

### 3º Ano Técnico de Cozinha/Pastelaria

	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	S	
	1	2	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30	
08:45/09:45	<b>F</b>		IN/FR		IN/FR	ECO	<b>F</b>		IN/FR		IN/FR	8288	POR	<b>NATAL</b>		<b>F</b>	<b>NATAL</b>										
09:50/10:50			P5		P5	P5			P5	P5																	
11:00/12:00				POR		POR				POR	MAT	AI	AI														
12:05/13:05				P5	POR					P5	POR																
13:05/14:05			POR			8294				POR																	
14:05/15:05			ECO	ECO	AI	8294				ECO	ECO	AI															
15:10/16:10			AI	P5	P5	8294				AI	P5	P5															
16:15/17:15					AP	P5						AP															

Atualizado a 30/11/2023

POR	Português	Ana Carvalho
ECO	Economia	Marco Braga
MAT	Matemática	João Ávila
AI	Área de Integração	Auxiliadora Santos
ING/FRA	Inglês	Sónia Medeiros
	Francês	Ana Carvalho

8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa 3º	Rui Medeiros
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	Milton Furtado
AP	Apoio	

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva