***أكاديمية دار عمان***

******

***فـــــــــــن الطـــــــهي :***

1. **التطبيق العملي في أكبر المطاعم في صنع المأكولات وعمل أشهر المأكولات**
2. **يتعرف المتدربين على تطبيقات عملية في فن الطهي من حيث :**

**اولا : إتقان مبادئ وإجراءات صحة وسلامة الأغذية**

**ثانيا : تزويده بالمعرفة في طرق تجهيز وتخطيط المطبخ**

**رابعا : التعرف على المعدات والأدوات المستخدمة**

**خامسا : وتزويد الطالب بالمهارات اللازم تطبيقها في فن الطهي في جميع  أقسام المطبخ: الساخن، البارد، والحلويات.**

1. **التعرف على الوحدات الحراريه الموجوده في المأكولات والقيمه الغذائيه للمأكولات .**

**Dar Amman Academy ,**

**Our Contacts**

|  |  |
| --- | --- |
| **Phone:** | **+962  6 568 1117** |
| **Mobile:** | **+962 79 894 3445** |
| **Mobile:** | **+962 77 774 6931** |
| **E-mail:** | **info@darammanacademy.com** |