

2º ano - Técnico de Cozinha/Pastelaria

	S 12	T 13	Q 14	Q 15	S 16	S 17	S 19	T 20	Q 21	Q 22	S 23	S 24	S 26	T 27	Q 28	Q 29	S 30
08:45/09:45	8290 COZ	EF Pavilhão MU	8290 COZ	EF Pavilhão MU	7844 P1		IN/FR V2	IN/FR V2	IN/FR V2	8290 COZ	IN/FR V2		IN/FR V2	IN/FR V2	IN/FR V2		IN/FR V2
09:45/10:45							7844 P1	PSI P1			7844 P1		7844 P1	PSI P1		MAT P1	7844 P1
11:00/12:00																	
12:00/13:00																	
13:05/14:05	POR P1	IN/FR V2	MAT P1	IN/FR V2					ECO P1						ECO P1		
14:05/15:05					POR			8290 COZ		EF Pavilhão MU	8290 COZ			8290 COZ		EF Pavilhão MU	8290 COZ
15:15/16:15	ECO P1				ECO P1		POR P1						POR P1				
16:15/17:15																	

ATUALIZADO EM 15/09/2022

POR	Português	António Seabra
IN/FR	Inglês	Sónia Medeiros
	Francês	Ana Carvalho
EF	Educação Física	Pedro Tavares
AI	Área de Integração	Auxiliadora Santos
ECO	Economia	Dino Ventura
MAT	Matemática	João Ávila

8290	8290 – Cozinha/ pastelaria – aprovisionamento	Rui Medeiros
7844	7844 - Gestão de equipas	Domingos Meijinhos
4663	Língua Francesa – cozinha/pastelaria	Ana Carvalho
8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	Sara Neves

ESCOLA PROFISSIONAL
A Diretora Pedagógica e Executiva Adjunta

DE
VILA FRANCA DO CAMPO
Vitória Rita Paiva