Эссам А. Набхан

Шеф-Повар, Sheraton Jumeirah Beach Resort

Шеф-повар Эссам А. Набхан — яркая звезда кулинарного мира и выдающаяся личность в индустрии гостеприимства, который более 30 лет вдохновляет гастрономический мир своим уникальным опытом и искренней страстью. С 2020 года он руководит отмеченными наградами кулинарными проектами в Sheraton Jumeirah Beach Resort, создавая незабываемые гастрономические впечатления, которые прочно закрепили за курортом статус истинной гастрономической жемчужины. Шеф Эссам искусно руководит разнообразием кухонь в курорте, от подлинных китайских и ближневосточных вкусов до средиземноморских удовольствий и современных международных блюд, обеспечивая, чтобы каждое кулинарное предложение отражало исключительное качество и креативность.

Известный своим инновационным подходом и особым вниманием к деталям, шеф-повар Эссам освоил искусство сочетания традиционных вкусов с современными техниками. Он завоевал блестящую репутацию за преобразование гостиничных кухонь в творческие пространства, где создаются кулинарные шедевры, неизменно превосходящие ожидания гостей.

Блестящая Карьера

Карьера шеф-повара Эссама отмечена выдающимися достижениями, которые подтверждают его исключительный талант и лидерские качества:

- **Топ-50 шеф-поваров региона MEA (2023)** – Признан журналом *Hotelier Magazine* за его новаторский подход к кулинарному искусству.
- **Шеф-повар года (золотой призёр, 2022)** – Свидетельство его профессионализма и влияния в индустрии.
- **Участник известного кулинарного шоу "Лучшие рестораны Дубая" (2019)**, где он продемонстрировал своё мастерство широкой аудитории.
- **Номинант премии Marriott ACE Executive Chef Award (2018)** – За стремление к инновациям и высочайшим стандартам в сфере гостеприимства.

Кулинарное Видение и Лидерство в Индустрии

Шеф-повар Эссам обладает обширными знаниями во всех аспектах работы отдела питания и напитков, начиная от разработки меню и управления кухней до разработки концепций прибыльных акций в ресторанах. В отеле Sheraton Jumeirah Beach Resort он кардинально изменил ресторанную сцену, создавая уникальные кулинарные впечатления, сочетающие мировые кухни с местным колоритом. Помимо своего кулинарного мастерства, шеф-повар Эссам активно занимается подготовкой кадров. Он руководит на основе философии наставничества, обучая свою команду соответствовать высочайшим стандартам совершенства, одновременно способствуя развитию творческих способностей и росту. Его преданность своему делу также проявляется в выборе высококачественных ингредиентов и обеспечении устойчивости без ущерба для качества.

Профессиональные Достижения и Постоянное Развитие

Шеф Эссам имеет степень в области управления отелями и кулинарных технологий, а также прошел углубленное обучение по управлению питанием, лидерству и пищевой безопасности. Его стремление к непрерывному обучению позволяет ему оставаться в авангарде кулинарных новшеств, успешно внедряя передовые тренды в своей работе.

Икона Гастрономии

Шеф-повар Эссам — не только мастер своего дела, но и влиятельная фигура в кулинарном мире, известный своим исключительным талантом, лидерским качеством и страстью к созданию кулинарных шедевров. Работая в Sheraton Jumeirah Beach Resort, он продолжает устанавливать стандарты, превращая каждое блюдо в необыкновенное путешествие по миру вкусов. Эссам Набхан — не просто исполнительный шеф-повар; он является ярким символом, который возвел искусство гастрономии до уровня истинного повествования, оставив неизгладимый след в индустрии.