



## محمد أمير (الشف أمير)

شيف، صانع محتوى ومؤسس حلويات برنس

جزائري - الجزائر

اقرأ المزيد

## من هو محمد أمير (الشيف أمير)

محمد أمير بن كولة، المعروف بلقب "الشيف أمير"، هو طاهٍ جزائري وصانع محتوى متخصص في فنون الطهي، ينحدر من مدينة مستغانم. استطاع أن يبرز كواحد من أبرز وجوه الطبخ على منصات التواصل الاجتماعي في الجزائر بفضل أسلوبه المبسط في تقديم الوصفات الجزائرية التقليدية والعالمية. قبل شهرته الرقمية، صرح الشيف أمير خلال ظهوره في برنامج على قناة "سميرة تي في" بأنه يمتلك خبرة تمتد لـ 12 عامًا في مجال المطاعم الفاخرة، مما أكسبه أساسًا متينًا في تقنيات الطهي الاحترافي. بدأ مسيرته كصانع محتوى على يوتيوب في أواخر عام 2019، حيث سرعان ما اكتسبت قناته شعبية واسعة لتركيزها على تقديم وصفات عملية واقتصادية تناسب الأسرة الجزائرية، من الأطباق الرئيسية إلى الحلويات التقليدية الخاصة بالمناسبات مثل العيد. إلى جانب نشاطه الرقمي، أسس الشيف أمير علامته التجارية الخاصة في مجال الحلويات تحت اسم "Prince Pâtisserie". كما يشارك في الفعاليات الاقتصادية الهامة، حيث تعاون مع علامة "EL TADJ" في "معرض الإنتاج الجزائري" بهدف دعم وترويج المنتجات المحلية. يجمع الشيف أمير بين خلفيته المهنية وشغفه بالطبخ لتقديم محتوى تعليمي وترفيهي ملهم لمتابعيه.

## إنجازات محمد أمير (الشيف أمير)

أسس الشيف أمير علامته التجارية الخاصة في مجال الحلويات تحت اسم "Prince Pâtisserie"، والتي يقدم من خلالها إبداعاته في عالم الحلويات، مستفيداً من خبرته الطويلة في المجال. شارك كوجه إعلامي وشريك مع علامة "EL TADJ" الجزائرية المتخصصة في المنتجات الغذائية، وقد ظهر معهم في "معرض الإنتاج الجزائري" (Foire de la Production Algérienne)، حيث ساهم في الترويج للمنتجات الوطنية وتسليط الضوء على جودتها. ظهر في برنامج تحدي طبخ على قناة "سميرة تي في" (Samira TV) بجانب الشيف الجزائرية الشهيرة "أم وليد". خلال الحلقة، كشف عن امتلاكه خبرة مهنية تمتد لـ 12 عاماً في العمل بالمطاعم الفاخرة (gastronomic restaurants)، مما يعكس خلفيته الاحترافية قبل دخوله عالم صناعة المحتوى.