

**2º Ano Técnico de Restaurante/Bar**

	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	
	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	<b>F</b>	POR	8337		8337	IN/FR	8337	8297	8339		8339	IN/FR	8339	8297	IN/FR		8339	IN/FR	8339		IN/FR		8339	IN/FR	8339	ECO	
09:50/10:50		P3	8337		P3	V1/EM	8337	8297	8339		P3	V1/EM	8339	8297	V1/EM		P3	V1/EM	8339	POR	V1/EM		P3	V1/EM	8339	POR	
11:00/12:00		7854	P3		8297	MAT	8337	P3	8339		8297	MAT	8339	P3	8339		7854	MAT	8339	P3	8339		7854	MAT	8339	P3	
12:05/13:05		P3			P3	EF	P3		P3		P3		P3		P3		P3	P3	P3		P3		P3	P3	P3		
13:05/14:05									PSI						PSI					PSI							PSI
14:05/15:05		ECO			8342	ECO	POR	P3			8342	ECO	POR	P3			8297	8297	ECO	P3			8297	8297	ECO	P3	
15:10/16:10		AI			8342	POR	AI	AI			8342	ECO	AI	AI			8297	8297	AI	AI			8297	8297	AI	AI	
16:15/17:15		P3			P3		AP				P3	P3	AP				P3	P3	AP	P3			P3	P3	AP	P3	

Atualizado a 09/11/2023

POR	Português	Ana Carvalho
PSI	Psicologia	Cristina Froes
EF	Educação Física	Pedro Tavares
MAT	Matemática	João Ávila
ECO	Economia	Marco Braga
AI	Área de Integração	Nuno Oliveira
ING/FRA	Inglês	Sónia Medeiros
	Francês	Ana Carvalho
Ap	Apoio	

8337	Vinhos de Portugal e do mundo	Milton Furtado
8339	Serviço casual de restaurante	Milton Furtado
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	João Fialho
8342	Serviço de bebidas simples	Filipa Oliveira
7854	Plano de Negócio- criação de micronegócio	Marco Braga

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva