

3º Ano Técnico de Cozinha/Pastelaria

	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	
	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
08:45/09:45	POR	8288				IN		8288					POR	4674	4674			POR	POR	8288				POR	POR	8288		
09:45/10:45	POR	8288				IN/FR		8288					P2	4674	4674			POR	P2	8288				POR	P2	8288		
11:00/12:00	P2	P2	POR			8288		P2	POR					COZ	COZ			P2		P2				P2		P2		
12:00/13:00						P2						8288						8288						8288				
13:05/14:05			4674					4674	4674				4674	4674	4674				4674	4674	8327				8327	8327	8327	
14:05/15:05			4674			POR		4674	4674			AI	4674	4674	4674			AI	4674	8327	8327				8327	8327	8327	
15:15/16:15			COZ			P2		COZ	COZ			P2	COZ	COZ	COZ			P2	COZ	COZ	COZ				COZ	COZ	COZ	
16:15/17:15																												

Atualizado em 13/03/2023

POR	Português	Ana Carvalho
ING/FRA	Inglês	Sónia Medeiros
	Francês	Ana Carvalho
ECO	Economia	Dino Ventura
AI	Área de Integração	Auxiliadora Santos

8327	Confeção de doçaria e decoração de bolos artísticos	Rui Medeiros
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	Filipa Oliveira
4674	Cozinhas do mundo	Rui Medeiros

A Diretora Pedagógica e Executiva Adjunta

Vitória Rita Paiva