

# CURSO DE GASTRONOMIA

## 3º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50		Bebidas e Cafés (T1) Sala: 246	Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (T1) Sala: 246	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226
08:50 09:40		Bebidas e Cafés (T1) Sala: 246	Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (T1) Sala: 246	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226
10:00 10:50		Cozinha Internacional II (T1) Sala: 248	Cozinha Internacional II (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226
10:50 11:40			Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M2) Sala: 226
11:40 12:30			Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	
12:30 13:20			Cozinha Internacional II (M2) Sala: 226	Cozinha Internacional III (M1) Sala: 226	
13:30 14:20		Gestão de Custos em Gastronomia (T1) Sala: 246	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226	Bebidas e Cafés (M1) Sala 231
14:20 15:10		Gestão de Custos em Gastronomia (T1) Sala: 246	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226	Bebidas e Cafés (M1) Sala 231
15:10 16:00		Bases de Segurança Alimentar e Nutricional (T1) Sala: 246	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226	Bebidas e Cafés (M2) Sala 231
16:00 16:50		Bases de Segurança Alimentar e Nutricional (T1) Sala: 246	Panificação e Confeitaria Avançada (M1) Sala: 226	Panificação e Confeitaria Avançada (M2) Sala: 226	Bebidas e Cafés (M2) Sala 231
17:10 18:00			Gestão de Recursos Humanos (T1) Sala: 246		
18:00 18:50			Gestão de Recursos Humanos (T1) Sala: 246		