



الأكاديمية الملكية لفنون الطهي

ROYAL ACADEMY
OF CULINARY ARTS

AN ASSOCIATE MEMBER OF THE NETWORK OF EHL-CERTIFIED SCHOOLS

“

الريادة في تعليم فنون الطهي في المنطقة

”



@ info@raca.edu.jo
www.raca.edu.jo

00 962 6 54 11 800
00962 79 282 5353

f Racajordan

King Abdullah II St.
Building # 188

البرامج الدراسية

الفصل الأول:

تقدم الأكاديمية برنامجاً أكاديمياً متكاملًا مع تطبيق عملي في عدة مجالات تتعلق بالمهارات الأساسية لاستخدام السكين، وأسس علم فنون الطهي وطرق الطهي، وعلم الطهي والمشروبات، وطرق وأساليب خدمة الأغذية والمشروبات والصحة الغذائية والتقنيات الصحية والأمنة في تحضير وحفظ الأطعمة، والتطوير المهني والفنون الأدائية.

الفصل الثاني:

يتعلم الطلاب برنامجاً أكاديمياً وعملياً متقدماً في مجالات مختلفة مثل الطهي في المطعم، وتصميم قوائم و وصفات الطعام، وأساسيات صناعة المعجنات والمخبوزات، وإدارة المشتريات ومحاسبة تكاليف الطعام وأساسيات الإدارة في قطاع الضيافة.

شهادة في فنون طهي للدارسين لسنة واحدة

الفصل الثالث:

هو فصل التدريب العملي الميداني؛ حيث يتدرب الطلاب في فنادق ذي خمس نجوم سواء في الأردن أو في أي دولة أخرى بهدف تحضيرهم لسوق العمل بعد التخرج.

الفصل الرابع:

يعود الطلاب في الفصل الدراسي الأخير إلى الأكاديمية ويتعلمون برنامجاً مرتبطاً بسوق العمل. ويتضمن هذا البرنامج عدة مواد مثل طرق الطهي الحديثة، والتقييم الحسني واختيار النكهات، ومبادئ التغذية، وزيادة الأعمال. كما يحظون بفرصة إقامة المشاريع الجماعية.

دبلوم في فنون الطهي للدارسين لمدة سنتين



الرؤية

الأكاديمية الملكية لفنون الطهي في لمحة

الأكاديمية الملكية لفنون الطهي، عضو مشارك في شبكة المدارس المعتمدة لجامعة لوزان الفندقية السويسرية، هي مؤسسة تعليمية أردنية خاصة غير ربحية تأسست عام ٢٠٠٨، تجسيدا لرؤية جلالة الملك عبدالله الثاني بتوفير أعلى مستويات التعليم والتدريب في فنون الطهي في الاردن، وحسب أرقى المستويات العالمية، بالإضافة لتشجيع الشباب على الانخراط في برامج التعليم المؤدي للتشغيل.

تقدم الاكاديمية حاليا برنامج الدبلوم في فنون الطهي لمدة سنتين، و تحرب الأكاديمية بالطلبة من مختلف الجنسيات والذين أكملوا برنامجا للتعليم الثانوي الكامل.

تطمح الأكاديمية الملكية لفنون الطهي أن تكون الرائدة في المنطقة لتعليم فنون الطهي. كما تؤمن الأكاديمية بأن خريجها سيصبحون أرقى سفراء لها في هذا القطاع الاقتصادي الهام؛ من خلال التزامها بالجودة والابتكار وبرنامج تعليمي ذي صلة بالصناعة، إلى جانب أعلى قيم التكامل الاجتماعي.

الأهداف

تهدف الأكاديمية الملكية لفنون الطهي إلى تزويد الصناعة بأكثر من مجرد خريجين للطهي وإعطاء طلابها أكثر من مجرد مؤهلات مهنية. الهدف النهائي للأكاديمية هو تزويد هذه الصناعة بقيادة المستقبل، والسباقين، ورواد الأعمال والمبتكرين. تنمي الأكاديمية في خريجها العديد من المهارات والقيم المهنية مثل التصميم على تحقيق الأهداف، والانضباط الذاتي، والاحترام والنزاهة، والقدرة على التكيف والدافع للتعلم مدى الحياة.



شراكتنا مع EHL

نقدم لطلابنا أفضل تجربة تعليمية في مجال الضيافة

- تُعد الأكاديمية الملكية لفنون الطهي عضو مشارك في شبكة المدارس المعتمدة لجامعة لوزان الفندقية السويسرية.
- تُعد جامعة لوزان الفندقية السويسرية École Hôtelière de Lausanne (EHL) سفيرة لتعليم الضيافة السويسرية التقليدية؛ حيث كانت ولم تزل الرائدة في تعليم الضيافة منذ عام ١٨٩٣.
- دائماً ما يتم تصنيف جامعة لوزان الفندقية السويسرية كأفضل جامعة فندقية في العالم، وتمتلك أعلى معدلات توظيف للخريجين في سوق العمل.
- تهدف شراكة الأكاديمية الملكية لفنون الطهي وجامعة لوزان الفندقية السويسرية إلى استمرار تطوير وتوسيع البرامج الدراسية في الأكاديمية.



- يوفر حرمنا الجامعي أجواء ودية في موقع رائع في الجانب الغربي النابض بالحياة في عمان.
- قاعات للمحاضرات وغرف صفية مجهزة بألواح الكتابة التفاعلية المتصلة بأجهزة أيباد الخاصة بالطلاب.
- مختبرات مطبخية مجهزة لتماثل بيئة العمل في مطابخ الفنادق ذي خمس نجوم.
- مكتبة تحتوي على مجلدات من مختلف الكتب والمجلات التي تغطي جميع جوانب صناعة الأغذية والمشروبات والمأكولات العالمية وتعد الأكبر من نوعها في المنطقة.



لماذا الأكاديمية ؟



التعليم الذي يُحدث فرقاً

- تعليم الضيافة بجودة سويسرية.
- أعضاء هيئة تدريسية متنوعون و ذوو خبرة.
- برنامج أكاديمي دقيق.
- محاضرات تطبيق عملي.
- تدريب عملي ميداني فعال في الأردن والخارج.
- خطة دراسية موجهة نحو القيادة وسوق العمل.

مهنة بلا حدود

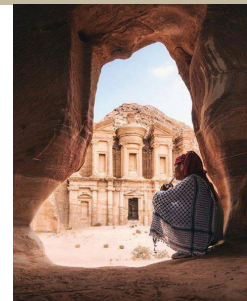
- تقوم كبرى الشركات العالمية بتوظيف خريجي الأكاديمية في كل فصل دراسي، مثل مجموعة IHG و مجموعة Marriott و Hilton Worldwide، إلخ...
- يتم توظيف أكثر من 90% من طلابنا مباشرة بعد التخرج.
- 8,7% من التوظيف في أنحاء العالم هو في قطاعات السياحة والسفر.
- من المتوقع أن ينمو اقتصاد السياحة والسفر بنسبة 4% بحلول عام 2013 - 2023.
- من المتوقع توفر 337 مليون وظيفة في قطاع الضيافة في جميع أنحاء العالم بحلول عام 2023.



الدراسة في الأردن

الأردن معروف عالمياً لكونه وجهة سياحية ويقع في قلب الشرق الأوسط، شمال غرب المملكة العربية السعودية، جنوب سوريا، غرب العراق، وشرق فلسطين. ويتمتع بالسلام والأمن والاستقرار.

يُشاد بالأردن لما يُعرف عنه في حسن الضيافة؛ فيوجد حالياً أكثر من 44 ألف طالب دولي يمثلون 107 جنسيات عالمية يدرسون في الأردن.





شروط القبول

ترحب الأكاديمية الملكية لفنون الطهي بالطلاب في دفعتين؛ في بداية شهر نيسان وبداية شهر تشرين الأول من كل سنة.

• يجب أن يكون عمر المتقدم ١٨ عام فما فوق.

• شهادة إنهاء الثانوية العامة، ويجب تصديق شهادة إنهاء الثانوية العامة الصادرة من دولة أخرى غير الأردن من قبل السفارة الأردنية ووزارة الخارجية في بلد الدراسة أو الإقامة.

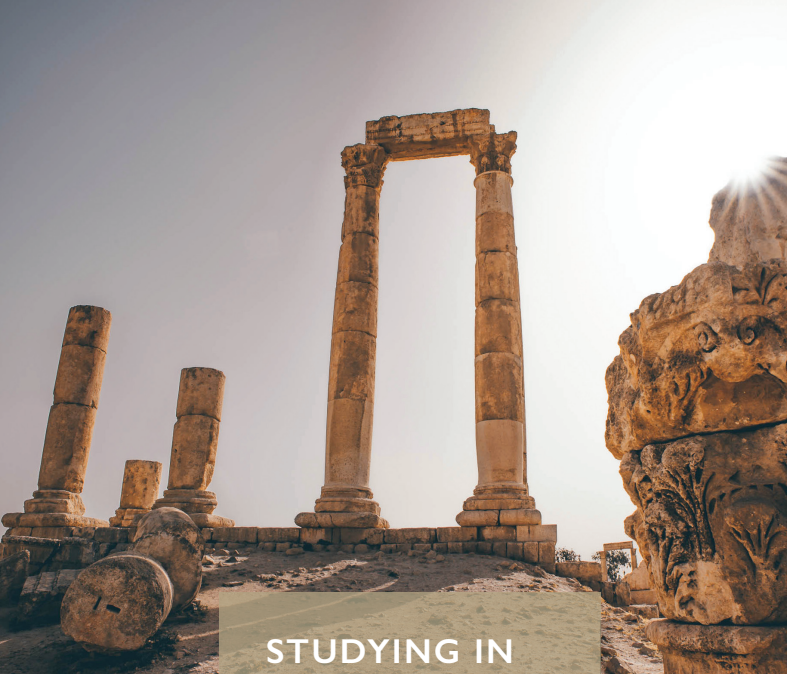
• شهادة امتحان لغة إنجليزية: توفل محلي ITP TOEFL بعلامة ٤٤٠ فما فوق أو أيلتس أكاديمي Academic IELTS بعلامة ٥,٠ فما فوق.



ADMISSION REQUIREMENTS

RACA welcomes students in two intakes per year starting at the beginning of April and October each year

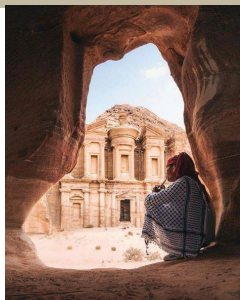
- Applicants must be 18 or older.
- An official copy of your high school diploma or equivalent; non-Jordanian high school diploma must be validated by the Jordan Embassy and Ministry of Foreign Affairs in your country of residence/study.
- Minimum score of 440 in TOEFL (ITP) or minimum overall band of 5.0 in IELTS (Academic).



STUDYING IN JORDAN

Jordan is internationally known for being a tourist paradise. Located in the heart of the Middle East, northwest of Saudi Arabia, south of Syria, southwest of Iraq, and east of Palestine. Peace, security and stability are maintained in Jordan.

Highly praised for its virtues of hospitality and courtesy, there are currently over 44 thousand international students, representing 107 global nationalities, studying in Jordan.



WHY CHOOSE RACA?



Education that makes a difference:

- Swiss-quality hospitality education.
- Experienced and diversified faculty body.
- Rigorous academic program.
- Hands-on practical classes.
- Effective internships in Jordan and abroad.
- Leadership and business oriented syllabus.

Career Without Boundaries:

Top international companies recruit our graduates every semester, such as IHG Group, Marriott Group and Hilton Worldwide, etc..

- More than 90% of our students are directly employed after graduation.
- 8.7% of worldwide employment is in Travel & Tourism sectors.
- The Travel & Tourism economy is expected to grow by 4% per annum 2013 – 2023.
- 337 million jobs in hospitality worldwide are expected by 2023.

OUR CAMPUS



- With a remarkable location in the vibrant west side of Amman, our campus offers a friendly and welcoming atmosphere.
- Lecture halls and classrooms equipped with interactive whiteboards that are connected to students' iPads.
- Kitchen labs set up to replicate the working environment of a five-star hotel kitchen.
- Culinary library, considered the largest in the region, containing volumes of various books & Journals covering all aspects of the food and beverage industry, and international cuisines.



PARTNERING WITH EHL

We offer our students the best educational experience in Hospitality.

- RACA is currently recognized as an associate member of the network of EHL-Certified Schools.
- Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) is an ambassador for traditional Swiss hospitality education and has been a pioneer in hospitality education since 1893.
- EHL is regularly recognized as the best hotel management school in the world with the highest graduate employment rates in the industry.
- RACA's partnership aims to continuously develop and expand the curricula at RACA.





VISION

The Royal Academy of Culinary Arts will be the market leader in the region for culinary education.

Through its commitment to quality, innovation and an industry-relevant educational program, coupled with the highest values of social integration, the Royal Academy of Culinary Arts ensures its graduates will become its finest ambassadors in this important economic sector.

MISSION

The aim of the Royal Academy of Culinary Arts is to provide the industry with more than just culinary graduates and to give its students more than just culinary qualifications.

The ultimate goal of the Academy is to provide the industry with future leaders, trendsetters, entrepreneurs and innovators.

Furthermore, the Academy will ensure that its graduating students possess valuable transferrable skills; such as the spirit to achieve, self-discipline, respect, integrity, adaptability and motivation for lifelong learning.

RACA AT A GLANCE

The Royal Academy of Culinary Arts, an Associate member of the network of EHL-Certified Schools is a non-profit private Jordanian institution, founded in 2008, that offers students a two-year diploma in Culinary Arts.

RACA welcomes students who have successfully completed a full secondary school program.

RACA PROGRAMS

First Semester:

RACA offers a cohesive academic and hands-on training program of Basic Knife Skills, Foundations of Culinary Arts Science and Cooking Methods, F&B Service Techniques, ServSafe & Food Hygiene, Culinary & Beverage Science and Professional Development & Life Skills.

Second Semester:

The students are exposed to a developed program of Cooking in Restaurant Operation, Menu & Recipe Development, Basics of Pastry & Bakery, Management Principles in Hospitality and Purchasing & Principles of Accounting in Hospitality.

One year certificate in Culinary Arts

Third Semester:

It is the Industry Internship Semester, where students spend 22 weeks of industry training in 5-star hotels in Jordan or all over the world to have them ready for the work place by the time they graduate.

Fourth Semester:

In this semester, the students go back to an advanced industry-linked and project-based program in Modern Cooking Techniques, Sensory Evaluation & Flavor Pairing, Nutrition, Entrepreneurship, Banquet Operations Management.

Two year Diploma in Culinary Art





الأكاديمية الملكية لفنون الطهي

ROYAL ACADEMY
OF CULINARY ARTS

AN ASSOCIATE MEMBER OF THE NETWORK OF EHL-CERTIFIED SCHOOLS

“ “
CULINARY EDUCATION
AT ITS BEST
” ”



info@raca.edu.jo
www.raca.edu.jo



00 962 6 54 11 800
00962 79 282 5353



Racajordan



King Abdullah II St.
Building # 188