
- Организационни способности
- Креативност
- Управление на запаси и доставки

ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ през последните години

Септември 2025 – до момента:

Главен сладкар и обучител в Кулинарната академия Lenôtre – Париж

Октомври 2024 – септември 2025:

Провеждане на обучения за екипи в 5-звездни хотели.

Юни 2024 – октомври 2024:

Подготовка за националния финал на World Chocolate Masters

Януари 2023 – юни 2024:

Chef de Partie сладкарство в хотел „Бристол“, Париж

УЧАСТИЯ И ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ

- Демонстрация на изложението SIRHA – Лион (2023)
- Член на журито на национални финали Worldskills – Лион (2023)
- Демонстрация на изложението Host Milano с Dynamic Mixers – Милано
- Майсторски класове и събития с асоциация „1000 усмивки“.
- Покровител на конкурса „Трофей за сладкарско майсторство“. Кале
- Главен сладкар в MS Pâtisserie – Бон
- Главен сладкар в Christophe Michalak – Париж

ОБРАЗОВАНИЕ

2019: CAP – Шоколатиер и захарен майстор

2018: Професионална диплома по пекарство и сладкарство – С отличие

2017: CAP – Сладкарство

НЕГОВИ МЕНТОРИ

Stéphane LEROUX, Yvan CHEVALIER, Paul OCCHIPINTI, Etienne LEROY, Stéphane KLEIN, Julien ALVAREZ, François DAUBINET, Karim BOURGI и Marie SIMON.

СЪСТЕЖАНИЯ

2024: Национален финал на World Chocolate Masters

2022: -Бронзов медал на Световното първенство Worldskills Special Edition
-Шампион на Франция – Worldskills

2020: Национален финал „Най-добър млад сладкар на Франция“

8

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2024 / 24-27 СЕПТЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Valentin MILLE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



7

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2019 / 11-15 ОКТОМВРИ
ПРЕПОДАВА Frederic BOURSE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



6

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2018 / 9-12 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Frederic BOURSE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



5

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2017 / 1-4 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Frederic BOURSE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



4

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2016 / 1-4 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Gilles MAISONNEUVE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



3

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2015 / 23-27 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Gilles MAISONNEUVE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



2

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2014 / 18-21 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Olivier MAURON
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)



1

ОБУЧЕНИЕ ЛЕНОТР 2013 / 12-15 НОЕМВРИ
ПРЕПОДАВА Gilles MAISONNEUVE
ЗА РЕПОРТ И МНЕНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ
ОТВОРЕТЕ [ТУК](#)

