

LICENCIATURA EM GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING							RECURSO			
CURSO					ÉPOCA					
Fevereiro/Março		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
12	QUARTA	Introdução à Hotelaria e Restauração	10:00	D110	Enologia	13:30	D110	Estágio	N/A	N/A
13	QUINTA									
14	SEXTA	Comunicação	13:30	D110	Francês / Espanhol Aplicado à Rest II	10:00	D108/ D110			
15	SÁBADO									
16	DOMINGO									
17	SEGUNDA	Métodos e Técnicas de Investigação	10:00	D110	Inglês Aplicado à Restauração III	10:00	D110			
18	TERÇA	Inglês Aplicado à Restauração I	13:30	D110	Economia	10:00	D110			
19	QUARTA									
20	QUINTA									
20	SEXTA	Higiene e Segurança	16:30	D110	Sistemas de Informática Aplicada à Restauração	10:00	B211			
22	SÁBADO	Métodos Quantitativos	10:00	D110						
23	DOMINGO									
24	SEGUNDA				Património Gastronómico e Cultural	10:00	D110			
25	TERÇA									
26	QUARTA	Introdução à Gestão das Organizações	10:00	D110						
27	QUINTA									
28	SEXTA	Informação e Comunicação Tecnológica	10:00	B211						
01	SÁBADO									

Aprovado em reunião de CP de 13/11/2024

Homologo,

Fernanda Amélia Ferreira
PRESIDENTE DO CONSELHO PEDAGÓGICO