

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2025/2026

1.º Ano - GRC1A

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	MÉTODOS QUANTITATIVOS Fernanda Ferreira D104	INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO TECNOLÓGICA Cândida Silva B211	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I D103 Gisela Soares		
9.30 - 10.00 h					
10.00 - 10.30 h					INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO Kevin Hemsworth - D104
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	Higiene e Segurança Bebiana Monteiro D209	COMUNICAÇÃO Adelaide Maia D207	INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO Kevin Hemsworth D104		INTRODUÇÃO À GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES Cristina Mouta D207
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	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I Gisela Soares - D103	MÉTODOS QUANTITATIVOS Sílvia Amorim D104			
14.30 - 15.00 h					
15.00 - 15.30 h					
15.30 - 16.00 h					
16.00 - 16.30 h	Métodos e Técnicas de Investigação B211 Maria João Couto				
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					

Handwritten signature

Handwritten signature



GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2025/2026

2.º Ano – GRC2A

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 III Gisela Soares D105	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE II Marta Quintas José António Silva Restaurante de Aplicação	Economia B101 Manuel Nogueira		
9.30 - 10.00 h					
10.00 - 10.30 h					
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h					
11.30 - 12.00 h	PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO CULTURAL Luís Correia D105		INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO III Gisela Soares D106		
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	SISTEMAS DE INFORM. APLICADO À RESTAURAÇÃO Cândida Silva B212	FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II Gisela Soares - D103	FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II Gisela Soares - D103		
14.30 - 15.00 h					
15.00 - 15.30 h					
15.30 - 16.00 h					
16.00 - 16.30 h				FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II Gisela Soares - D103	ENOLOGIA Bebiana Monteiro B101
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					

Assinado,





GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E CATERING 2025/2026

2.º Ano – GRC2B

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 III Gisela Soares D105	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE II Marta Quintas José António Silva Restaurante de Aplicação	Economia B101 Manuel Nogueira		
9.30 - 10.00 h					
10.00 - 10.30 h			INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO III Gisela Soares D106		
10.30 - 11.00 h					
11.00 - 11.30 h	PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO CULTURAL Luís Correia D105				
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	SISTEMAS DE INFORM. APLICADO À RESTAURAÇÃO Cândida Silva B212			ESPANHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO II Rosa Silva D209	
14.30 - 15.00 h					
15.00 - 15.30 h			ENOLOGIA Bebiana Monteiro B101	Economia Manuel Nogueira - B101	
15.30 - 16.00 h					
16.00 - 16.30 h	ESPANHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO II Rosa Silva D104	ECONOMIA Manuel Nogueira - D105			
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					

Handwritten signature

