

**SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING
2025/2026**

1.º Ano – SRC1

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 Samuel Pinto Coz e Rest de Aplicação	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS DE CATERING Marta Quintas/Sérgio Araújo D106		TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO APLICADAS À HOTELARIA / RESTAURAÇÃO Helena Nogueira B212	HIGIENE, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRIÇÃO Susana Macedo D208B	
9.30 - 10.00 h						
10.00 - 10.30 h						
10.30 - 11.00 h	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE Joel Gonçalves Coz e Rest de Aplicação	GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS Sérgio Araújo D108		LÍNGUA INGLESA APLICADA D111A Isabella Roberto	CONTROLO DE CUSTOS NA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS Sérgio Araújo D208B	
11.00 - 11.30 h						
11.30 - 12.00 h						
12.00 - 12.30 h	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO APLICADAS À HOTELARIA / RESTAURAÇÃO Helena Nogueira B212	LÍNGUA INGLESA APLICADA D208A Isabella Roberto		MÉTODOS QUANTITATIVOS D106 Sílvia Amorim		
12.30 - 13.00 h						
13.00 - 13.30 h						
13.30 - 14.00 h						
14.00 - 14.30 h						
14.30 - 15.00 h	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO APLICADAS À HOTELARIA / RESTAURAÇÃO Helena Nogueira B212	LÍNGUA INGLESA APLICADA D208A Isabella Roberto		LÍNGUA ESPANHOLA APLICADA D111A Nelly Silva		
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						

Homologo,

O Presidente da ESHT