

### 3º Ano Técnico de Cozinha/Pastelaria

	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	S	T	Q	Q	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	24	26	27	28	29	30
08:45/09:45	AI		IN/FR		AI	AI	8293		IN/FR		AI	8293	8295		IN/FR		AI	8295	8295		Páscoa					
09:50/10:50			V1/EM		AI	AI	8293		V1/EM		AI	8293	8295		V2/EM		P1	8295	8295							
11:00/12:00	POR		POR		AI	P3	8293		POR		AI	8293	8295		8260	POR	MAT	8295	8295							
12:05/13:05	EM		EM		EM		COZ		EM		EM	COZ	COZ		EM	EM		COZ	COZ							
13:05/14:05						8293				POR							8295									
14:05/15:05				MAT	AI	8293	8293		AI	EM	MAT	8293	8295		8260	IN/FR	8295	8295	8295							
15:10/16:10			AI	EM	EM	8293	8293		EM	MAT	EM	8293	8295		8260		8295	8295	8295							
16:15/17:15					AP	COZ	COZ				AP	COZ	COZ		EM		COZ	COZ	COZ							

Atualizado a 06/03/2024

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
8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional 5º	Rui Medeiros
8260	Comunicação, vendas, reclamações na restauração	Frederico Sousa
AP	Apoio	

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva