

*пример программы, состав уроков/преподавателей/список блюд может быть изменен, но не более, чем на 20%



день 1
3 октября, вт

день 2
4 октября, ср

день 3
5 октября, чт

день 4
6 октября, пт

ОТ НОСА ДО ХВОСТА

9:30-10:00	<i>Завтрак в школе</i>	9:30-10:00	<i>Первые 2 занятия пройдут в BEEFZAVOD</i>	9:30-10:00	<i>Первые 2 занятия пройдут в BEEFZAVOD</i>	9:30-10:00	<i>Первые 2 занятия пройдут в BEEFZAVOD</i>
10:00-11:30	Мясное скотоводство. Концепция Nose-to-Tail Максим Торганов	10:00-11:30	Разделка туши. Передняя часть команда мясников BeefZavod	10:00-11:30	Разделка туши. Задняя часть команда мясников BeefZavod	10:00-11:30	Разделка туши. Рёберная часть команда мясников BeefZavod
11:30-11:45	<i>Перемена</i>	11:30-11:45	<i>Перемена</i>	11:30-11:45	<i>Перемена</i>	11:30-11:45	<i>Перемена</i>
11:45-13:15	Трансформация мышц и вызревание. Оборудование Максим Торганов	11:45-13:15	Разделка туши. Передняя часть команда мясников BeefZavod	11:45-13:15	Разделка туши. Задняя часть команда мясников BeefZavod	11:45-13:15	Разделка туши. Рёберная часть команда мясников BeefZavod
13:15-14:00	<i>Обед в школе</i>	13:15-14:00	<i>Возвращение в СВЧ</i>	13:15-14:00	<i>Возвращение в СВЧ</i>	13:15-14:00	<i>Возвращение в СВЧ</i>
14:00-16:30	Дегустация в ресторане BEEFZAVOD Антон Феоктистов	14:00-16:30	1. Top Blade 2. Vegas Strip 3. Under Blade, Denver 4. Chuck Eye Roll Эдуард Погосов	14:00-16:30	1. Top Sirloin Cup 2. Top Sirloin Butt 3. Eye of Round 4. Shortloin Top Choice 5. Голень Эдуард Погосов	14:00-16:30	Субпродукты Дмитрий Финягин