



**Escola Profissional de Vila Franca do Campo**  
ANO LETIVO 2017/2018

**CURSO DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA – 1.º ANO**

**16 DE ABRIL DE 2018**

HORAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
<b>08:30/09:30</b>	Área de integração	Matemática	Educação física	Português	Português	-----
<b>09:35/10:35</b>	Área de integração	Matemática	Educação física	Português	Português	-----
<b>10:40/11:40</b>	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	Inglês	Economia	-----
<b>11:45/12:45</b>	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	Inglês	Economia	-----
<b>12:45/13:45</b>	-----	-----	-----	-----	-----	-----
<b>13:45/14:45</b>	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	Área de integração	Matemática	Área de integração	-----
<b>14:50/15:50</b>	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	Área de integração	Matemática	Higiene e segurança alimentar na restauração	-----
<b>15:55/16:55</b>	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Português	Área de integração	Matemática	Higiene e segurança alimentar na restauração	-----
<b>17:00/18:00</b>	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Nota: Horário sujeito a alterações

#  
#

A Diretora Pedagógica

\_\_\_\_\_  
Ana Catarina Simas Couto Carvalho