

**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	Q	Q	S	S	T	Q
	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	31					
08:45/09:45	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	8285	4667	8297	IN/FR		IN/FR	IN/FR	8285	4667	4667	4667	8285										
09:50/10:50	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	8285	4667	8297	IN/FR		IN/FR	IN/FR	8285	4667	4667	4667	8285										
11:00/12:00	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	8285	4667	8297	IN/FR		IN/FR	IN/FR	8285	4667	4667	COZ	8285										
12:05/13:05	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	COZ	COZ	COZ	P4		P4	P4	COZ	COZ	COZ		COZ										
13:05/14:05															IN/FR						8285											
14:05/15:05	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	8285	4667	8297	ING	IN/FR			8297	8285	8297	8285	8285	8285									
15:10/16:10	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	8285	4667	8297	ING	IN/FR			8297	8285	8297	8285	8285										
16:15/17:15	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	FCRT		FCRT	FCRT	FCRT	FCRT	COZ	COZ	COZ		P4			COZ	COZ	COZ	COZ	COZ										

Atualizado a 28/06/2024

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

8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria 8ª	Rui Medeiros
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	
4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha 4ª	

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva



Os Fundos Europeus mais próximos de si.