

Plano Curricular

Curso: Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Ano Letivo: 2017/2018

Tipo: Profissional

Afixado em 20-09-2017

| 1º Ano | | CH | 2º Ano | | CH | 3º Ano | | CH | Disc | CHT |
|---|-----|------|----------------------------------|-----|------|----------------------------------|-----|------|-------|-----|
| Português | S | 102 | Português | S | 100 | Português | S | 118 | PORT | 320 |
| Inglês | S | 76 | Inglês | S | 72 | Inglês | S | 72 | ING | 220 |
| Inglês Iniciação | S | 76 | Inglês Iniciação | S | 72 | Inglês Iniciação | S | 72 | ING-I | 220 |
| Francês - Continuação | S | 76 | Francês - Continuação | S | 72 | Francês - Continuação | S | 72 | FRA-C | 220 |
| Francês - Iniciação | S | 76 | Francês - Iniciação | S | | Francês - Iniciação | S | | FRA-I | 76 |
| Tecnologias de Informação e Área de Integração | S | 100 | Área de Integração | S | 72 | Área de Integração | S | 73 | TIC | 100 |
| Educação Física | S | 70 | Educação Física | S | 70 | Economia | C | 99 | AI | 220 |
| Psicologia | C | 46 | Economia | C | 101 | Matemática | C | 80 | EF | 140 |
| Tecnologia Alimentar | T | 50 | Tecnologia Alimentar | T | 75 | Gestão e Controlo | T | 125 | ECO | 200 |
| Matemática | C | 70 | Matemática | C | 50 | Serviço Cozinha - Pastelaria | T | 275 | PSI | 100 |
| Serviço Cozinha - Pastelaria | T | 250 | Gestão e Controlo | T | | Formação em Contexto de Trabalho | FCT | 310 | TALI | 125 |
| Formação em Contexto de Trabalho | FCT | 290 | Serviço Cozinha - Pastelaria | T | 325 | Prova de Aptidão Profissional | FCT | | MAT | 200 |
| | | | Formação em Contexto de Trabalho | FCT | 240 | | | | GC | 125 |
| | | | | | | | | | SCP | 850 |
| | | | | | | | | | FCT | 840 |
| | | 1205 | | | 1231 | | | 1224 | 3660 | |