

# БАЗОВЫЙ КУРС

 30 сентября <b>ОВОЦИ</b>	1 октября <b>мясо и птица</b>	2 октября <b>рыба и морепродукты</b>	3 октября <b>хлеб и паста</b>	4 октября <b>десерты</b>		
9:30-10:00	Завтрак	9:30-10:00	Завтрак	Завтрак	Завтрак	
10:00-10:30	Презентация школы	10:00-11:00	Мясо. Теория <i>Илья Бойцов</i>	Вводный урок Разделка <i>Иннокентий Регентов</i>	Хлеб. Теория <i>Иван Забавников</i>	Французская классика и русская реальность <i>Ирина Лылова</i>
10:30-10:45	Перемена	11:00-11:15	Перемена	Перемена	Перемена	
10:45-11:45	Овощи. Теория <i>Кирилл Шишов</i>	11:15-12:15	Бульоны <i>Илья Бойцов</i>	Локальная рыба <i>Иннокентий Регентов</i>	Хлеб. Практика <i>Иван Забавников</i>	Бисквиты. Крема. Фруктовые прослойки <i>Ирина Лылова</i>
11:45-13:00	Обед	12:15-13:00	Обед	Обед	Обед	
13:00-14:00	Овощи. Практика <i>Кирилл Шишов</i>	13:00-14:00	Мясо. Практика <i>Илья Бойцов</i>	Рыба. Практика <i>Иннокентий Регентов</i>	Хлеб. Практика <i>Иван Забавников</i>	Шоколад <i>Ирина Лылова</i>
14:00-14:15	Перемена	14:00-14:15	Перемена	Перемена	Перемена	
14:15-15:15	Овощи. Практика <i>Кирилл Шишов</i>	14:15-15:15	Мясо. Практика <i>Рома Редман</i>	Морепродукты. Теория <i>Павел Богрянов</i>	Хлеб. Практика <i>Иван Забавников</i>	Элементы декора. Молдинг. Мороженое <i>Ирина Лылова</i>
15:15-15:30	Перемена	15:15-15:30	Перемена	Перемена	Перемена	
15:30-16:30	Соусы <i>Кирилл Шишов</i>	15:30-16:30	Стейки. Гриль <i>Рома Редман</i>	Морепродукты. Практика <i>Павел Богрянов</i>	Хлеб. Практика <i>Иван Забавников</i>	Сборка торта <i>Ирина Лылова</i>