



**BULGARIAN
ASSOCIATION
OF CULINARY
CULTURE**



Име	Велин Пасков
Образование	<p>Започва образованието си във френския лицей на град Оран – Алжир. В България продължава образованието си в IV Езикова Гимназия „Фредерик – Жолио Кюри“. В края на средното си образование завършва, задължителния тогава УПК (Учебно-професионален комплекс) в ТОХ Варна със специалност „Хлебар и сладкар“, като е практикувал в някои от емблематичните за времето си сладкарски цехове в сладкарница „Будапеща“ и казино „Варна“. След това Изучава „Компютърни мрежи и системи“ в ТУ– Варна.</p>
Професионален опит	<p>В началото на 90-те години е сред основателите на една от първите частни радиостанции във Варна – Канал Ком 89.3 MHz. Това е началото на журналистическата му кариера. Изявява се като продуцент на уикенд програмата на радиото и на две от популярните предавания на радиото – „Графити“ и „Треска за кино“.</p> <p>През 1996 година навлиза в телевизионния бизнес. За телевизия М САТ създава поредицата „Заливът на киното“, която години наред предава най-интересното от международния кинофестивал в Кан. Предаването му „Треска за кино“ има изключително висок рейтинг и е сред най-гледаните в програмата на телевизията.</p> <p>В този период участва в предаването „Question pour un champion“ на френската телевизия France 2 под спонсорството на Air France и кулинарната академия Cordon Bleu в Париж. Това оказва влияние върху по-нататъшното му творческо развитие. В някои от най-успешните му филми като „Армения – душата на камъка“, „ЕКСПО 2010 – милиардите на изтока“ и „Тайланд - земя на свободите“, произведени за БТВ, кулинарията и вкусовете изживявания заемат изключително важно място.</p> <p>Като президент на фирма „Май Шоу Прадакшън“ е организатор на Тайландския Културен Фестивал – Варна 2013. На него е представена автентична тайландска кухня от шеф Винай Соокма – майстор готвач на ресторант „Blue Elephant“ Лондон.</p> <p>На 2 Август 2014 години организира голф турнир съвместно с BMW и тайландското министерство на туризма на Блек Сий Рама, съпътстван от дни на тайландските кухня и танци.</p>