ОТКРЫТ К ПРЕДЛОЖЕНИЯМ · ШЕФ-ПОВАР / БРЕНД-ШЕФ

Виталий *Свинцов*

ШЕФ-ПОВАР · БРЕНД-ШЕФ · EXECUTIVE CHEF



ТЕЛЕФОН
+7 (950) 040-22-03

ПОЧТА
skoworoda_26@mail.ru

TELEGRAM / WHATSAPP
+7 (950) 040-22-03

САЙТ И ФОТО БЛЮД
vitaliychef.ru

ГОРОД
Санкт-Петербург

26 лет в профессии, из них 20 — руководство кухнями. Школа отелей 5★ Hyatt Regency и InterContinental, семь лет бренд-шефом ресторанного холдинга, запуск ресторана с нуля. Сильная сторона — премиальное качество при жёстком контроле food cost, отлаженные процессы и команда, которая держит стандарт.

26	20	10+	3
лет в профессии	лет руководства кухнями	ресторанов и отелей	отеля 5★ в карьере

Опыт работы

2025 — СЕЙЧАС

Бренд-шеф / консультант по модернизации кухонь

Grand Cafe «Frida» и «LEO Гриль & Пицца», Санкт-Петербург

Курирование и операционный аудит двух проектов, авторские сезонные предложения, модернизация процессов и удержание food cost.

2025

Ассистент шеф-повара

Ресторан «Vino de Vino», Санкт-Петербург

Управление кухней вместе с итальянским шефом Андреа Орландини, адаптация стандартов итальянской кухни, работа с премиальными ингредиентами.

2020 — 2025

Бренд-шеф двух проектов

«Wine Gogh» и Grand Cafe «Frida», Санкт-Петербург

Эногастрономическое меню для винной концепции, единая система контроля качества и делегирование операционки су-шефам.

2013 — 2020

Бренд-шеф ресторанного холдинга

RestCreation: «Del Mar», «Country Club», «Terra», Алматы

Fine dining, загородный luxury-сегмент и банкеты. Запуск «Terra» с нуля, централизация закупок сети, обучение персонала.

Ключевые навыки

- Разработка и постановка меню, ТТК
- Food cost и закупки
- Обучение поваров и су-шефов
- HACCP и санитарные стандарты
- Запуск кухни с нуля
- Банкеты, фуршеты, VIP-обслуживание
- Fine dining, итальянская и европейская кухня
- Операционное управление и KPI

Обучение и стажировки

2021
Курс «Chef Creative Days»
Школа СВЧ, Санкт-Петербург

2019
Стажировка у Адриана Кетгласа и Андрея Жданова
AQ Kitchen, Adry, Москва

2012 — 2013

Шеф-повар

Rahat Palace Hotel 5★ (экс-Hyatt), Алматы

Сохранение международных стандартов после ухода бренда Hyatt: ресторан, лобби, VIP-обслуживание и банкеты.

2009 — 2012

Су-шеф / Chef de Partie

InterContinental 5★, Алматы

Горячий цех под руководством шефов международного класса, VIP-мероприятия, масштабные фуршеты, HACCP.

2003 — 2009

Шеф-повар

VIP-резиденция Rahat Tour (СП Hyatt Regency), Алматы

Кухня «под ключ» для приёмов и международных делегаций из США, Италии, Франции, Китая и других стран.

2000 — 2003

Повар-универсал

Hyatt Regency 5★, Алматы

Международная школа кулинарии: все позиции кухни и внутренние регламенты Hyatt.

2019

«Кулинарная революция. Секреты молекулярной кухни»
Chefs Academy, Санкт-Петербург

2018

Итальянские сыры: бурата, моцарелла, страчателла, рикотта
Шеф Giuseppe Campagna, Москва

2008

Инженер-эксперт по стандартизации и сертификации
Алматинский университет технологии и бизнеса

2001

Повар, кондитер 5 разряда
Профессиональная техническая школа №18

Мои блюда





Все фото — на vitaliychef.ru