

3º 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	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	POR	8260		8260			POR	POR	8327	8327				8327	8327	PAP	PAP										
09:50/10:50	POR	8260		8260			POR	POR	8327	8327				8327	8327	PAP	PAP										
11:00/12:00	RES	8260		8260			RES	RES	8327	COZ				8327	8327	PAP	PAP										
12:05/13:05	V3/EM	RES		RES					COZ					COZ	COZ	PAP	PAP										
13:05/14:05										8327																	
14:05/15:05	ING	POR							8327	8327				8327	8327	PAP											
15:10/16:10	V3	RES							8327	8327				8327	8327	PAP											
16:15/17:15									COZ	COZ				COZ	COZ	PAP											

Atualizado a 28/06/2024

POR	Português	Ana Carvalho
ING/FRA	Inglês	Juliana Moniz
	Francês	Ana Carvalho
MAT	Matemática	João Ávila
AI	Área de Integração	Auxiliadora Santos
FCRT	Formação em Contexto Real de Trabalho	

8260	Comunicação, vendas, reclamações na restauração	Frederico Sousa
8327	Confeção de doçaria e decoração de bolos artísticos 6º	Rui Medeiros

A Diretora Pedagógica

Vitória Rita Paiva