



9 сентября , пн
Овощи, соусы и крупы

10 сентября вт
Мясо

11 сентября ср
Рыба морепродукты

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

12 сентября , чт
Хлеб

13 сентября, пт
Кондитерское искусство

БАЗОВЫЙ КУРС

9:30-9:55	Завтрак в школе		9:30-9:55	Завтрак в школе		9:30-9:55	Завтрак в школе		9:30-9:55	Завтрак в школе				
10:00-10:30	ЗНАКОМСТВО Знакомство со школой		10:00-11:00	МЯСО Теория Сергей Тихонов		10:00-11:00	РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Теория Никита Сечин		10:00-11:00	ДЕСЕРТЫ Теория Марина Круч				
10:30-10:40	Перемена		11:00-11:10	Перемена		11:00-11:10	Перемена		11:00-11:10	Перемена				
10:45-11:45	ОВОЩИ. КРУПЫ. СОУСЫ Теория Александр Гранкин		11:15-12:15	МЯСО Практика Сергей Тихонов	Куриный бульон по-гонконгски с вонтонами	11:15-12:15	РЫБА Практика Никита Сечин	Осьминог по-галсийски Картофельный мусс Томатный конфитюр Соус биск Соус наполи	11:15-12:15	ТЕСТО Практика Евгений Бердников	Замес и работа с тестом на бриошь Вариативность формовок:	11:15-12:15	ДЕСЕРТЫ Практика Марина Круч	Лимонная тарталетка Миндальное самбле Лимонный курд
11:45-11:55	Перемена		12:15-12:25	Перемена		12:15-12:25	Обед в школе		12:15-12:25	Перемена		12:15-12:25	Обед в школе	
12:00-13:00	ОВОЩИ Практика Александр Гранкин	Базовый овощной бульон Овощной бульон zero waste Попкорн из гречки Зелёное масло Хумус с печеной паприкой Тартар из моркови с луком шалот и брынзой Крем-суп из цветной капусты	12:30-13:30	МЯСО Практика Сергей Тихонов	Салат с ростбифом и шитаки	12:30-13:30	РЫБА Практика Никита Сечин	Севиче из слабосоленой скумбрии Скумбрия с шитаки и терияки	12:30-13:30	ТЕСТО Практика Евгений Бердников	Булочка для бургера Закусочные булочки	12:30-13:30	ДЕСЕРТЫ Практика Марина Круч	Итальянская меренга Профитроли Заварное тесто Заварной крем
13:00-13:40	Обед в школе		13:00-13:55	Обед в школе		13:00-13:55	Перемена		13:00-13:55	Обед в школе		13:00-13:55	Перемена	
13:45-14:45	КРУПЫ Практика Александр Гранкин	Карпаччо из свеклы с мангольдом и горгонзолой Ризотто с белыми грибами Спаржа с голландским соусом и каперсами	14:00-15:00	МЯСО Практика Сергей Тихонов	Тартар из говядины с трюфельной сальсой	14:00-15:00	МОРЕПРОДУКТЫ Практика Никита Сечин	Томатный суп с морепродуктами Крудо из гребешка	14:00-15:00	ТЕСТО Практика Евгений Бердников	Симит-турецкий бублик для завтрака Римская пицца на биге (густой опаре длительной ферментации)	14:00-15:00	ДЕСЕРТЫ Практика Марина Круч	Шоколадная мягкая глазурь Меренговый рулет
14:45-15:55	Перемена		15:00-15:10	Перемена		15:00-15:10	Перемена		15:00-15:10	Перемена		15:00-15:10	Перемена	
15:00-17:00	СОУСЫ Практика Александр Гранкин	Базовые соусы: Гуакамоле Японский майонез Голландский соус Песто	15:15-17:00	СТЕЙКИ. ГРИЛЬ Практика Сергей Тихонов	Альтернативные стейки	15:15-17:00	МОРЕПРОДУКТЫ Практика Никита Сечин	Креветки катаифи Гребешок с кремом из корня сельдерея и кедровым молочком	15:15-17:00	ТЕСТО Практика Евгений Бердников	Тостовый хлеб Не классическая ватрушка	15:15-16:15	ДЕСЕРТЫ Практика Марина Круч	Шоколадно-кофейный торт