

### 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	T	Q	Q		
	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	
08:45/09:45	F	8288	AI		IN/FR	MAT	8298	8288	4674		IN/FR	MAT	IN/FR	4674	4674		IN/FR	MAT	IN/FR	8288	8288		IN/FR	MAT	IN/FR	8288	
09:50/10:50		8288	AI		V4/EM	P5	8298	8288	4674		V4/EM	P5	V4/EM	4674	4674		V4/EM	P5	V4/EM	8288	P5		V4/EM	P5	V4/EM	8288	
11:00/12:00		P5	P5		ECO	POR	8298	P5	4674		8288	POR	POR	4674	4674		8288	POR	MAT	8288	ECO		8288	POR	MAT	P5	
12:05/13:05		POR	ECO				P5		P5			P5	P5	COZ	COZ			P5		P5	P5			P5	POR		
13:05/14:05						8298	8298		4674			8298						POR		POR				POR			8294
14:05/15:05						8298	8298	AI	4674			8298		AI	4674	4674		ECO	ECO	POR				ECO	ECO	AI	8294
15:10/16:10			ECO			8298	8298	P5	4674			P5		P5	4674	4674		AI	P5	P5				AI	P5	P5	8294
16:15/17:15			P5			P5	P5	AP	P5					AP	COZ	COZ				AP						AP	COZ

Atualizado a 17/11/2023

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
4674	Cozinhas do mundo 2º	Rui Medeiros
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	Milton Furtado
8298	Cozinha criativa	João Fialho
AP	Apoio	

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva