



СИНИЦЫН ДЕНИС АЛЕКСАНДРОВИЧ

Шеф-повар ресторана «СО СО
CHICK»

«Поступай с другими так, как
хочешь, чтобы они поступали с
тобой»



**Синицын Денис,
выпускник ГБПОУ
«Челябинский
государственный
колледж индустрии
питания и торговли»
по профессии
«Повар, кондитер»,
2009-2012 гг..**

Моя траектория в период обучения в колледже

- 2009 г. ресторан «Сицилия» - помощник повара;
- 2010 – 2012 гг. ресторан «Сицилия» - повар;



Моя траектория в период обучения в колледже

- 2011 участник V Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства в секции «Кулинарный сервис-класс» - 2 место



2011-11-25



Служба в армии 2012-2013 гг.



- 2014 г. ресторан «Аланья», Турция – шеф-повар



- 2015 г. «Unated Bar» - су-шеф;
- 2015 г. участник второго городского фестиваля BBQ FEST - 3 место;
- 2016 - 2017 гг. банкет-холл «Персона»



- 2017 г. участник III International Pastry Cup «Битва кондитеров», г. Екатеринбург



Моя траектория в г. Санкт-Петербурге

- 2017-2020 гг. Икорный бар «Caviar Russia Spb» и бар «Polugar Bar Spb» – шеф-повар



Моя траектория в г. Санкт-Петербурге

GINZA TO EAT
СЕРИЯ ДРУЖЕСТВЕННЫХ УЖИНОВ

19 АПРЕЛЯ
19:30

МАРИ VANNA
по-домашнему...

GINZA TO eat

ДЕНИС СИНИЦЫН
(Caviar Russia)

РОМАН ВАСИЛЬЕВ
(Мари Vanna)

The poster features a black and white photograph of two men, Denis Siniy and Roman Vasilev, smiling. The background is white with a pattern of yellow lemons and black leaves. The text is in bold black and white fonts.

- Совместный ужин с шеф-поваром ресторана «Мари Vanna» Романом Васильевым, в рамках фестиваля «Ginza to Eat», 2018 г.

Моя траектория в г. Санкт-Петербурге



Только 2 ужина в России
от звездных шеф-поваров -
братьев Пурселей

6 июля
Москва

7 июля
Санкт-Петербург



Моя траектория в г. Санкт-Петербург

- 2018 г. – принимал участие в Гала Ужине на мероприятии «GASTREET International Restaurant Show 2018»

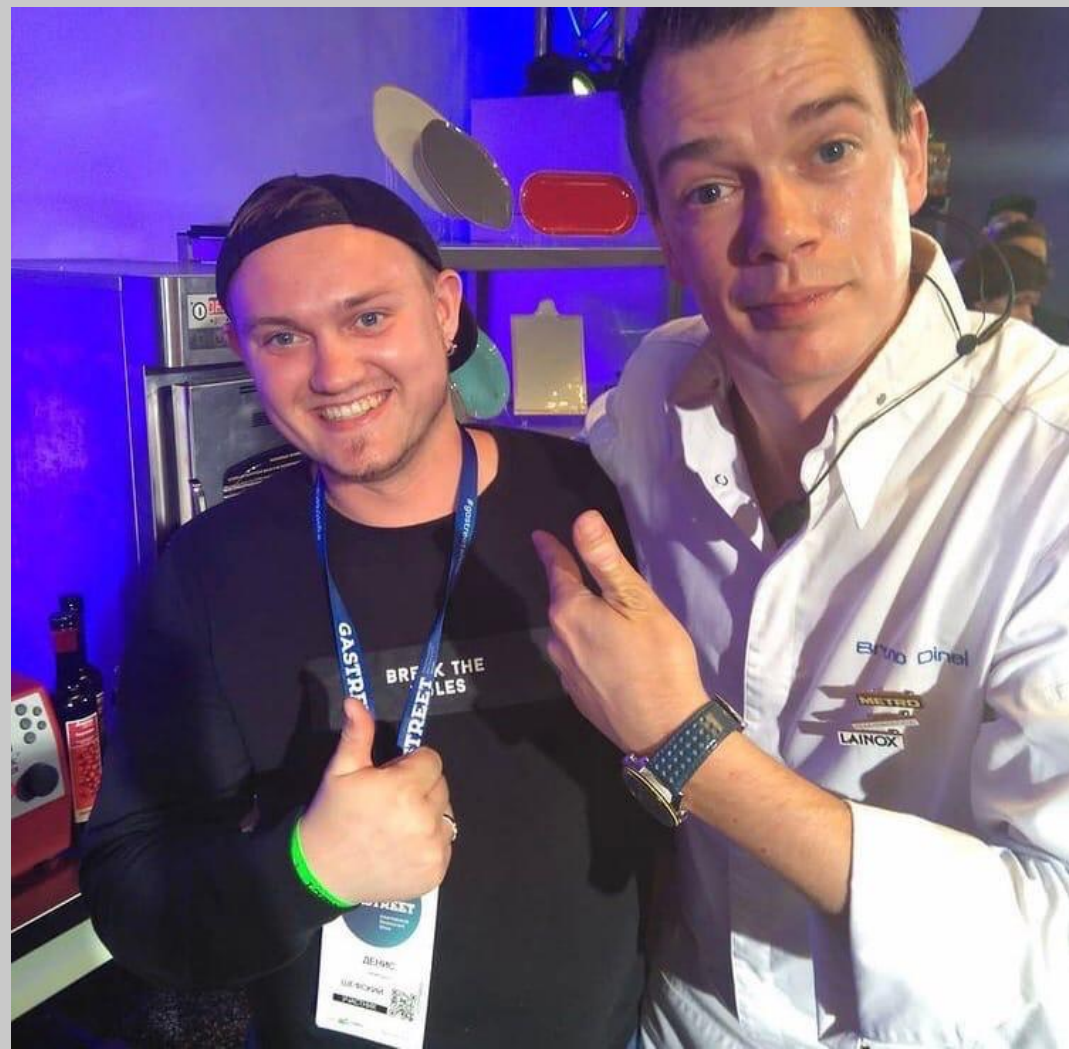


Работа с именитыми шеф-поварами, «GASTREET International Restaurant Show 2018»

- Rustam Tangirov, Food-дизайнер и Fashion-повар, Санкт-Петербург



- Bruno Dinel, профессиональный ресторатор и пекарь, Франция



Мои работы

- 2017-2020 гг. – принимал участие в различных гастрономических ужинах с шефами разных уровней, в том числе, звезд Мишлен



Мои работы



Мои работы



Мои работы



Гала Ужин на мероприятии, меняющем ресторанный отрасль «GASTREET International Restaurant Show 2018»



С Семёном Жарких, шеф-поваром
«Президент-отеля», в рамках «The Tastes of Russia 5.0 Рыбный промысел
России», г. Москва, 2020 г.



С шеф - поваром Станиславом Быковым, ресторан «Корюшка СПб» в рамках «Ginza to eat», 2019 г.

GINZA TO eat 28.11 *Корюшка* ресторан

«РЫБНЫЙ ПРОМЫСЕЛ РЕГИОНОВ РОССИИ»

АВТОРСКИЙ УЖИН В ЧЕТЫРЕ РУКИ

ОТ **СТАСА БЫКОВА** (РЕСТОРАН «КОРЮШКА») И **ДЕНИСА СИНИЦЫНА** (CAVIAR RUSSIA)

СБОР ГОСТЕЙ В 20:00
СТОИМОСТЬ 2300 ₺



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР

ЧИСТЫЕ РОСЫ ORGANIC VODKA

На Невском RESTO RATING RU Restoran ЖИВЫЕ СПЕЦИИ allcafe ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ КРЕПОСТЬ, Д. 3

RESTOCLUB —BIO TESA TimeOut CAVIAR RUSSIA GINZA FERMA GINZA PROJECT Тел.: 640-16-16



Обо мне и результатах моей работы в прессе, 2019 г.



Обо мне и результатах моей работы в прессе, 2020 г.



Залог успеха T⁴: терпение, труд, талант и ТВОРЧЕСТВО



**Аль Бано,
итальянский
популярный певец**

