

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

1.º Ano - GRC1A

Dias Horas	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	
8.00 - 8.30 h						
8.30 - 9.00 h						
9.00 - 9.30 h						
9.30 - 10.00 h		INTRODUÇÃO À GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES Joel Fernandes D209	COMUNICAÇÃO Helena Pereira D209			
10.00 - 10.30 h					INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO Mónica Oliveira - D209	
10.30 - 11.00 h						
11.00 - 11.30 h	HIGIENE E SEGURANÇA Susana Macedo D209			INGLES APLICADO À RESTAURAÇÃO I D209 Sandra Vasconcelos	MÉTODOS E TÉCNICAS DE INVESTIGAÇÃO Susana Silva B212	
11.30 - 12.00 h			INGLES APLICADO À RESTAURAÇÃO I D209 Sandra Vasconcelos			
12.00 - 12.30 h						
12.30 - 13.00 h						
13.00 - 13.30 h						
13.30 - 14.00 h						
14.00 - 14.30 h						
14.30 - 15.00 h			INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO Kevin Hemsworth D209	MÉTODOS QUANTITATIVOS Silvia Amorim D209		
15.00 - 15.30 h	MÉTODOS QUANTITATIVOS Silvia Amorim D209					
15.30 - 16.00 h						
16.00 - 16.30 h						
16.30 - 17.00 h						
17.00 - 17.30 h	INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO TECNOLÓGICA Tânia Costa B211					
17.30 - 18.00 h						
18.00 - 18.30 h						
18.30 - 19.00 h						
19.00 - 19.30 h						
19.30 - 20.00 h						
20.00 - 20.30 h						
20.30 - 21.00 h						
21.00 - 21.30 h						
21.30 - 22.00 h						
22.00 - 22.30 h						
22.30 - 23.00 h						
23.00 - 23.30 h						

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

1.º Ano - GRC1B

Dias Horas	2ª Felra	3ª Felra	4ª Felra	5ª Felra	6ª Felra		
8.00 - 8.30 h							
8.30 - 9.00 h							
9.00 - 9.30 h							
9.30 - 10.00 h		INTRODUÇÃO À GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES Joel Fernandes D209	COMUNICAÇÃO Helena Pereira D209	INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO Mónica Oliveira - D209			
10.00 - 10.30 h							
10.30 - 11.00 h							
11.00 - 11.30 h	HIGIENE E SEGURANÇA Susana Macedo D209		INGLES APLICADO À RESTAURAÇÃO I D209 Sandra Vasconcelos	INGLES APLICADO À RESTAURAÇÃO I D209 Sandra Vasconcelos	MÉTODOS E TÉCNICAS DE INVESTIGAÇÃO Susana Silva B212		
11.30 - 12.00 h							
12.00 - 12.30 h							
12.30 - 13.00 h							
13.00 - 13.30 h							
13.30 - 14.00 h							
14.00 - 14.30 h		INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO TECNOLÓGICA Tânia Costa B212	INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO Kevin Hemsworth D209				
14.30 - 15.00 h							
15.00 - 15.30 h	MÉTODOS QUANTITATIVOS Sílvia Amorim D209						
15.30 - 16.00 h							
16.00 - 16.30 h							
16.30 - 17.00 h				MÉTODOS QUANTITATIVOS Sílvia Amorim D209			
17.00 - 17.30 h							
17.30 - 18.00 h							
18.00 - 18.30 h							
18.30 - 19.00 h							
19.00 - 19.30 h							
19.30 - 20.00 h							
20.00 - 20.30 h							
20.30 - 21.00 h							
21.00 - 21.30 h							
21.30 - 22.00 h							
22.00 - 22.30 h							
22.30 - 23.00 h							
23.00 - 23.30 h							

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

2.º Ano - GRC2A

Dias Horas	2ª Felra	3ª Felra	4ª Felra	5ª Felra	6ª Felra
8.00 - 8.30 h					
8.30 - 9.00 h					
9.00 - 9.30 h				INGLES APLICADO À RESTAURAÇÃO III	
9.30 - 10.00 h				Gisela Soares	
10.00 - 10.30 h				D208A	
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	ECONOMIA	ESPAÑHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO II	INGLES APLICADO À RESTAURAÇÃO III	ECONOMIA	
11.30 - 12.00 h					
12.00 - 12.30 h	Cristina Mouta	Elga Costa	Gisela Soares	Cristina Mouta	
12.30 - 13.00 h	D208A	D208B	B101	D208A	
13.00 - 13.30 h					
13.30 - 14.00 h					
14.00 - 14.30 h		PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO CULTURAL	ENOLOGIA	ESPAÑHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO II	
14.30 - 15.00 h	Práticas de Cozinha e Restaurante II				
15.00 - 15.30 h		Luis Correia	Bebiana Monteiro	Elga Costa	
15.30 - 16.00 h		D208A	B101	D208A	
16.00 - 16.30 h	Marta Quintas	SISTEMAS DE INFORM. APLICADO À RESTAURAÇÃO			
16.30 - 17.00 h	Nelson Baptista				
17.00 - 17.30 h		Tania Costa			
17.30 - 18.00 h		B212			
18.00 - 18.30 h					
18.30 - 19.00 h					
19.00 - 19.30 h					
19.30 - 20.00 h					
20.00 - 20.30 h					
20.30 - 21.00 h					
21.00 - 21.30 h					
21.30 - 22.00 h					
22.00 - 22.30 h					
22.30 - 23.00 h					
23.00 - 23.30 h					

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

2.º Ano - GRC2B

Dias Horas	2ª Felra	3ª Felra	4ª Felra	5ª Felra	6ª Felra
8.00 - 8.30 h					
8.30 - 9.00 h					
9.00 - 9.30 h			FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO III	
9.30 - 10.00 h			Gisela Soares	Gisela Soares	
10.00 - 10.30 h			D103	D208A	
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	ECONOMIA		INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO III	ECONOMIA	
11.30 - 12.00 h					
12.00 - 12.30 h	Cristina Mouta		Gisela Soares	Cristina Mouta	
12.30 - 13.00 h	D208A		B101	D208A	
13.00 - 13.30 h					
13.30 - 14.00 h					
14.00 - 14.30 h		PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO CULTURAL	ENOLOGIA	FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II	
14.30 - 15.00 h	Práticas de Cozinha e Restaurante II				
15.00 - 15.30 h		Luis Correia	Bebiana Monteiro	Gisela Soares	
15.30 - 16.00 h		D208A	B101	D103	
16.00 - 16.30 h	Marta Quintas	SISTEMAS DE INFORM. APLICADO À RESTAURAÇÃO			
16.30 - 17.00 h	Nelson Baptista				
17.00 - 17.30 h		Tânia Costa			
17.30 - 18.00 h		B212			
18.00 - 18.30 h					
18.30 - 19.00 h					
19.00 - 19.30 h					
19.30 - 20.00 h					
20.00 - 20.30 h					
20.30 - 21.00 h					
21.00 - 21.30 h					
21.30 - 22.00 h					
22.00 - 22.30 h					
22.30 - 23.00 h					
23.00 - 23.30 h					