_ՃԱՇԱՑԱՆԿ / MENU

ԱԽՈՐԺԱԲԵՐ

Շերտավոր խմորով բանջարեղեն

Ալկոհոլային ախորժաբեր՝

(Գրան Մարնիե, շամպայն, թարմ թուրինջի հյութ)

Ոչ ալկոհոլային ախորժաբեր

(թարմ թուրինջի հյութ՝ սփրայթով կամ սպիտակ լիմոնադով)

ՆԱԽՈՒՏԵՍ

Աղցան

(հազար, վարունգ, դեղձ, ընկույզ, կիտրոնի հյութ, ձիթապտղի ձեթ)

ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍ

Սիգ թարխունով և բանջարեղենով

(գազար, դդմիկ, լոլիկ)

Լորը բանջարեղենով և մրգով *(սալոր, պղպեղ, ծնեբեկ, բրոկոլի, լոլիկ)*

ՊԱՆՐԻ ՏԵՍԱԿԱՆԻ

“Լոռի” “Չեչիլ” *(հայկական պանիր)*, Ռոքֆոր

ԱՂԱՆԴԵՐ

Խնձորով թարթ՝ շերտավոր խմորով, եփված կրեմով և փափուկ բեզեով

ԽՄԻՉՔՆԵՐ

Սպիտակ, չոր ֆրանսիական գինի

գին (1 անձ)՝ AMD 8.000

հեռ.՝ 094 00 11 66

ամսաթիվ՝ 22 – 24/03/2016

APÉRITIF

Feuilletés aux légumes

Apéritif / boissons alcoolisées

(Grand Marnier, champagne, jus de pamplemousse frais)

Boissons non alcoolisées

(jus de pamplemousse frais avec sprite ou limonade blanche)

ENTRÉE

Salade

(laitue, concombre, pêche, noix, jus de citron, huile d’olive)

PLAT

Lavaret avec estragon et légumes

(carotte, courgette, tomate)

Caille aux légumes et aux fruits

(prune, poivron, asperge, brocolis, tomate)

FROMAGE

“Lori” *(fromage arménien)*, Roquefort, “Tchetchil” *(fromage arménien)*

DESSERT

Tarte aux pommes à la pâte feuilletée avec crème pâtissière et meringue moelleuse

Boisson

Vin blanc sec (français)

Prix pour une personne: AMD 8.000

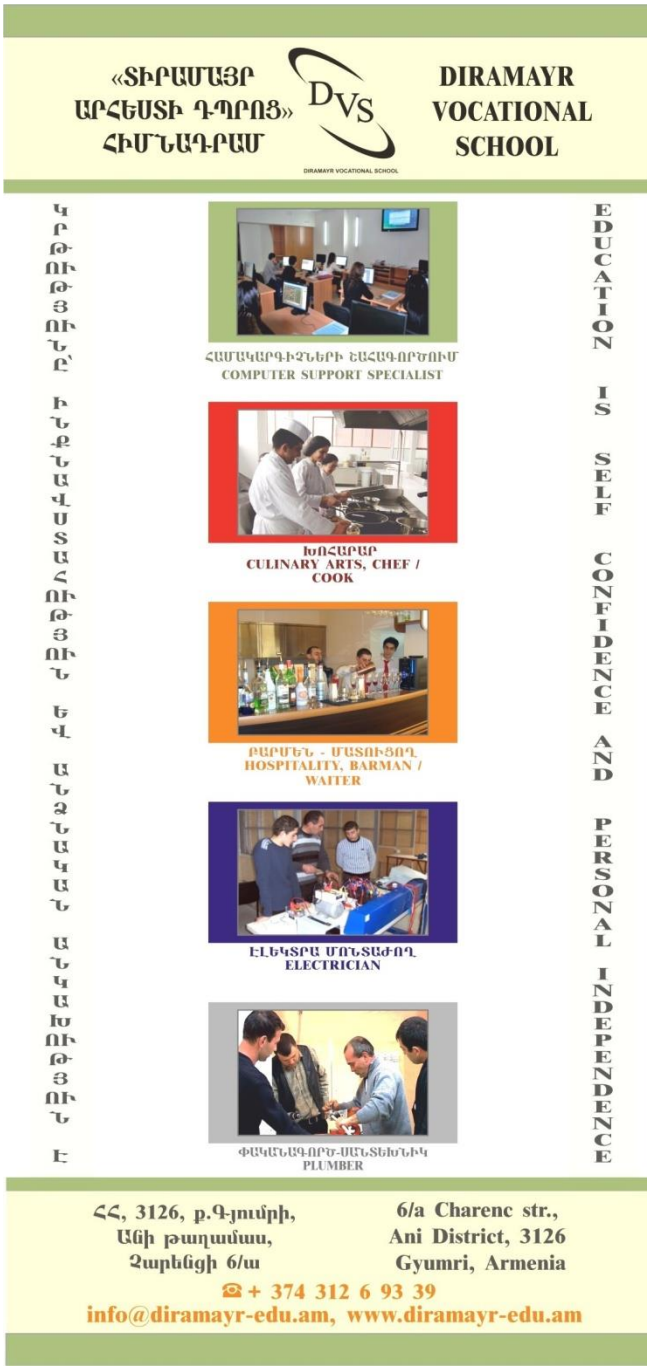
Téléphone: 094 00 11 66

date՝ 22 – 24/03/2016

º. â³ñ»Ýó 6/1 , ²ÝÇ Ã³Õ³Ù³ë, ¶ÛáõÙñÇ 3126, Ð³Û³ëï³ÝÇ Ð³Ýñ³å»ïáõÃÛáõÝ
Ð»é. +374312 6 9339
¾É. ÷áëï՝ info@diramayr-edu.am

6/1 E. Charents str., Ani District, Gyumri 3126, Republic of Armenia
Tel: +374312 6 9339
E-mail : info@diramayr-edu.am

INFO ABOUT “DIRAMAYR VOCATIONAL SCHOOL” FOUNDATION



Established in 2009 in Gyumri, RA. Diramayr Vocational School is a private licensed educational institution. It is a subsidized two-year vocational school for students aged 15 and older. The School is fully-equipped, with a 400 seat auditorium, workshops, classrooms, a commercial bar/café, a culinary school kitchen and state of the art technology and tools. Courses are designed to meet local market demands.

CULINARY ARTS, CHEF/COOK PROGRAM

Students in the DVS chef/cook program spend most of their time in our commercial kitchen practicing cooking skills. Formal coursework covers all aspects of food preparation, including menu planning, food sanitation procedures, and purchasing and inventory methods. First year students participate in a two week mini-internship. During their final semester all students will complete a one month restaurant internship.

Program Specific Coursework

- Food ingredients – preparation and storage
- Entrée/dish – preparation and presentation
- Menu Development and Portion Control
- Purchasing and Inventory Management
- French language for Chefs and Cooks – Critical Vocabulary/Terminology
- Restaurant Application Sessions

*Students exhibiting both superior performance and exceptional communication skills will be placed in an **Apprentis D’Auteuil** program in France, where they will complete a four to six month apprenticeship.*

time and to have menus ready for timely preparation and serving of meals by kitchen staff and wait-persons.

Diploma: Culinary Arts, Chef/Cook

EXECUTIVE CHEF – GAYANE AVOYAN

Téléphone : +374 55 28 69 26

SIGNATURE DISHES

º. â³ñ»Ýó 6/1 , ²ÝÇ Ã³Õ³Ù³ë, ¶ÛáõÙñÇ 3126, Ð³Û³ëï³ÝÇ Ð³Ýñ³å»ïáõÃÛáõÝ
Ð»é. +374312 6 9339
¾É. ÷áëï` info@diramayr-edu.am

6/1 E. Charents str., Ani District, Gyumri 3126, Republic of Armenia
Tel: +374312 6 9339
E-mail : info@diramayr-edu.am