

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



день 1
10 июня, пн

день 2
11 июня, вт

день 3
12 июня, ср

день 4
13 июня, чт

9:30-10:00	Завтрак в школе	9:30-10:00	Первые 2 занятия пройдут в BEEFZAVOD	9:30-10:00	Первые 2 занятия пройдут в BEEFZAVOD	9:30-10:00	Первые 2 занятия пройдут в BEEFZAVOD
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	Перемена	11:30-11:45	Перемена	11:30-11:45	Перемена	11:30-11:45	Перемена
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	Обед в школе	13:15-14:00	Возвращение в СВЧ	13:15-14:00	Возвращение в СВЧ	13:15-14:00	Возвращение в СВЧ
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. Flank steak 2. Skirt steak 3. Ребра Антон Феоктистов	14:00-16:30	Субпродукты Дмитрий Финягин
		16:45-19:15	1. Top Sirloin Cup 2. Top Sirloin Butt 3. Eye of Round 4. Shortloin Top Choice 5. Голень Эдуард Погосов				

От носа до хвоста