



“A passionate chef who cook food to be loved”

Chef Ammar Albarakati

[Portfolio](#)



[@Chef.Aalbarakati](#)



[AlbarakatiAmmar](#)



[Chef.Ammar](#)



Ammar Albarakati



Ammar is a Celebrity Saudi chef / Entrepreneur.
Graduated from Johnson & Wales University
- Providence, Rhode Island with Culinary Arts
& Food Services bachelor degree.



Email: Ammar_mbarakati@hotmail.com





J&W University

[CULINARY ART & FOOD MANAGEMENT]

2012 / 2015



MBC TOP CHEF 2

[Leading position]

2017



STUDIO SBC / SBC صباحكم

سوالف رمضان

[TV PRESENTER]

2019 2020 2021



OIA BEACH RESORT

[OPENING] [OPERATING]



AMAR RESTAURANT

OWN BUSINESS

[OPENING]

[OPERATING]

[FOOD SERVICES / CONSULTATIONS]



SOCIAL MEDIA

CONTENT CREATION

X CLIENTS

TV HOST



CATERING CLIENTS



DESTINATION
by the sea

**Indigo
Beach
Resort**

**PRIVATE
EVENTS**



SOCIAL MEDIA CLIENTS



X INSIGHTS



INSIGHTS

[@Chef.Aalbarakati](#)

59K followers

83,296 profile impressions

5,953 interactions



Saudi Arabia

Riyadh - Jeddah



25% Males

75% Females



25 - 40 years

X CAMPAIGNS

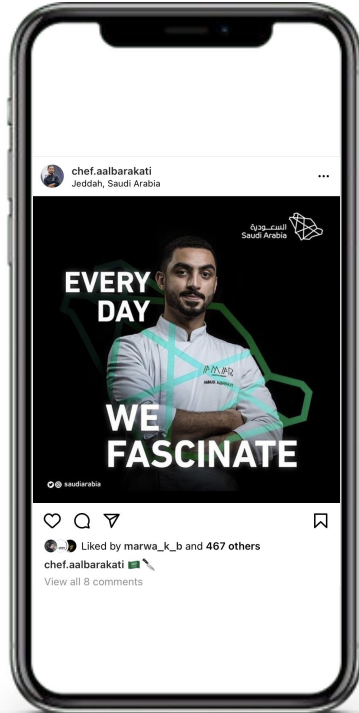
CAMPAIGNS



Saudi National Day Campaigns



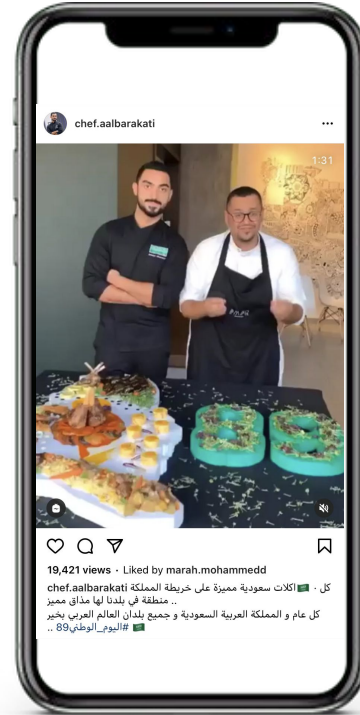
Lomar



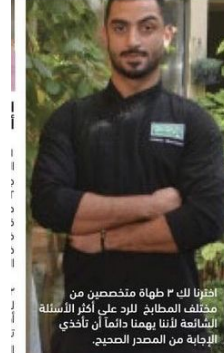
Saudi National Day Campaigns



Saudi National Day Campaigns



X MAGAZINES



الطهاة لك ٣ طهارة متخصصين من مختلف المطابخ للرد على أكثر الأسئلة الشائعة لأننا نهمنا دائما أن نأخذى الإجابة من المصدر الصحيح.

شيف عمار

اشتهرت بعمل صوميين مميزين عن باقي الطهارة ما هو سر الصوص الناجح في رايتك؟

دراستي للنوص تدرج عن طريق المدرسة الفرنسية التي تعرفنا على الحمصى الصلصات الأساسية التي يمكن عن طريقتها عمل أي صوص ناجح وهم:

- صلصة البشاميل Béchamel Sauce
- صلصة الإسبناول Espagnole Sauce
- صلصة المولايه أو المصصة المعملية Velouté sauce
- صلصة الطماطم Sauce Tomate
- صلصة الهولنديز Hollandaise Sauce

هذه هي أساسيات عمل الصوص الناجح في نظري بحيث الشيف يستطيع إضافة لسانه والكهات المرعوب فيها لتغير طعم الصوص للكهات العربية أو الغربية أو غيرها من وجهة نظري أساس عمل الصوص الناجح هو قدرتنا على ربط جميع كهات الكهات ونقوم صوص بخلق الكهات أو يخفف من الحدة ونوعه الطبق.



عمار البركاتي: هذا ما يهيز أطباقي والحلوى التي ابتكرتها في Top Chef

يشير الشيف السعودي عمار البركاتي (٢٤ عاماً) المشترك في الموسم الثاني من برنامج Top Chef الذي تعرضه شاشة MBC إلى أنه اختار المشاركة في البرنامج لأسباب عدة أهمها: أن وثقت للمجتمع العربي والسعودي بخاصة أنه يملك المزيد من الخبرات والقدرات التي تمكنه من الوصول إلى أهداف نييلة، ويتايح: أردت أن اتحدى نفسي وأعمل تحت الضغط وأخضع لاختبارات متعددة في مجال الطبخ، وهذه التجربة ستكون دافعا قويا لتحقيق إنجازات كبيرة..

كارولين بزى



فيه الأطباق القديمة والشعبية بطرق ابتكارية وبكميات ونكهات موزونة. وهل يفضل الشيف عمار العمل ضمن فريق أم بمفرده سؤال يجب عنه قائلا: إذا كنت سأحضر كميات كبيرة في وقت قصير، فأفضل العمل ضمن فريق. أما غير ذلك فأرغب بالعمل الفردي. ويشير الشيف عمار إلى أن أحداً من أعضاء اللجنة لا يخيفه، ولكنه يمتنى دائما أن تصل فكرته من خلال تذوق أطباقه. أما المشترك في أطباقه فهو شغف الطهو ونكهاتها الفريدة.

المغلية، الهيل، طبقة من البسكوت مع القوة العربية والسمتق الحلبي. أما المصليخ العالمي المفضل لدى الشيف عمار فهو المصليخ العربي المستحدث الذي تتوافر

أما عن أول طبق أعدته فيقول: كنت في الثانية عشرة من عمري عندما أعددت كيك الفانيليا بصلصة الكاراميل. ورغم صغر سني، كنت أشعر بالحماسة والسمتع بتحضير صلصة الكاراميل وكأنه اختراع جديد في العالم. ملهمي في الطبخ هو الشيف جايبي أوليفر، وتتميز طريقة إعدادهي للأطباق بدمج النكهات الشرقية مع المكونات الغربية. ويشيف: «من خلال تجربتي في برنامج «توب شيف»، ابتكرت حلوى أطلقت عليها اسم «التعرييسو»، وهي مكونة من التمر، القشطة

نارت الجوز الأميركي



مكونات عجينة التارت:

- ربع كوب من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من السكر
- ١٠٠ غرام من الزبدة المقطعة إلى مكعبات
- ٣ ملاعق كبيرة من الماء البارد



X





ريادة أعمال الطهي

الكثير من السعوديين الذين اختاروا هذا المجال استطاعوا أن يخلقوا مساراً وظيفياً جديداً من ناحية تقديم الاستشارات الغذائية للمطاعم الجديدة أو حتى المطاعم الموجودة

الدراسة في مجال الطهي لا تقتصر على العمل داخل المطبخ فقط، وإنما تتفرع لعدد من الأقسام منها الإدارية، والتوعوية، والغذائية وغيرها

رائد الأعمال
عمار البركاتي

اقرأ الحوار كاملاً في العدد الجديد من مجلة (الرجل)

الشيف عمار البركاتي: سافرت أمريكا لدراسة الطب فعدت بشهادة شيف

في وقتنا الحالي أصبحت مهنة الشيف واحدة من أكثر المهن التي تحظى بالاحترام والتقدير في المجتمع السعودي، وذلك بفضل الاهتمام الكبير الذي تولاهت له الدولة في تطوير القطاع السياحي والفندقي، مما جعل مهنة الشيف واحدة من أكثر المهن التي تجذب الشباب السعوديين للاندماج في سوق العمل.

في هذا الحوار، نتحدث مع الشيف عمار البركاتي، رائد الأعمال في مجال الطهي، عن تجربته في دراسة الطب في أمريكا، وكيف تحولت هذه التجربة إلى شهادة شيف، وعن خططه المستقبلية في تطوير عمله في مجال الطهي.

كيف بدأت في مهنة الشيف؟

بدأت مهنة الشيف في عام 2015م، عندما التحقت بالعمل في مطعم في الرياض. كنت أعمل في المطبخ لمدة عامين، ثم انتقلت إلى إدارة المطعم، حيث كنت مسؤولاً عن إدارة العمليات اليومية، والتعامل مع العملاء، وتطوير الخدمات المقدمة.

كيف كانت تجربتك في دراسة الطب في أمريكا؟

كانت تجربة رائعة، حيث التحقت بجامعة في ولاية فلوريدا لدراسة الطب لمدة عامين. كنت أعمل في المستشفى أثناء دراستي، مما ساعدني على اكتساب خبرة عملية في المجال الطبي، بالإضافة إلى تعلم اللغة الإنجليزية بطلاقة.

كيف تحولت من طبيب إلى شيف؟

بعد تخرجي من الطب، كنت أبحث عن مجال جديد للعمل، فالتقيت بشيف صديق لي، الذي ساعدني على اكتشاف موهبتي في الطهي. كنت أعمل في المطبخ الخاص به، ثم انتقلت إلى إدارة المطعم، حيث كنت مسؤولاً عن إدارة العمليات اليومية، والتعامل مع العملاء، وتطوير الخدمات المقدمة.

ما هي التحديات التي واجهتها أثناء دراستك في أمريكا؟

كانت التحديات كثيرة، خاصة في البداية، حيث كنت أواجه صعوبة في التكيف مع الحياة في أمريكا، والتعامل مع اللغة الإنجليزية، والاندماج في المجتمع الأمريكي. لكنني كنت أعمل بجد، وأتخذ من التحديات تحدياً، مما ساعدني على التغلب عليها وتحقيق أهدافي.

ما هي خططك المستقبلية في مجال الطهي؟

أخطط لتوسيع نطاق عملي، من خلال افتتاح مطاعم جديدة في مختلف المدن السعودية، وتطوير الخدمات المقدمة، والاهتمام بالبيئة، والترويج للمنتجات المحلية.

ما هي نصيحتك للشباب الذين يرغبون في مهنة الشيف؟

أشجع الشباب على متابعة أحلامهم، والعمل بجد، والتعلم المستمر، والاهتمام بالتفاصيل، والالتزام بالوقت، والتعامل مع العملاء بلباقة، والاهتمام بالبيئة، والترويج للمنتجات المحلية.

X CONTACT & AGENCIES



Three Lines

First Line



Second Line



Third Line



First Line



Specialized in;

- Tv Presenting
- Social media content
- Cooking Videos
- Product Placement
- Live Cooking

Second Line



Specialized in;

- Restaurants
- Menu Engineering
- Staff Training

Third Line



Specialized in;

- Food photography / videography
- Branding
- Social Media
- Campaigns
- Concepts



@chef.aalbarakati
59.5K followers

AMMAR ALBARAKATI

CHEF

-Ammar is a one of Top Chef's Saudi contestant,
And own AMAR restaurant.

Insights



25 - 34 Years



Men 25% - Women 75%



Saudi Arabia
(Riyadh - Jeddah)

References

Video Advertisements - Social Media Posts - Public Appearance / Hosting Events - Publications

