

Adam Chrzastowski

Absolwent Technikum Gastronomicznego w Warszawie oraz Wydziału Filozofii Chrześcijańskiej Uniwersytetu Kard. St. Wyszyńskiego w Warszawie.

Pierwsze doświadczenia w branży gastronomicznej zdobywał podczas podróży do **Niemiec, Grecji, Szwajcarii i Holandii**.

W 1992 roku, po ukończeniu studiów, rozpoczął pracę w warszawskim **Hotelu Bristol**, gdzie przeszedł wszystkie zawodowe szczeble zawodu kucharza.

W 1996 roku rozpoczął pracę w nowo otwieranym **Hotelu Sheraton Warsaw**, gdzie pracował przez kolejne 4 lata, zarządzając kuchniami restauracji Some Place Else i Lalka.

W latach 1999 -2000 był managerem i trenerem **Młodzieżowej Kulinarnej Reprezentacji Polski**. W 2001 roku wyjechał do **Chin**, gdzie w Szanghaju zarządzał restauracjami Hunters i Tropicana należącymi do Troy Group.

W 2003 roku po powrocie do Polski objął stanowisko Szefa Kuchni i Zastępcy Dyrektora Gastronomii w **Hotelu Rialto w Warszawie**.

Od 2007 do 2014 współtworzył restaurację **Ancora w Krakowie** – siedmiokrotnie wyróżnioną w przewodniku Michelin.

Od kwietnia 2014 do stycznia 2019 był szefem kuchni restauracji **Ed Red w Krakowie i w Warszawie**, wyróżnionej przez Slow Food Polska oraz przewodniki Michelin oraz Gault & Milleau.

Od lutego 2019 prowadzi działalność doradczą i szkoleniową w branży HoReCa, pod nazwą **Adam Chrzastowski Consulting**. Prowadzi consultingi, audyty, warsztaty kulinarne oraz pokazy promocyjne w Polsce i za granicą.

Prowadzi programy kulinarne w **Kuchni +; Adam Po Pracy, Adam w Sieci Patenty i Triki**. Jest felietonistą **Food Service** oraz adamchrzastowski.natemat.pl.

Jest wiceprezesem **Stowarzyszenia Polska Inicjatywa Kulinarna**.

W 2011 został wybrany na głównego konsultanta kulinarnego w **Departamencie Koordynacji Przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej MSZ**. Jako kucharz Prezydencji był odpowiedzialny za utrzymanie standardów kulinarnych imprez wyższego szczebla organizowanych w Polsce przez MSZ, przygotowanie imprez w siedzibie Rady Unii Europejskiej oraz promocję kulinariów i produktów polskich w czasie trwania Prezydencji.

W 2018 został wyróżniony przez **Akademię Gastronomiczną w Polsce** prestiżową nagrodą Mistrz Mistrzów.

Od 2018 pełni funkcję **Prezydenta Akademii Bocuse d'Or Poland**.

