

LICENCIATURA EM GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING							NORMAL			
CURSO							ÉPOCA			
JUNHO/JULHO		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
22	SEGUNDA	Manutenção Equipamentos e Sistemas	13h30	D108	DOS I	16h30	D108	Gestão de Recursos Humanos	10h00	D109
23	TERÇA									
24	QUARTA									
25	QUINTA				Gestão e Organização de Eventos	10h00	D108	Gestão Financeira	13h30	D108
26	SEXTA	Nutrição e Dietética	10h00	D110	Contabilidade Financeira e de Gestão	13h30	D109	Regras Protocolo Empresarial	16h30	D110
27	SÁBADO									
28	DOMINGO									
29	SEGUNDA									
30	TERÇA	Inglês Aplicado à Restauração II	10h00	D110	OSABII	16h30	D109	Gestão e Controlo da Qualidade Alimentar	13h30	D110
1	QUARTA							Inglês Aplicado à Restauração V	13h30	D109
2	QUINTA	Espanhol Aplicado à Restauração I	10h00	D108	Marketing Aplicado à Restauração	13h30	D109	Legislação Aplicada à Restauração	16h30	D108
3	SEXTA									
4	SÁBADO									
5	DOMINGO									
6	SEGUNDA	OSABI	10h00	D110	Inglês Aplicado à Restauração IV	13h30	D109	DOS II	16h30	D109
7	TERÇA							Empreendedorismo	13h30	D109

Aprovado em reunião do CP de 25/03/2025

Homologo.

Fernanda Ferreira
PRESIDENTE DO CONSELHO PEDAGÓGICO

António Melo
PRESIDENTE DA ESHT