

LICENCIATURA EM GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING							NORMAL			
CURSO							ÉPOCA			
Janeiro/fevereiro		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
27	SEGUNDA									
28	TERÇA									
29	QUARTA									
30	QUINTA	Introdução à Hotelaria e Restauração	10:00	D110	Enologia	13:30	D110	Estágio	N/A	N/A
31	SEXTA	Comunicação	13:30	D110	Francês / Espanhol Aplicado à Rest II	10:00	D108/ D110			
1	SÁBADO									
2	DOMINGO									
3	SEGUNDA	Métodos e Técnicas de Investigação	10:00	D110	Inglês Aplicado à Restauração III	13:30	D110			
4	TERÇA									
5	QUARTA	Inglês Aplicado à Restauração I	13:30	D110	Economia	10:00	D110			
6	QUINTA									
7	SEXTA	Higiene e Segurança	13:30	D110	Sistemas de Informática Aplicada à Restauração	10:00	B211			
8	SÁBADO	Métodos Quantitativos	10:00	D110						
9	DOMINGO									
10	SEGUNDA	Introdução à Gestão das Organizações	13:30	D110	Património Gastronómico e Cultural	10:00	D110			
11	TERÇA	Informação e Comunicação Tecnológica	16:30	B211						

Aprovado em reunião de CP de 13/11/2024

Homologo,

Fernanda Amélia Ferreira
PRESIDENTE DO CONSELHO PEDAGÓGICO