

SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2024/2025

1.º Ano - RC1A

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	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE Nuno Andrade Coz e Rest de Aplicação	LÍNGUA INGLESA APLICADA D104 Ana Catarina Mesquita	LÍNGUA INGLESA APLICADA D208B Ana Catarina Mesquita	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO APLICADAS À HOTELARIA Helena Nogueira B211	
9.30 - 10.00 h					
10.00 - 10.30 h					
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE Joel Gonçalves Coz e Rest de Aplicação	INGUA ESPANHOLA APLICADA Nelly Silva D104	GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS Bebiana Monteiro D208B		HIGIENE, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRIÇÃO Susana Macedo D208B
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	MÉTODOS QUANTITATIVOS Ana Raquel Moreira D208B	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS DE CATERING Marta Quintas D208A		CONTROLO DE CUSTOS NA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS António Melo D208A	
14.30 - 15.00 h					
15.00 - 15.30 h					
15.30 - 16.00 h					
16.00 - 16.30 h					
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					
21.30 - 22.00 h					
22.00 - 22.30 h					
22.30 - 23.00 h					
23.00 - 23.30 h					