



بشير بيطار (البروفيسور فود)

خبير ومستشار في قطاع الأغذية والمشروبات

لبناني - لبنان

اقرأ المزيد

من هو بشير بيطار (البروفيسور فود)

بشير بيطار، المعروف بلقب "البروفيسور فود"، هو خبير ومستشار لبناني مخضرم في قطاع الأغذية والمشروبات، يتمتع بخبرة عملية تمتد لأكثر من 25 عاماً. استطاع بيطار أن يبني لنفسه سمعة قوية كواحد من أبرز "الحكواتيين" في فن الطهي وتاريخ الأكل، حيث يشتهر بأسلوبه الفريد في تبسيط المفاهيم العلمية المعقدة المتعلقة بالغذاء وتقديمها للجمهور بأسلوب شيق ومفهوم عبر منصات التواصل الاجتماعي. قبل أن يحقق شهرة واسعة في العالم الرقمي، قضى بيطار سنوات طويلة في العمل خلف الكواليس كمستشار للعديد من المطاعم والمؤسسات الغذائية، حيث ساهم في تطوير مفاهيم وقوائم طعام ناجحة. وفي السنوات الأخيرة، وجه خبرته الواسعة نحو صناعة المحتوى، مطلقاً قنواته تحت اسم "Elprofessorfood" على منصات مثل يوتيوب، تيك توك، وإنستغرام. يقدم من خلالها محتوى غنياً بالمعلومات حول أصل الأطباق، تاريخ المكونات، والأسس العلمية لتقنيات الطهي، مما أكسبه متابعة واسعة في الوطن العربي. وقد ظهر في العديد من المقابلات الإعلامية، مثل لقائه على قناة "المشهد"، كما تستشهد به وسائل إعلامية بارزة مثل CNN بالعربية كمصدر خبير في مواضيع سلامة الغذاء والتغذية.

إنجازات بشير بيطار (البروفيسور فود)

بزغ نجم بشير بيطار بشكل لافت في عالم صناعة المحتوى الرقمي بعد أن حقق أحد فيديواته، الذي تناول فيه الأصل التاريخي لطبق "التبولة"، انتشاراً فيروسياً واسعاً. هذا الفيديو لم يجذب ملايين المشاهدات فحسب، بل أسس أيضاً لهوية "البروفيسور فود" كمرجع موثوق ومبتكر في تاريخ الطعام، مما أدى إلى نمو سريع لقاعدة متابعيه على مختلف المنصات. بفضل خبرته العميقة ومصداقيته، أصبح بشير بيطار مستشاراً وخبيراً معتمداً تستعين به كبريات وسائل الإعلام الإقليمية. وتستشهد شبكة CNN بالعربية بأرائه وتحليلاته بشكل منتظم في مقالاتها المتعلقة بالصحة وسلامة الغذاء، مثل التحذير من مخاطر إعادة تسخين أطعمة معينة أو تسليط الضوء على فوائد مكونات غذائية مثل الفلفل الحار، مما يعزز مكانته كصوت علمي رصين في مجاله.