

CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

NOTURNO 2º Semestre 2017

TURMA TGM172A

COMPETÊNCIA

TGM172A	SEGUNDA 20/11	TERÇA 21/11	QUARTA 22/11	QUINTA 23/11
19h00 19h50	HIGIENE, SEGURANÇA, E PRIMEIROS SOCORROS	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	COZINHA QUENTE E FRIA	GESTÃO APLICADA A HOSPITALIDADE
19h50 20h40				
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45		X	X	
21h45 22h35			X	X

RECONSTRUÇÃO

TGM172A	SEGUNDA 27/11	TERÇA 28/11	QUARTA 29/11	QUINTA 30/11
19h00 19h50	HIGIENE, SEGURANÇA, E PRIMEIROS SOCORROS	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	COZINHA QUENTE E FRIA	GESTÃO APLICADA A HOSPITALIDADE
19h50 20h40				
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45		X	X	
21h45 22h35			X	X

TURMA TGM161A

COMPETÊNCIA

2º Modulo

TGM161A	SEGUNDA 20/11	TERÇA 21/11	QUINTA 23/11	SEXTA 24/11
19h00 19h50				
19h50 20h40	CAFÉ	CULINÁRIA BRASILEIRA	PÂTISSERIE	CULINÁRIA INTERNACIONAL
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45		X	X	
21h45 22h35			X	X

RECONSTRUÇÃO

TGM161A	SEGUNDA 27/11	TERÇA 28/11	QUINTA 30/11	SEXTA 01/12
19h00 19h50	CAFÉ	CULINÁRIA BRASILEIRA	PÂTISSERIE	CULINÁRIA INTERNACIONAL
19h50 20h40				
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45		X	X	
21h45 22h35			X	X

TURMA TGM161A

COMPETÊNCIA

4º Modulo

TGM161A	SEGUNDA 20/11	TERÇA 21/11	QUINTA 23/11	SEXTA 24/11
19h00 19h50				
19h50 20h40	PANIFICAÇÃO	FRANCÊS APLICADO	LEGISLAÇÃO APLICADA	TÉCNICAS DE SERVIÇOS DE BARES E RESTAURANTES
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45	X	X	X	X
21h45 22h35				

RECONSTRUÇÃO

TGM161A	SEGUNDA 27/11	TERÇA 28/11	QUINTA 30/11	SEXTA 01/12
19h00 19h50				
19h50 20h40	PANIFICAÇÃO	FRANCÊS APLICADO	LEGISLAÇÃO APLICADA	TÉCNICAS DE SERVIÇOS DE BARES E RESTAURANTES
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45	X	X	X	X
21h45 22h35				