REPÚBLICA PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

Agrupamento de Escolas D. António Taipa - Freamunde

FICHA DE CONCURSO

Contratação de Escola - Técnicos Especializados – Restaurante-Bar - 12h - Outubro de 2023

Esta ficha é parte integrante do portfólio. Deve ser preenchida e enviada, em FORMATO EXCEL, de acordo com o aviso de abertura do concurso.

Horário nº 22 na DGAE - 12 horas

Nº de Ordem	Nome	Nº de utilizador (caso tenha)	NIF	Data de nascimento (dia-mês-ano)	Designação da Formação na Área	Instituição onde foi obtida a Formação na Área	AP - 30% (Avaliação do portfolio): Formação adequada aos conteúdos a lecionar (20%) – Sim 20%	Não 0%	Experiência na lecionação de Tecnologia Alimentar, Serviços de Restaurante-Bar, Gestão e Controlo, ou afins (10%) – Número de dias de lecionação destas disciplinas (colocar valor na coluna correta): d< 200 4%	200≤d≤500 8%	d>500 10%	Pontuação do portfólio	EP - 35% (Experiência Profissional na área): Número de anos de experiência profissional na área (35 %) (colocar valor na coluna correta): n < 2 25%	n ≥ 2 35%	Pontuação de experiência profissional	EAC (entrevista) - 35%: Experiências e projetos desenvolvidos no âmbito de serviços de cozinha-pastelaria pontuada até (10) 10%	Facilidade de expressão, de comunicação e de relacionamento interpessoal pontuada até (10) 10%	Maturidade Profissional pontuada até (10) 10%	Motivação para o exercício da função pontuada até (5) 5%	Pontuação da Entrevista	Pontuação (AP+EP)	Pontuação total (0 a 20)	Pontuação total	
	CÉLIA MARIA DE SOUSA MACHADO ABREU	2164806565	206 086 261	22-11-1971	GESTÃO DE EMPRESAS TURÍSTICAS	INSTITUTO SUPERIOR DE CIÊNCIAS EMPRESARIAS E DO TURISMO	Sim				5475	30		15	35	9	9	10	5	33	65	19,600	98	
	Emília Luísa Maciel Barbosa	2 449 349 944	216 204 755	23-10-1979	#NOME?	ETAP	Sim				5083	30		16	35	8,5	9	10	5	32,5	65	19,500	98	
	Joana Catarina da Silva Vieira	3 017 832 120	233 386 114	12-09-1985	Licenciatura em Produção Alimentar em Restauração	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do estoril	Sim				2047	30		13	35	8,5	9	9,5	5	32	65	19,400	97	
	Fernando Jorge Lopes Rodrigues Gomes	3 919 637 690	190 378 166	10-01-1965	Gestão e Técnica Hoteleira	Escola de Hotelaria e Turismo do Porto	Sim				3269	30		9	35	8	9	9	5	31	65	19,200	96	
	Natalino dos Santos	8 763 128 039	220 037 310	02.10.1968	Curso de Hotelaria e Restauração Nivel IV	Escola de Hotelaria e Turismo do Porto – Núcleo Escolar de Santa Maria da Feira	Sim				8030	30		22	35	8	9	9	5	31	65	19,200	96	
	Alcina Isabel Rodrigues Carneiro	6 314 686 199	260 801 224	06-11-1989	Licenciatura em Ciências da Nutrição; Pós Graduação em Gestação Hoteleira;	CESPU; UNIVERSIDADE Lusofona	sim				957	30		6	35	8	8	9	5	30	65	19,000	95	
	Marta Teixeira Sousa Quintas		244 577 412	07-07-1985	Cocinero y Chef Profissional	Escuela Bellart, Barcelona	sim			300		26		12	35	9	9	9,5	5	32,5	61	18,700	94	
	Pedro Jose Duraes de Oliveira	6 992 928 481	197 908 675	14-08-1974	Area de Formação- 811 -Especialização Tecnologica.Gestão e Produção de Cozinha.Tecnico de Cozinha/Pastelaria,curso de Dispenseiro/Restaurante/Bar.	Escolas de Turismo Portugal-Douro e Lamego, Escolas de Turismo Porto,Marinha de guerra Portuguesa. I.E.F.P Cento de Formação Mazagão-Braga.	sim				1600	30			0	8,5	9	9,5	5	32	30	12,400	62	
	Rui Pedro Pestana Dias		221 113 657	30-09-1979	Técnico de Hotelaria - Restauração, Organização e Controle (nivel IV); Bacharelato em Gestão de Empeendimentos Turisticos; Licenciatura em Turismo.	Escola Beira Aguieira - Penacova, Coimbra	Sim				550	30			0	8	9	9	5	31	30	12,200	61	
	Sofia Leonor Pacheco Faria	1 562 690 303	213 115 549	12-06-1978	Programa Doutoral em Ciência e Tecnologia Alimentar e Nutrição Licenciatura em Engenharia Alimentar Curso Técnico Profissional de Enologia	Universidade do Minho Escola Superior Agrária de Santarém Escola Profissional de Vitivinicultura António Lago Cerqueira	Sim			442		26		15	35					0	61	12,200	61	Desistiu
	Almeno Ramalho da Silva											0			0					0	0	0,000	0	Excluído (ficha de concurso enviada noutro formato)
	Lúcia Maria Fernandes Sampaio Varejã											0			0					0	0	0,000	0	Excluído (ficha de concurso enviada noutro formato)
	Isabel Rute Rodrigues de Campos	2 435 185 050	216 251 591	16-09-1978	Turismo, - Curso Organização de Cozinha - Curso Restaurante Bar - Serviços especiais - - Curso de comunicação, vendas e reclamações na Restauração - Curso Higiene e segurança alimentar e sistema HCCP	ISG.Y.L.C. Formação Profissional para o Sector Alimentar						0			0					0	0	0,000	0	Não preencheu a ficha de candidatura
	Maria do Carmo Costa Ferreira	6 984 968 194	205 467 469	22-12-1984	Gestão Empresarial Turismo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro						0			0					0	0	0,000	0	Não preencheu a ficha de candidatura