

1º Ano Técnico de Cozinha/Pastelaria

	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T
	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	29	30
08:45/09:45	P Á S C O A	ECO	4667	8288		TIC	ECO	MAT	4662	4662		TIC	7731	MAT	4662	4662		TIC	7731	MAT	F E R I A D O	8284		TIC		
09:50/10:50		MAT	4667	8288		P4	P4	MAT	4662	4662		P4	P4	P4	4662	8284		P4	P4	P4		8284		P4		
11:00/12:00		POR	4667	8288		AI	EF	P4	4662	4662		AI	EF	7731	4662	8284		AI	EF	ING/FRA		8284		AI	EF	
12:05/13:05		POR	4667	P4		P4	MU		4662	COZ		P4	MU		COZ	COZ		P4	MU			COZ		P4	MU	
13:05/14:05									4662					4662						8284						
14:05/15:05		POR	4667	7731		MAT		4662	4662			7731	MAT	4662	ING/FRA			7731	MAT	8284		8284		7731	MAT	
15:10/16:10		POR	4667	7731		4665	AI	COZ	4662			4665	P4	COZ	ING/FRA			4665	P4	COZ		8284		4665	P4	
16:15/17:15		AP	COZ	P4		P4	P4	AP	COZ			P4		AP				P4		AP		COZ		P4		

Atualizado a 04/04/2024

POR	Português	Ana Carvalho
MAT	Matemática	João Ávila
EF	Educação Física	Pedro Tavares
PSI	Psicologia	Cristina Froes
TIC	Tecnologias da informação e comunicação	Nina Custódio
ECO	Economia	Marco Braga
AI	Área de Integração	Diogo Cabral
ING/FRA	Inglês	Juliana Moniz
	Francês	Ana Carvalho

8284	Preparação e Confeção de massas base de cozinha	Rui Medeiros
4662	Preparação e Confeção de sopas	
4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	
4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	Tânia Parece
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	Beatriz Medeiros
8288	Serviço de Restaurante/Bar mise-en-place e técnicas de serviço	Frederico Sousa

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva