

Durante este período, e tendo presente as recomendações da Direção Geral de Saúde, assim como a todas as medidas contempladas no Plano de Contingência da EPHTM - Infecção por SAR-CoV-2 (COVID-19), apela-se ao bom senso e sentido de responsabilidade individual, cumprindo com todas as regras básicas de higiene/segurança, promovendo o distanciamento social e não permanecendo em locais muito frequentados sem estrita necessidade.

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira

Ano letivo 2019/2020

Cátia Moreira	Gabinete de Psicologia				
Maria João Coelho	Secção de Apoio à Formação				
Curso	Ano	Designação do curso	Turmas	Rubrica (docente)	Rubrica (delegado/ subdelegado)
Cozinha Nível 4	1.º	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_5		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_6		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_7		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_8		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_9		
	2.º	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_1		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_2		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_3		

		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_4		
	3º	Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP32		
		Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP33		
		Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP34		
Restaurante Nível 4	1º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB3		
		Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB4		
		Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB5		
	2º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB1		
	2º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB2		
	3º	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas	TSRB15		
Turismo Nível 4	1.º	Rececionista de Hotel	RH2		
	2.º	Rececionista de Hotel	RH1		
	2º	Técnico/a de Agência de Viagens e Transportes	TAVT1		
	3º	Operações Turísticas e Hoteleiras	OTH17		

Funchal, 27 de março de 2020

A Direção Pedagógica

(Luís Oliveira)