HARRY SASSON

Fundador de H.Sasson y múltiples restaurantes. Chef y Emprendedor. Experto en temas de creatividad y liderazgo

---

En Harry Sasson encontramos un Chef moderno, formado con la concepción profesional de los mejores cocineros al estilo de Ferrán Adriá, Alain Ducase y Juan Mari Arzak.

Su nombre, además de sinónimo de excelencia, se ha convertido en toda una marca - una marca de lujo. De la mano de los más reputados chefs en Vancouver, Harry se hizo diestro en los grandes secretos de la cocina. Regresó a Colombia seguro de montar su propio restaurante; con el tiempo montó cinco, permitiéndole experimentar con variedad de sabores, conceptos y propuestas.

Harry es prueba fehaciente de que quien mucho abarca con tesón, aprieta todo y mucho más. Si bien no tiene el don de la ubicuidad, pasa todos los días por cada uno de sus

restaurantes. Adicionalmente escribe en diferentes medios de comunicación y como empresario ha lanzado una línea de productos culinarios. La innovación, creatividad y trabajo en equipo han sido los motores fundamentales de su desarrollo profesional.

Harry ha sabido hacer de su restaurante una auténtica escuela, convirtiéndose sin pretenderlo en líder y maestro de una legión de chefs que contagiados por su amor a la cocina, profesionalismo y cualidades humanas, continuarán dignificando la profesión.

Egresado del colegio Anglo Colombiano, estudió cocina en el SENA, trabajando paralelamente en el Hotel Hilton de Bogotá. Talentoso y multidisciplinario, Harry comparte sus "recetas de innovación y creatividad", aprovechando la cocina como la metáfora perfecta para el éxito empresarial.

TEMAS

- Liderazgo
- Gastronomía
- Emprendimiento
- Innovación y creatividad

PROGRAMAS

Recetas para la innovación y el éxito

Muchos hablan de innovación, creatividad y liderazgo, pero pocos realmente lo demuestran. Harry entiende mejor que nadie que la comunicación, la confianza y el trabajo en equipo son fundamentales para el éxito de un restaurante o de una empresa.

Harry comparte sus mejores testimonios y prepara sus más enriquecedoras recetas. Con tres ingredientes elegidos de manera espontánea por el público, ejecuta una maravillosa y

suculenta demostración de creatividad e innovación.

La cocina es la metáfora perfecta para describir las claves de una empresa exitosa, bien sea para abrir un evento con una charla de alto impacto, energizar una convención o cerrarla con broche de oro. Harry aborda temas fundamentales para el mundo empresarial y para la vida personal. Tomando el sartén por el mango, comparte su vasta experiencia en el mundo de la gastronomía.

CONDICIONES

- **Viaja desde:** Bogotá D.C., Colombia
- **Rangos:** Consultar tarifa con HiCue Speakers