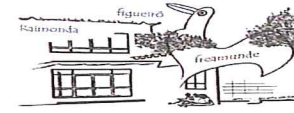


FICHA DE CONCURSO

Contratação de Escola - Técnicos Especializados – Cozinha Pastelaria - 20h - Setembro de 2024

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 11 na DGAE - 20 horas

Nome	Nº de utilizador (caso tenha)	NIF	Data de nascimento (dia-mês-ano)	Instituição onde foi obtida a Formação na Área	AP - 30% (Avaliação do portfólio)			EP - 35% (Experiência Profissional na área)		Pontuação (AP+EP)	Pontuação total (0 a 20)	Pontuação total		
					Formação adequada aos conteúdos a lecionar. (20%)	Experiência na lecionação de Tecnologia Alimentar, Serviços de Restaurante-Bar, Gestão e Controlo, ou afins. (10%) Número de dias de lecionação das disciplinas: nº de disciplinas lecionadas nº de horas lecionadas nº de anos lecionados nº de anos de experiência com a disciplina nº de anos de experiência com a área			Pontuação do portfólio				Número de anos de experiência profissional na área (35%) Número de ANOS como Formador/Docente na área (nº de períodos com EP) (nº de períodos com EP) (nº de períodos com EP)	
						Sim 20% Não 0%	d < 200 4% 200 ≤ d ≤ 500 8% d > 500 10%	Pontuação do portfólio					n < 2 25% n ≥ 2 35%	Pontuação de experiência profissional
Pedro Jose Dunes de Oliveira		197.908.675	14.08.74	Área de Formação - SI1 - Especialização Tecnológica, Gestão e Produção de Cozinha Técnica de Cozinha Pastelaria, curso de Dispenseiro/Restaurante/Bar	Sim	1600	30	8	35	65	13,000	65		
Joana Catarina da Silva Vieira		233.385.114	12.09.85	Licenciatura em Produção Alimentar em Restauração	Sim	2294	30	14	35	65	13,000	65		
Emília Luísa Maciel Barbosa		216.204.755	23.10.79	Curso Técnico de Hotelaria e Restauração e Controlo	Sim	5270	30	17	35	65	13,000	65		
Emílio Fernando Pinto Concha de Almeida		198.267.649	05.05.70	Licenciatura em Gestão Hotelaria	Sim	589	30	35	35	65	13,000	65		
Célia Maria de Sousa Machado Abreu		206.086.261	22.11.71	Gestão de Empresas Turísticas, Marketing Internacional e Promoção Turística, Turismo Cultural	Sim	5675	30	16	35	65	13,000	65		
Fábio Miguel Beirão Valado		255.394.691	26.08.89	Formador de cozinha e pastelaria	Sim	4	22	0,25	25	47	9,400	47		
Adriana Andrade de Assunção	6298201343	231.932.545	05.03.82	Gestão e Produção de Cozinha	Sim	4.00%	22	25,00%	25	47	9,400	47		
Patrícia Alexandra Ribeiro Ferreira da Silva				Candidata excluída por não ter enviado a Ficha de Concurso em formato EXCEL.			0		0	0	0,000	0		
Angela Maria Ferreira Leão		199.595.496	26.02.71	Especialização de Cozinha			0		0	0	0,000	0		

