

TESP EM SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING	NORMAL
--------------------------------------------	--------

CURSO

ÉPOCA

FEVEREIRO		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
6	SEGUNDA	Regras e Protocolo Empresarial	14h30	D208	Língua Francesa Aplicada	10h00	D203			
7	TERÇA				Tecnologias da Informação e Aplicações de Gestão de Reservas	10h00	D209			
8	QUARTA				Marketing e Vendas na Restauração	14h30	D203			
9	QUINTA				Contabilidade Aplicada	14h30	D206			
10	SEXTA									
11	SÁBADO				Gestão de Recursos Humanos	10h00	D206			
12	DOMINGO									
13	SEGUNDA	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	10h00	D206	Legislação Hoteleira	14h30	D201 D202			
14	TERÇA									
15	QUARTA				Princípios de Gestão Financeira	10h00	D206			
16	QUINTA				Empreendedorismo	10h00	D206			

OPRESIDENTEDA COMISSÃO INSTALADORA DA ESHT

TESP EM SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING							RECURSO			
CURSO							ÉPOCA			
FEVEREIRO		1º ANO	HORA	SALA	2º ANO	HORA	SALA	3º ANO	HORA	SALA
17	SEXTA	Regras e Protocolo Empresarial	10h00	D206	Língua Francesa Aplicada	14h30	D206			
18	SÁBADO									
19	DOMINGO									
20	SEGUNDA				Empreendedorismo	10h00	D206			
21	TERÇA				Tecnologias da Informação e Aplicações de Gestão de Reservas	10h00	D203			
22	QUARTA				Marketing e Vendas na Restauração	14h30	D206			
23	QUINTA									
24	SEXTA	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	10h00	D206	Contabilidade Aplicada	14h30	D206			
25	SÁBADO									
26	DOMINGO									
27	SEGUNDA				Gestão de Recursos Humanos	10h00	D206			
28	TERÇA									
1	QUARTA				Legislação Hoteleira	14h30	D206			
2	QUINTA									
3	SEXTA				Princípios de Gestão Financeira	10h00	D206			