

3º 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	POR P1	IN/FR P1	IN/FR P1	8293 COZ	IN/FR P1		8293 COZ	MAT P1	8293 COZ	IN/FR P1	8293 COZ			MAT P1	8293 COZ	IN/FR P1	8293 COZ
09:45/10:45																	
11:00/12:00								8288 Coz		MAT P1				8288 Coz			
12:00/13:00																	
13:05/14:05	ECO P1	8293 COZ	POR P1		8293 COZ		ECO P1				POR P1		ECO P1			8293 COZ	
14:05/15:05				MAT P1				POR P1		ECO				POR P1			POR P1
15:15/16:15			MAT				POR	P1	ECO P1				POR	P1	ECO P1		POR P1
16:15/17:15																	

ATUALIZADO EM 15/09/2022

POR	Português	Ana Carvalho
IN/FR	Inglês	Sónia Medeiros
	Francês	Ana Carvalho
AI	Área de Integração	Auxiliadora Santos
ECO	Economia	Dino Ventura
MAT	Matemática	João Ávila

8293	8293 – Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	Rui Medeiros
8288	Serviço de restaurante/bar – mise en place e técnicas de serviço	Filipa Oliveira

ESCOLA PROFISSIONAL
A Diretora Pedagógica e Executiva Adjunta

Mitoria Rita Paiva