

Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria 1º

	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	8283	8283	8283		8301	POR	8283	8283	8283		8301	POR	8283	8283	8239		8301	POR	8239	8239	8239						8301				
09:50/10:50	8283	8283	8283		P2	P2	8283	8283	8283		P2	P2	8283	8283	8239		P2	P2	8239	8239	8239							P2			
11:00/12:00	P2	8283	P2		POR	EF	P2	8283	P2		POR	EF	P2	8239	P2		POR	EF	P2	8239	P2				EF			ECO			
12:05/13:05		P2			P2	P2		P2			P2	MU		P2			P2	MU		P2					MU			P2			
13:05/14:05	PSI		ECO				PSI		ECO					PSI			ECO				PSI			ECO		8301		PSI			
14:05/15:05	P2	MAT	P2				MAT	P2	MAT		P2			MAT	P2		MAT	P2			MAT		P2	MAT	P2		P2	MAT	P2	MAT	
15:10/16:10		ECO	TIC			ECO	8301	AI	ECO		TIC		ECO	8301	AI		ECO	TIC		ECO	8301		AI	ECO	TIC		ECO	8301	AI	ECO	TIC
16:15/17:15		P2	P1			P2	P2	P2	P2		P1		P2	P2	P2		P2	P1		P2	P2		P2	P2	P2		P2	P2	P2	P2	P1

Atualizado a 02/10/2025

POR	Português	Ana Carvalho
FRA	Francês	Ana Carvalho
ING	Inglês	Wilson Medeiros
EF	Educação Física	Pedro Tavares
TIC	TIC	Nina Custódio
AI	Área de Integração	Diogo Cabral
ECO	Economia	João Ávila
MAT	Matemática	Paulo Ferreira
PSI	Psicologia	Alexandra Moreira

8283	Organização da cozinha	Rui Medeiros
8239	Matérias Primas alimentares	Rui Medeiros
8301	Língua Espanhola- cozinha/pastelaria	Rafela Nicolau

P1	Sala Ponta Garça 1
P2	Sala Ponta Garça 2
MU	Açor Arena Pavilhão Multiusos

Diretora Executiva e Pedagógica

Vitória Rita Paiva