

## GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

### 1.º Ano - GRC1A (2º semestre)

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	<b>Manutenção de Equipamentos e Sistemas</b>			<b>INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II</b>	<b>Nutrição e Dietética</b>
9.30 - 10.00 h					
10.00 - 10.30 h					
10.30 - 11.00 h	Ricardo Carvalho			Sandra Vasconcelos	Susana Macedo
11.00 - 11.30 h	<b>Nutrição e Dietética</b>			<b>OSAB I</b>	<b>OSAB I</b>
11.30 - 12.00 h					
12.00 - 12.30 h					
12.30 - 13.00 h	Susana Macedo			Daniel Azevedo/Joaquim Ribeiro	Daniel Azevedo/Joaquim Ribeiro
13.00 - 13.30 h	D209			D209	D209
13.30 - 14.00 h					
14.00 - 14.30 h	<b>Práticas de Cozinha e Restaurante</b>	<b>FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I</b>		<b>FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I</b>	
14.30 - 15.00 h					
15.00 - 15.30 h		Gisela Soares		Gisela Soares	
15.30 - 16.00 h		D103		D103	
16.00 - 16.30 h					
16.30 - 17.00 h		<b>INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II</b>			
17.00 - 17.30 h	Nelson Baptista				
17.30 - 18.00 h	Marta Quintas				
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					

## GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

### 1.º Ano – GRC1B (2º semestre)

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	<b>Manutenção de Equipamentos e Sistemas</b>  Ricardo Carvalho  D209			<b>INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II</b>  Sandra Vasconcelos  D209	<b>Nutrição e Dietética</b>  Susana Macedo  D209
9.30 - 10.00 h					
10.00 - 10.30 h					
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	<b>Nutrição e Dietética</b>  Susana Macedo  D209			<b>OSABI</b>  Daniel Azevedo/João Ribeiro  D209	<b>OSABI</b>  Daniel Azevedo/João Ribeiro  D209
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	<b>Práticas de Cozinha e Restaurante</b>  Nelson Baptista  Marta Quintas	<b>ESPAÑHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO I</b>  Elga Costa  D209		<b>ESPAÑHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO I</b>  Elga Costa  D209	
14.30 - 15.00 h					
15.00 - 15.30 h					
15.30 - 16.00 h					
16.00 - 16.30 h		<b>INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II</b>  Sandra Vasconcelos  D209			
16.30 - 17.00 h					
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					

## GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

### 2.º Ano - GRC2A (2º semestre)

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		<b>Inglês aplicado à restauração IV</b>	<b>Marketing aplicado à restauração</b>	<b>OSAB II</b>	<b>OSAB II</b>
9.30 - 10.00 h		Rosa Silva	Cristina Mouta	Daniel Azevedo	Daniel Azevedo
10.00 - 10.30 h		D106	D109	D109	D106
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h		<b>Contabilidade Financeira e de Gestão</b>	<b>Inglês aplicado à restauração IV</b>	<b>DOS I</b>	<b>Contabilidade Financeira e de Gestão</b>
11.30 - 12.00 h		Edgar Torrão	Rosa Silva	António Melo	Edgar Torrão
12.00 - 12.30 h		D106	D109	D109	D106
12.30 - 13.00 h					
13.00 - 13.30 h					
13.30 - 14.00 h					
14.00 - 14.30 h		<b>Gestão e Organização de Eventos</b>		<b>DOS I</b>	
14.30 - 15.00 h		Dália Liberato / Pedro Liberato		Mónica Oliveira	
15.00 - 15.30 h		D106		B211	
15.30 - 16.00 h					
16.00 - 16.30 h				<b>Gestão e Organização de Eventos</b>	
16.30 - 17.00 h				Dália Liberato / Pedro Liberato	
17.00 - 17.30 h				D109	
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					

## GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

### 3.º Ano - GRC3A (2º semestre)

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			<b>DOS II</b>	<b>Gestão Financeira</b>				
9.30 - 10.00 h			António Melo	Eduardo Albuquerque				
10.00 - 10.30 h			D104	D104				
10.30 - 11.00 h								
11.00 - 11.30 h	<b>Gestão e controlo da qualidade alimentar</b>		<b>DOS II</b>	<b>Inglês aplicado à Restauração V</b>				
11.30 - 12.00 h			António Melo	Sandra Vasconcelos				
12.00 - 12.30 h		Bebiana Monteiro		D104	D104			
12.30 - 13.00 h		D104						
13.00 - 13.30 h								
13.30 - 14.00 h								
14.00 - 14.30 h	<b>Empreendedorismo</b>	<b>Inglês aplicado à Restauração V</b>	<b>Gestão e controlo da qualidade alimentar</b>	<b>Gestão de Recursos Humanos</b>				
14.30 - 15.00 h								
15.00 - 15.30 h					Joel Fernandes/Cristina Mouta	Sandra Vasconcelos	Bebiana Monteiro	Susana Silva
15.30 - 16.00 h					D104	D104	D104	D104
16.00 - 16.30 h		<b>Legislação Aplicada à Restauração</b>	<b>Regras e protocolo Empresarial</b>					
16.30 - 17.00 h				Rui Santos	Kevin Hemsworth			
17.00 - 17.30 h		D104	D104					
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								