

LICENCIATURA EM GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING							RECURSO			
CURSO							ÉPOCA			
JULHO		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
08	QUARTA							Gestão de Recursos Humanos	10h00	D109
09	QUINTA	Manutenção Equipamentos e Sistemas	10h00	D109	DOS I	13h30	D110	Gestão Financeira	16h30	D109
10	SEXTA									
11	SÁBADO									
12	DOMINGO									
13	SEGUNDA	Nutrição e Dietética	10h00	D110	Marketing Aplicado à Restauração	13h30	D109	Regras Protocolo Empresarial	16h30	D109
14	TERÇA									
15	QUARTA	Inglês Aplicado à Restauração II	10h00	D109	Contabilidade Financeira e de Gestão	13h30	D109	Gestão e Controlo da Qualidade Alimentar	16h30	D109
16	QUINTA									
17	SEXTA	Espanhol Aplicado à Restauração I	10h00	D108	OSABII	13h30	D108	Inglês Aplicado à Restauração V	16h30	D109
18	SÁBADO									
19	DOMINGO									
20	SEGUNDA	OSABI	16h30	D109	Gestão e Organização de Eventos	13h30	D109	Legislação Aplicada à Restauração	10h00	D109
21	TERÇA							DOS II	16h30	D109
22	QUARTA									
23	QUINTA				Inglês Aplicado à Restauração IV	10h00	D108	Empreendedorismo	13h30	D109

Aprovado em reunião do CP de 25/03/2025

Homologo.

Fernanda Ferreira
PRESIDENTE DO CONSELHO PEDAGÓGICO

António Melo
PRESIDENTE DA ESHT