

1º Ano Técnico de Cozinha/Pastelaria

	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	S				
	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	31				
08:45/09:45	F E R I A D O	4662	8289				EF	8289	8289				TIC		MAT	AI		F E R I A D O		EF	8289	8285				TIC		MAT	F E R I A D O	8285	
09:50/10:50		4662	8289				MAT	8289	8289				P4		P4	PSI	7731				MU	8285	8285				P4			P4	8285
11:00/12:00		COZ	8289				IN/FR	8289	8289				AI		IN/FR	7731	TIC				IN/FR	8285	8285			AI	EF	IN/FR		8285	
12:05/13:05			COZ				P4	COZ	COZ				P4	7731	P4		P4				P4	COZ	COZ			P4	MU	P4		COZ	
13:05/14:05		4665																			EF										
14:05/15:05		4665	8289				MAT	8289	IN/FR	8289				EF	MAT	AI	TIC				MU	8289	IN/FR	8285			MAT	8285		8285	
15:10/16:10		4665	8289				AI	COZ	IN/FR	8289				4665	AI	P4	TIC				AI	P4	IN/FR	8285			4665	AI		COZ	8285
16:15/17:15		P4	COZ				P4	AP	P4	COZ				P4	P4	AP	P4				P4	AP	P4	COZ			P4	P4		AP	COZ

Atualizado a 30/04/2024

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

4662	Preparação e Confeção de sopas	
8298	Cozinha/Pastelaria — planeamento da produção e mise en place 7ª	Rui Medeiros
4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	Tânia Parece
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	Beatriz Medeiros

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva



Os Fundos Europeus mais próximos de si.