



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

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

**14 DE MAIO DE 2018**

HORAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
08:30/09:30	T	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Educação física	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Economia	-----
09:35/10:35	O	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Educação física	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Economia	-----
10:40/11:40	L	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	-----
11:45/12:45	E	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Inglês	-----
12:45/13:45	R	-----	-----	-----	-----	-----
13:45/14:45	Â	Inglês	Área de integração	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Português	-----
14:50/15:50	N	Português	Área de integração	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Português	-----
15:55/16:55	C	Português	Área de integração	Prep. e conf. massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	Português	-----
17:00/18:00	IA	-----	-----	-----	-----	-----

Nota: Horário sujeito a alterações

#  
#

A Diretora Pedagógica

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