

CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL DE SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING	NORMAL
---	--------

CURSO

ÉPOCA

JUNHO/JULHO		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
20	SÁBADO									
21	DOMINGO									
22	SEGUNDA	Língua Espanhola Aplicada	10:00	D107						
23	TERÇA	Métodos Quantitativos	13:30	D106	Estágio *					
24	QUARTA									
25	QUINTA	Controlo de Custos na Restauração e Bebidas	10:00	D104						
26	SEXTA									
27	SÁBADO									
28	DOMINGO									
29	SEGUNDA									
30	TERÇA	Gestão de Alimentos e Bebidas	10:00	D104						
01	QUARTA	Língua Inglesa Aplicada	10:00	D107						
02	QUINTA	Tecnologias de Informação Aplicadas à Restauração	10:00	B212						
03	SEXTA	Higiene e Segurança Alimentar e Nutrição	10:00	D107						
04	SÁBADO									
05	DOMINGO									
06	SEGUNDA									
07	TERÇA	Organização de Eventos de Catering	10:00	D111A						

\* 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 25/03/2026

Homologo.

Fernanda Ferreira  
PRESIDENTE DO CONSELHO PEDAGÓGICO

António Melo  
PRESIDENTE DA ESHT