



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



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 chefs, Denis Siniy and Roman Vasilev, smiling. The background is decorated with yellow and black patterns, including lemons and the event logo. The text is arranged in a clean, modern layout with a mix of bold sans-serif and handwritten-style 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»

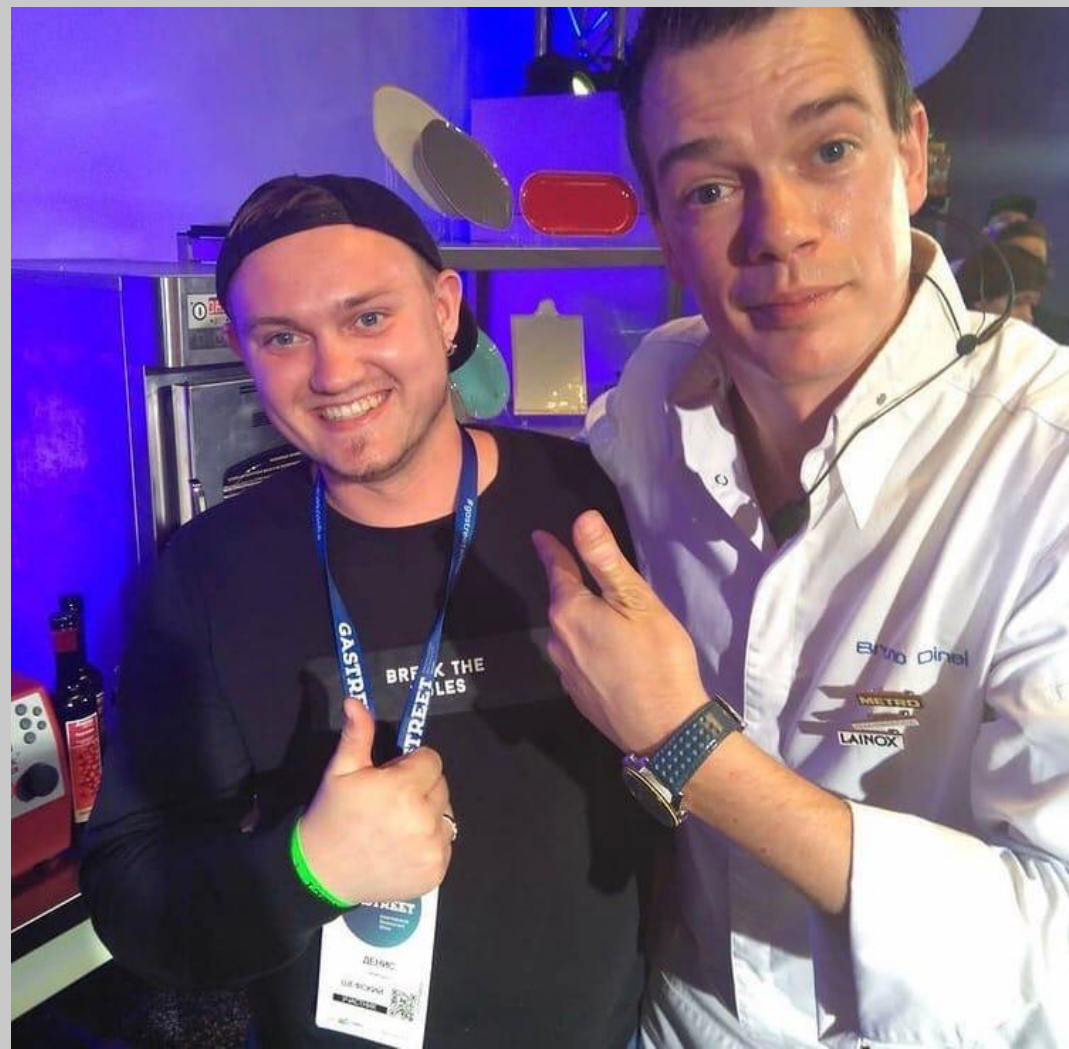


Работа с именитыми шеф-поварами, «GASTREET International Restaurant Show 2018»

- 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**

