



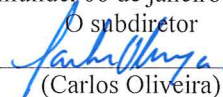
AVISO

Contratação de escola - técnico especializado – Cozinha e pastelaria – janeiro de 2023
Um horário de 15 horas

Nos termos do artigo 39.º do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, na redação que lhe foi conferida pelo Decreto-Lei n.º 83-A/2014, de 23 de maio, retificado pela Declaração de Retificação n.º 36/2014, de 22 de julho, pelo Decreto-Lei n.º 9/2016, de 7 de março, e ainda, Decreto-Lei n.º 28/2017, de 15 de março, informo que se encontra aberto, neste agrupamento, concurso de contratação de escola para um horário de 15 (quinze) horas semanais para o exercício das funções de técnico especializado.

1. Modalidade de contrato de trabalho:	<i>Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo.</i>
2. Duração do contrato:	<i>Anual (ano letivo 2022/2023).</i>
3. Local de trabalho:	<i>Agrupamento de Escolas D. António Taipa - Freamunde, concelho de Paços de Ferreira</i>
4. Caracterização das funções a exercer:	<i>Lecionação das disciplinas de Tecnologia Alimentar e Serviço de Cozinha e Pastelaria da componente técnica do Curso Profissional de Técnico de Restaurante e Bar e do Curso Profissional de Cozinha e Pastelaria</i>
5. Requisitos de admissão	<i>Habilitações académicas mínimas exigidas - Formação na área de Hotelaria/Restauração – Restaurante e Bar.</i>
6. Formalização das candidaturas	<i>Página da DGAE - https://www.dgae.mec.pt/ - na área de Contratação de Escola.</i>
7. Critérios e subcritérios de seleção:	<p>a) Avaliação do portfólio (AP), com ponderação de 30 %; com os seguintes subcritérios:</p> <p>a1) Formação na área, com ponderação de 20%;</p> <p>Formação não adequada aos conteúdos a lecionar – pontuada com (0) Formação adequada aos conteúdos a lecionar – pontuada com (20)</p> <p>a2) Experiência na lecionação de Tecnologia Alimentar e Gestão e Controlo, Serviço de Restaurante e Bar ou afins, com ponderação de 10 %;</p> <p>Número de dias de lecionação destas disciplinas igual a 0 - pontuada com (0) Número de dias de lecionação destas disciplinas inferior a 200 - pontuada com (4) Número de dias de lecionação destas disciplinas de 200 a 500 - pontuada com (8) Número de dias de lecionação destas disciplinas superior a 500 - pontuada com (10)</p> <p>b) Número de anos de experiência profissional na área (EP), com uma ponderação de 35 %.</p> <p>b1) Experiência como formador/docente na área, com ponderação de 35 %;</p> <p>Número de anos como formador/docente na área igual a 0 - pontuada com (0) Número de anos como formador/docente na área inferior a 2 - pontuada com (25) Número de anos como formador/docente na área igual ou superior a 2 - pontuada com (35)</p> <p>c) Entrevista de avaliação de competências (EAC), com uma ponderação de 35 %; (aplicável apenas aos primeiros 10 candidatos, a convocar por tranches sucessivas, por ordem decrescente de classificação conjunta das alíneas anteriores).</p> <p>Experiências e projetos desenvolvidos no âmbito de serviços de restaurante e bar - pontuada até (10) Facilidade de expressão, de comunicação e de relacionamento interpessoal - pontuada até (10) Maturidade Profissional - pontuada até (10) Motivação para o exercício da função - pontuada até (5)</p>
8. Método de seleção	<p>As entrevistas serão realizadas por tranches sucessivas de 10, por ordem decrescente da graduação correspondente às alíneas a) e b) do ponto 7, até estar suprida a necessidade.</p> <p>A convocatória para a entrevista será feita por via telefónica e/ou correio eletrónico com o mínimo de 24 horas de antecedência. Poderá ser feita no próprio dia caso haja acordo expresse entre escola e candidato.</p> <p>A entrevista de avaliação de competências não deverá ter duração superior a 15 minutos.</p> <p>A falta à entrevista determina a exclusão do concurso.</p>
9. Ordenação dos candidatos	<p>Os candidatos serão ordenados, por ordem decrescente da pontuação obtida na Avaliação Final, numa escala de 0 (zero) a 20 (vinte) pontos.</p> <p>Serão selecionados os candidatos que obtiverem a pontuação mais elevada resultante da fórmula: AP(30%)+EP(35%)+ EAC(35%).</p> <p>Em caso de empate o critério de desempate será a pontuação mais elevada da entrevista.</p> <p>Serão objeto de exclusão os candidatos que não apresentem prova documental de acordo com o disposto no n.º 2 do artigo n.º 41 do Decreto-Lei n.º 28/2017, de 15 de março.</p>
10. Prazos	<p>A data limite para encerramento do concurso é fixada na plataforma SIGRHE da página da DGAE.</p> <p>O currículo e o portfólio (que inclui a FICHA DE CONCURSO em formato excel) deverão ser enviados para o endereço direcao@aefreamunde.com até à data limite fixada na plataforma SIGRHE para encerramento do concurso.</p> <p>A ficha de concurso poderá ser descarregada da página deste agrupamento (http://aefreamunde.com/) A ficha de concurso tem de ser enviada em formato Excel.</p> <p>A não apresentação, ou o envio incorreto, dos documentos, poderá determinar a exclusão do concurso.</p> <p>A lista ordenada de classificação final será afixada na sede do Agrupamento e publicada na página eletrónica do Agrupamento - http://agrupfreamunde.com/ - a partir do dia destinado à Entrevista de Avaliação de Competências.</p> <p>O prazo de reclamação do resultado final do concurso termina às 16:00h, do 2º dia útil, contado a partir do dia da afixação da lista de classificação final.</p>
11. Composição do Júri:	<p>Presidente: Carlos Manuel de Sousa Fernandes de Oliveira 1º Vogal efetivo: Tânia Maria Martins Guimarães 2º Vogal efetivo: António José Teixeira Mendes Vogal suplente: António José Lopes Pinto O Presidente do Júri será substituído nas suas faltas e impedimentos pelo 1º Vogal efetivo.</p>

Freamunde, 06 de janeiro de 2022

O subdiretor

(Carlos Oliveira)