

**3º Ano Técnico de Cozinha/Pastelaria**

	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	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29
08:45/09:45	ECO	POR		IN/FR		IN/FR	AI	8293					AI	8293		IN/FR		IN/FR	AI	8293		IN/FR		POR	AI
09:50/10:50	POR	POR		V4/EM		V4/EM	P5	8293					P5	8293		V4/EM		V4/EM	P5	8293		V4/EM		V4	MAT
11:00/12:00	P5	POR		ECO	POR	POR	POR	8293					POR	8293		ECO	POR	AI	POR	8293		ECO	POR	MAT	P5
12:05/13:05		P5			P5	EM		COZ						COZ			P5	POR		COZ			P5	V4	
13:05/14:05	8293			AI				8293					8293							8293			8260		8293
14:05/15:05	8293			8260	8260	MAT	8293						8293	8293		8260	8260	MAT	8293			8260	8260	8260	8293
15:10/16:10	COZ			8260	8260	EM	COZ						COZ	COZ		8260	8260	V4	COZ			8260	8260	V4	COZ
16:15/17:15	PAP			V4	P5	AP	PAP						PAP	PAP		V4	P5	AP	PAP			V4	P5	AP	PAP

Atualizado a 30/01/2024

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

8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	Rui Medeiros
8260	Comunicação, vendas, reclamações na restauração	Frederico Sousa
AP	Apoio	

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva