



	1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день
9.30-10.00	<b>ЗАВТРАК</b>				
10.00-11.30	МАТЕМАТИКА: Экономика ресторана. Отчет о прибылях и убытках <i>Виктор Федотов</i>	ХИМИЯ: Минимизация потерь продуктов, физико-химические свойства продуктов, БЖУ <i>Владимир Горюшков</i>	ПРИРОДОВЕДЕНИЕ: Овощи. Современные техники работы с локальными и сезонными продуктами. <i>Валерий Порядин</i>	ПРИРОДОВЕДЕНИЕ: Моря. Техники работы с рыбой и морепродуктами в концепции «От Носа до Хвоста» <i>Никита Сечин</i>	ГЕОГРАФИЯ: Nordic. <i>Алексей Алексеев</i>
11.30-11.45	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА
11.45-13.15	ГЕОГРАФИЯ: Кореяские техники <i>Влад Ким</i>	ФУДПЕЙРИНГ <i>Александр Ишов</i>	ПРИРОДОВЕДЕНИЕ: Овощи. Современные техники работы с локальными и сезонными продуктами. <i>Валерий Порядин</i>	ГЕОГРАФИЯ: Испанские техники <i>Николай Рязанцев</i>	ГЕОГРАФИЯ: Французские базовые соусы. Выстраивание сервиса в формате Мишлен на любой ресторанной кухне. <i>Константин Морозов</i>
13.15 - 14.00	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД
14.00 - 15.30	ФИЛОСОФИЯ: Креативное мышление <i>Евгений Викентьев</i>	ПРИРОДОВЕДЕНИЕ: Меню из сезонных продуктов <i>Сергей Ярославцев</i>	АНАТОМИЯ: Мясо. Альтернативные стейки <i>Роман Редман</i>	ПРИРОДОВЕДЕНИЕ: Моря и Океаны. Выстраивание эффективной работы с поставщиками <i>Анастасия Матвеева</i>	ГЕОГРАФИЯ: Перуанские техники <i>Рашид Рахманов</i>
15.30-15.45	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА
15.45-17.15	АНАТОМИЯ: Морепродукты <i>Эльдар Мурадов</i>	ГЕОГРАФИЯ: Япония. Рамэн <i>Кирилл Шишов</i>	ГЕОГРАФИЯ: Япония. Рамэн <i>Кирилл Шишов</i>	АЛГЕБРА: Маркетинг от шеф-повара. Выстраивание высокомаржинального меню. <i>Яков Пак</i>	ЗОЖ. Актуальные техники по здоровому питанию <i>Аалия Маджид</i>
17.15-17.30	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА
17.30 - 19.00	АЛГЕБРА: Kitchen-management. Система выстраивания эффективного управления кухней. Чек-листы <i>Павел Богрянов</i>	ТЕХНОЛОГИЯ: Эргономика производства <i>Валентина Чудина</i>	АЛГЕБРА: Лидерство в команде <i>Елена Победоносцева</i>	Винная карта ресторана <i>Дмитрий Фролов</i>	ГЕОМЕТРИЯ: Ресторанные десерты <i>Алексей Гребенщиков</i>

\*состав преподавателей может измениться, но не более, чем на 20%

## НЕДЕЛЯ 2



время	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день
9.30-10.00					
10.00-11.30	РИТОРИКА. Презентация меню и общение с гостями	ХЛЕБ	ФЕРМЕНТАЦИЯ: Основы. Правила	ГАСТРОБОТАНИКА	ТЕХНОЛОГИЯ
	<i>Владимир Павлов</i>	<i>Иван Забавников</i>	<i>Павел Демин</i>	<i>Андрей Шашорин</i>	<i>Александр Леонидович Ишевский</i>
11.30-11.45	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА
11.45-13.15	МАТЕМАТИКА: ABC-анализ. Инвентаризация	ХЛЕБ	ФИЛОСОФИЯ: Современные техники работы с продуктами	ТЕХНОЛОГИЯ	ПРИРОДОВЕДЕНИЕ: Веганское меню работа с фермерским/локальными/сезонными продуктами
	<i>Константин Опескин</i>	<i>Иван Забавников</i>	<i>Сергей Фокин</i>	<i>Александр Леонидович Ишевский</i>	<i>Виктория Мосина</i>
13.15 - 14.00	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД
14.00 - 15.30	ГЕОГРАФИЯ: Китай. Самые популярные блюда	ХЛЕБ	ГЕОГРАФИЯ: Юго-восточная Азия	ГЕОГРАФИЯ: Грузия	Подготовка к выпускному
	<i>Денис Прохоров</i>	<i>Иван Забавников</i>	<i>Максим Кулешов</i>	<i>Марина Наумова</i>	
15.30-15.45	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	
15.45-17.15	ТРУД: Оптимизация технического оснащения кухни	ГЕОГРАФИЯ: Паназиатские хиты	ГЕОГРАФИЯ: Юго-восточная Азия	ГЕОГРАФИЯ: Грузия	Подготовка к Выпускному
	<i>Егор Медведев</i>	<i>Леонард Конвишер</i>	<i>Максим Кулешов</i>	<i>Марина Наумова</i>	
17.15-17.30	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	ПЕРЕМЕНА	
17.30 - 19.00	ТЕХНОЛОГИЯ: Производство сыров в ресторане	ГЕОГРАФИЯ: Паназиатские хиты	ГОСТЕВАЯ ЭКСКУРСИЯ И ЛЕКЦИЯ	Подготовка к Выпускному	ВЫПУСКНОЙ ЭКЗАМЕН
	<i>Александр Малютин</i>	<i>Леонард Конвишер</i>	<i>Максим Торганов. Beefzavod. Работа с мясом по технике «От Носа до Хвоста».</i>		