

Curso Técnico de Cozinha e Restauração 1º

	Q 1	S 2	S 3	S 5	S 6	T 7	Q 8	Q 9	S 10	S 12	S 13	T 14	Q 15	Q 16	S 17	S 19	S 20	T 21	Q 22	Q 23	S 24	S 26	S 27	T 28	Q 29	S 30	S 31	
08:45/09:45																00038	POR					00038			AI			
09:45/10:45																P4	P4		POR			P4			P4	POR		
11:00/12:00																	00035	PSI	P4	00596				PSI	P4			
12:00/13:00																	P4	P4	03584	03584				P4	03584	03584		
13:00/14:00																						AI	POR					
14:00/15:00																		ECO		POR		P4	P4	ECO			POR	
15:00/16:00																	MAT	TIC					MAT	TIC			AI	
16:00/17:00																	P4	P1					P4	P1			P4	

Atualizado a 23/10/2026

POR	Português	Vanessa Arraial
FRA	Francês	Rafela Nicolau
ING	Inglês	Catarina Medeiros
EF	Educação Física	Pedro Tavares
TIC	TIC	Nina Custódio
AI	Área de Integração	Beatriz Vieira
ECO	Economia	João Ávila
MAT	Matemática	Paulo Ferreira
PSI	Psicologia	Alexandra Moreira

UC03576	Planear e Organizar produção cozinha	Rui Medeiros
UC03581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	Milton Furtado
UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	Ruben Amaral
UC03580	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	Cristina Froes
UC00038	Prestar informação sobre o setor do turismo	Filipa Cabral

P4	Sala Ponta Garça 4
MU	Açor Arena Pavilhao Multiusos

Diretora Executiva e Pedagógica

Vitória Rita Paiva