

ME MAPA DE EXAMES
2025/2026
1.º E 2.º SEMESTRES

CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL DE SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING							ESPECIAL			
CURSO							ÉPOCA			
SETEMBRO		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
01	TERÇA	Língua Espanhola Aplicada	16:30	D111A	Língua Francesa Aplicada	10:00	D111A			
02	QUARTA	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	10:00	D111A						
03	QUINTA	Organização de Eventos de Catering	10:00	D111A	Empreendedorismo	16:30	D106			
04	SEXTA	Métodos Quantitativos	13:30	D107	Estágio*					
05	SÁBADO									
06	DOMINGO									
07	SEGUNDA	Gestão de Alimentos e Bebidas	10:00	D107	Manutenção de Equipamentos em Hotelaria	16:30	D111A			
08	TERÇA	Regras e Protocolo Empresarial	10:00	D107	Marketing e Vendas em Hotelaria	16:30	D106			
09	QUARTA									
10	QUINTA	Língua Inglesa Aplicada	10:00	D107						
11	SEXTA	Práticas de Cozinha e Restaurante	10:00	REST.	Gestão de Recursos Humanos	16:30	D106			
12	SÁBADO									
13	DOMINGO									
14	SEGUNDA	Tecnologias de Informação Aplicadas à Restauração	10:00	B212	Contabilidade Aplicada	16:30	D106			
15	TERÇA	Higiene e Segurança Alimentar e Nutrição	10:00	D107						
16	QUARTA	Controlo de Custos na Restauração e Bebidas	10:00	D111A	Legislação Hoteleira	16:30	D106			

* O/A estudante deve entregar o Relatório de Estágio no DOMUS, neste dia, sendo a Prova Pública agendada no decorrer da mesma época de exames.

Aprovado em reunião do CP de 25/03/2025

Homologo.

Fernanda Ferreira
PRESIDENTE DO CONSELHO PEDAGÓGICO

António Melo
PRESIDENTE DA ESHT