

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2023/2024

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	Práticas de Cozinha e Restaurante Nelson Baptista Marta Quintas		Nutrição e Dietética Susana Macedo D209	OSAB I Daniel Azevedo/Joaquim Ribeiro D209		
9.30 - 10.00 h						
10.00 - 10.30 h						
10.30 - 11.00 h						
11.00 - 11.30 h			INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II Sandra Vasconcelos D209	OSAB I Daniel Azevedo/Joaquim Ribeiro D209	FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I Gisela Soares D103	
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	Manutenção de Equipamentos e Sistemas Ricardo Carvalho D209	FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I Gisela Soares D103		Nutrição e Dietética Susana Macedo D209		
14.30 - 15.00 h						
15.00 - 15.30 h						
15.30 - 16.00 h						
16.00 - 16.30 h				INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II 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 2023/2024

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	Práticas de Cozinha e Restaurante Nelson Baptista Marta Quintas		Nutrição e Dietética Susana Macedo D209	OSAB I Daniel Azevedo D209			
9.30 - 10.00 h							
10.00 - 10.30 h			INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II Sandra Vasconcelos D209	OSAB I Daniel Azevedo D209	ESPANHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO I Elga Costa D209		
10.30 - 11.00 h							
11.00 - 11.30 h							
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	Manutenção de Equipamentos e Sistemas Ricardo Carvalho D209	ESPANHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO I Elga Costa D209		Nutrição e Dietética Susana Macedo D209			
14.30 - 15.00 h							
15.00 - 15.30 h							
15.30 - 16.00 h							
16.00 - 16.30 h				INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II 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 2023/2024

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	Inglês aplicado à restauração IV		OSAB II	Contabilidade Financeira e de Gestão	Marketing aplicado à restauração
9.30 - 10.00 h			Daniel Azevedo	Edgar Torrão	Cristina Mouta
10.00 - 10.30 h		Rosa Silva		D104	D105
10.30 - 11.00 h	D104				
11.00 - 11.30 h	Gestão e Organização de Eventos		Inglês aplicado à restauração IV	OSAB II	Contabilidade Financeira e de Gestão
11.30 - 12.00 h			Rosa Silva	Daniel Azevedo	Edgar Torrão
12.00 - 12.30 h		Ana Ferreira		D104	D104
12.30 - 13.00 h	D104				
13.00 - 13.30 h					
13.30 - 14.00 h					
14.00 - 14.30 h	DOS I		Gestão e Organização de Eventos	DOS I	
14.30 - 15.00 h			Ana Ferreira	António Melo	
15.00 - 15.30 h		Mónica Oliveira		D104	D104
15.30 - 16.00 h	B211				
16.00 - 16.30 h				Métodos e Técnicas de Investigação	
16.30 - 17.00 h				Susana Silva	
17.00 - 17.30 h				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					

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2023/2024

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			DOS II	Inglês aplicado à Restauração V	
9.30 - 10.00 h			António Melo	Sandra Vasconcelos	
10.00 - 10.30 h			D207	D207	
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	Gestão e controlo da qualidade alimentar	Gestão e controlo da qualidade alimentar	DOS II	Gestão Financeira	
11.30 - 12.00 h	Bebiana Monteiro	Bebiana Monteiro	António Melo	Edgar Torrão	
12.00 - 12.30 h	D207	D207	D207	D207	
12.30 - 13.00 h					
13.00 - 13.30 h					
13.30 - 14.00 h					
14.00 - 14.30 h	Empreendedorismo			Gestão de Recursos Humanos	
14.30 - 15.00 h	Joel Fernandes			Susana Silva	
15.00 - 15.30 h	D207		Regras e protocolo Empresarial	D207	
15.30 - 16.00 h		Legislação Aplicada à Restauração	Kevin Hemsworth	Métodos e Técnicas de Investigação	
16.00 - 16.30 h		Rui Santos	D207	Susana Silva	
16.30 - 17.00 h	Inglês aplicado à Restauração V	D207		B211	
17.00 - 17.30 h	Sandra Vasconcelos				
17.30 - 18.00 h	D207				
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					