

2º Ano Técnico de Restaurante/Bar

	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	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	8340	8340	IN/FR	8340		8340	ECO	IN/FR	8286	8340		Páscoa									
09:50/10:50	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	P3	P3	P3	8340		P3	P3	IN/FR	8286	8340											
11:00/12:00	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	POR	POR	ECO	8340		POR	8342	IN/FR	8286	8340											
12:05/13:05	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	P3	P3	P3	P3		P3	P3	P3	P3	P3											
13:05/14:05																														
14:05/15:05	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	MAT	ECO	POR	8340		MAT	8342	ECO	7297	8340											
15:10/16:10	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	ECO	P3	PSI	8340		ECO	8342	ECO	7297	P3											
16:15/17:15	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	P3	AP	P3	P3		P3	P3	P3	P3												

Atualizado a 06/03/2024

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

8340	Serviço clássico de restaurante	Milton Furtado
8286	Controlo de custos na restauração	Milton Furtado
8342	Serviço de bebidas simples	Filipa Oliveira
7297	Turismo inclusivo – oportunidades e desafios	Cristina Froes
FCRT	Formação em Contexto Real de Trabalho	

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva