

Şef Rafet İnce 1981 Konya, Ereğli doğumlu. Bu mesleğe Tekirdağ Anadolu Turizm Meslek Lisesi"nde başladı. Devlet tarafından aldığı bursla, Lizbon"da "Le Cordon Blue College of Culinary Arts"da 4 sene Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi bölümü okudum ve 2 Yıl İtalya Toscano İlarap ve F&B okuyup staj yaptı Türkiye de da farklı 5 star otellerde deneyim kazandı 2003 den itibaren 5 star oteller de Executive cheflik yapmıştır 2013 yılın dan itibaren kendi Restoranlarının işletme müdürlüğünü yapmıştır şuan da Ortadoğu'nun en büyük otel zinciri olan Rotana hotel grup bünyesinde bulunan Burgu Arjaan by Rotana Tango Arjaan by Rotana hotelin Executive chef "liğini yapmaktadır.

Chef Rafet İnce Dünyanın sayılı şeflerin den gastronomi eğitimleri almıştır. Dünyaca ünlü uluslararası birçok şefle de aynı mutfağı paylaşma fırsatı yakalamıştır. Rafet ince vatani görevini Ankara kara kuvvetleri komutanı Aytaç yalmanın evinde özel şefi olarak askerliğini yapmıştır.Rafet ince Uluslar arası Dünya aşçılık yarışmalarında Ülkesine sayısız madalyalar kazandırmıştır bunlardan en önemlisi 2008 İKA Dünya Aşçılar olimpiyatında Almanya dan Türkiye ye ilk defa 3 olimpiyat madalyası kazandıran tek Türk şeftir bu başarının ardından Rusya İskoçya Lüksemburg Mısır Malta Almanya İngiltere Singapur Japonya Danimarka Hollanda gibi ülkelerden ülkesine büyük başarılar ve madalyalar kazandırmıştır 2010 yılın da Türkiye Aşçılar Federasyonu tarafından Ankaraya davet edilerek Türkiye ilk resmi Aşçılar Milli takımını kurmuştur ve Türkiye aşçılar milli takım Direktörü olarak göreve başlamıştır görev süresince ekibine ve ülkesine Dünya Aşçılık olimpiyatlarında da sayısız altın madalyalar kazandırmıştır Şef Rafet İnce , 2010-2013 yılları arası takım Direktörlüğünü tek başına üstlendi ve takım olarak büyük başarılar elde ederek adını tüm dünyada duyurmaya başardı ve bu görevini 2013 yılın da genç kuşaklara bırakarak koçluk görevini üstlenmiştir.

Yurt dışın da ve yurt için de yerel etnik Türk mutfağının tanıtımında bulunarak Türkiye Turizmine de büyük katkılar sağlayan Rafet Şef, sivil toplum örgütleri tarafından 2011 yılında, "en başarılı genç girişimci" şef seçildi Türkiye deki Turizm otelcilik Üniversitelerinde ve Liselerin de sayısız Seminer Panel Konferans vererek Genç kuşak şeflere de öncülük yapmaktadır

Katılmış olduğu yerli ve yabancı yemek yarışmalarında 55'in üzerinde madalya, kupa ve ödül kazanan Rafet Şef, ayrıca 2008 yılından beri Uluslararası profesyonel yemek yarışmalarında ve Türkiye'de düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında uzman jüri olarak görevini üstlenmekte olup . Rafet Şef için özel gastronomi eğitimlerine katılarak her zaman kendini yenilemeyi ilke edinmek

bununla paralel olarak fikir ve tecrübelerini genç nesil aşçılara yol göstermek için kullanmak önceliklerinin başında yer almaktadır

2008 yılından beri çeşitli Ulusal TV kanallarında yemek programları yapmakta olan Rafet ince, önceleri TRT1'de Gülbence, Saba tümerle Lava Mutfağı Show Tv Ramazan sofrası Atv Zahide ile Yetiş hayata Star tv Melek Baykal ve Pişir yedir kazan Kanal D ile çalışmıştır.

2012 yılın da Wacs Dünya Aşçılar Konfederasyonu tarafın dan eğitim ve sınavlar dan geçerek yüksek dereceyle Uluslar arası jüri belgesi verilmiştir . Şef Rafet aynı zaman da Chaine des Rotisseurs üyesi,dir