


# БАЗОВЫЙ КУРС

 1 июля <b>ОВОЩИ</b>	2 июля <b>мясо и птица</b>	3 июля <b>рыба и морепродукты</b>	4 июля <b>хлеб и паста</b>	5 июля <b>десерты</b>			
9:00-9:30	Завтрак	9:00-9:30	Завтрак	9:00-9:30	Завтрак		
9:30-10:00	Презентация школы <i>Антон Исаков</i>	9:30-10:30	Мясо. Теория <i>Кирилл Шишов</i>	9:30-10:30	Вводный урок Разделка <i>Иннокентий Регентов</i>	Хлеб. Теория <i>Евгений Тимофеев</i>	Французская классика и русская реальность <i>Ксения Стрелкова</i>
10:00-10:15	Перемена	10:30-10:45	Перемена	10:30-10:45	Перемена	Перемена	
10:15-11:45	Овощи и фрукты. Теория <i>Павел Петицкий</i>	10:45-11:45	Бульоны <i>Кирилл Шишов</i>	10:45-11:45	Локальная рыба <i>Иннокентий Регентов</i>	Хлеб. Практика <i>Евгений Тимофеев</i>	Бисквиты. Крема. Фруктовые прослойки <i>Ксения Стрелкова</i>
11:45-12:30	Обед	11:45-12:30	Обед	11:45-12:30	Обед	Обед	
12:30-13:30	Овощи и фрукты. Практика <i>Павел Петицкий</i>	12:30-13:30	Мясо. Практика <i>Кирилл Шишов</i>	12:30-13:30	Рыба. Практика <i>Иннокентий Регентов</i>	Хлеб. Практика <i>Евгений Тимофеев</i>	Шоколад <i>Ксения Стрелкова</i>
13:30-13:45	Перемена	13:30-13:45	Перемена	13:30-13:45	Перемена	Перемена	
13:45-14:45	Овощи и фрукты. Практика <i>Павел Петицкий</i>	13:45-14:45	Мясо. Практика <i>Кирилл Шишов</i>	13:45-14:45	Морепродукты. Теория <i>Никита Сечин</i>	Хлеб. Практика <i>Евгений Тимофеев</i>	Элементы декора. Молдинг. Мороженое <i>Ксения Стрелкова</i>
14:45-15:00	Перемена	14:45-15:00	Перемена	14:45-15:00	Перемена	Перемена	
15:00-16:00	Соусы <i>Павел Петицкий</i>	15:00-16:00	Стейки. Гриль <i>Антон Фролов</i>	15:00-16:00	Морепродукты. Практика <i>Никита Сечин</i>	Хлеб. Практика <i>Евгений Тимофеев</i>	Сборка торта <i>Ксения Стрелкова</i>