

3º PERÍODO

| HORÁRIO | SEGUNDA | TERÇA | QUARTA | QUINTA | SEXTA | HOARIO | SABADO |
|---------------------------|--------------------------------|---|--|---|--|---------------|---------------|
| 1º 18h às 19 h | Cozinha Brasileira II (Teoria) | Cozinha Europeia e Mediterrânea (Teoria) | Ética, Segurança e Sustentabilidade no Meio Ambiente no Trabalho | Inovação e Tecnologia Aplicadas a Gastronomia Eliakim | | | |
| 2º 19h às 19h50 | Cozinha Brasileira II G-A | Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - A | Ética, Segurança e Sustentabilidade no Meio Ambiente no Trabalho | Inovação e Tecnologia Aplicadas a Gastronomia | Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos (Teoria) | | |
| 3º 19h50 ÀS 20h 40 | Cozinha Brasileira II G-A | Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo – A | ACE II | Cozinha Vegetariana e Orgânica (Teoria) | Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos G B | | |
| 4º 20h50às 21h40 | Cozinha Brasileira II (Teoria) | Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - B | ACE II | Cozinha Vegetariana e Orgânica Grupo – A | Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos G A | | |
| 5º 21h40às 22h30 | Cozinha Brasileira II G-A | Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - B | ACE II | Cozinha Vegetariana e Orgânica Grupo – B | Projeto Integrador III (Estudos sobre os Novos Tempos e a Coz. Criativa) | | |

4º PERÍODO

| HORÁRIO | SEGUNDA | TERÇA | QUARTA | QUINTA LABORATORIO | SEXTA | HORARIO | SABADO |
|--------------------|---|--|--|--|--------------------------|---------|--------|
| 1º 18 h às 19 h | | Cozinha Francesa e Garde Manger (Teoria) | Enologia, Prática de Sommelier (Teoria) | Panificação (Teoria) | Confeitaria (Teoria) | | |
| 2º 19hÀS 19h50 | Gastronomia Contemporânea | Cozinha Francesa e Garde Manger G – B | Enologia, Prática de Sommelier (Teoria) | Panificação G-A Cozinha Americana e Asiática Grupo - B | Confeitaria Grupo - A | | |
| 3º 19h50 ÀS 20h 40 | Gastronomia Contemporânea | Cozinha Francesa e Garde Manger G – B | Enologia, Prática de Sommelier (Teoria) | Panificação G-A Cozinha Americana e Asiática Grupo - B | Confeitaria Grupo - A | | |
| 4º 20h50às 21h40 | Cozinha Americana e Asiática (Teoria) | Cozinha Francesa e Garde Manger G – A | Enologia, Prática de Sommelier (Pratica) | Panificação G-B Cozinha Americana e Asiática Grupo - A | Confeitaria Grupo - B | | |
| 5º21h40às 22h30 | Cozinha Americana e Asiática (Teoria) | Cozinha Francesa e Garde Manger G – A | Enologia, Prática de Sommelier (Pratica) | Panificação G-B Cozinha Americana e Asiática Grupo - A | Confeitaria Grupo - B | | |