

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE CANEÇAS, ODIVELAS - 171920

Escola sede: Escola Secundária de Caneças

Rua da Escola Secundária - 1675-105 Caneças

Telefone 219809630 - Fax. 219809639

CONTRATAÇÃO DE ESCOLA

TÉCNICO ESPECIALIZADO NA ÁREA DA RESTAURAÇÃO

Curso EFA de Dupla Certificação - 811184 Técnico/a de Restaurante/Bar - componente tecnológica

Art.º 39.º do Decreto – Lei nº 132/2012, de 27 de Junho

Horário n.º 5

Modalidade do contrato de trabalho	Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo (anual – 13 horas semanais), nos termos do aviso DGAE (SIGRHE) – horário n.º 5.
Duração do contrato	Até 31.08.2019 (de acordo com aviso DGAE -SIGRHE) – Horário ...
Local de trabalho	Agrupamento de Escolas de Caneças (Escola Secundária de Caneças).
Caracterização das funções	Técnico Especializado, na área da Restauração – Curso EFA de Dupla Certificação - Técnico de Restaurante/Bar, da componente vocacional, conforme anexo I
Número de horas de trabalho	13 horas semanais.
Formalização das candidaturas	Página da DGAE – www.dgae.min-edu.pt – na área de Contratação de Escola.
Requisitos específicos de admissão	Serão admitidos a concurso, candidatos portadores de licenciatura ou outra habilitação na área da Hotelaria/Restauração acrescido do respetivo CAP.
Requisitos gerais	Os candidatos devem cumprir os requisitos gerais, sob pena de não admissão e/ou exclusão, previstos no artigo 8.º da Lei 12-A/2008, de 27 de fevereiro (Nacionalidade Portuguesa, quando não dispensada por Lei, 18 anos de idade completos, não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar, robustez física e perfil psíquico indispensáveis ao exercício das funções em causa e cumprimento das leis de vacinação obrigatórias).
CrITÉrios de seleção	1. Avaliação do Portfólio: 30% 2. Anos de Experiência Profissional na Área: 35% 3. Entrevista de Avaliação de Competências: 35%
Avaliação do Portfólio (30%)	1. O Portfólio deve ser obrigatoriamente enviado para o e-mail: concursos@aecanecas.com até ao encerramento do horário na aplicação do concurso. 2. Deve ser enviado em formato PDF e não deve exceder as 5 páginas. Na página de rosto deve constar o nome do candidato. 3. Serão excluídos do procedimento concursal os candidatos que não enviem o Portfólio, não possuam a habilitação exigida, não compareçam à entrevista ou não apresentem comprovativos das declarações prestadas, quando solicitadas ou apresentem de informações que não correspondam aos factos. 4. O Portfólio deve indicar: 4.1 Formação específica na área vocacional pretendida – 5% a) Mestrado – 20 pontos b) Licenciatura – 18 pontos c) Bacharelato ou formação especializada na área – 16 pontos e) Sem formação especializada na área – 0 pontos 4.2. A experiência de lecionação/formação das disciplinas ou UFCD's de Cursos Profissionais ou EFA de Restauração - Cozinha – Pastelaria – 10% 4.3. Os projetos desenvolvidos/materiais produzidos no âmbito da(s) disciplina(s) ou UFCD's que fazem parte do curso objeto do concurso - 10%; 4.4. A qualidade/criatividade demonstradas nos projetos/materiais em evidência no portefólio – 5%

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE CANEÇAS, ODIVELAS - 171920

Escola sede: Escola Secundária de Caneças

Rua da Escola Secundária - 1675-105 Caneças

Telefone 219809630 - Fax. 219809639

<p>Entrevista de Avaliação de Competências (35%)</p>	<p>1. Tendo em consideração a urgência da contratação à entrevista de avaliação de competências serão chamados os candidatos que, no somatório das pontuações obtidas nos critérios “Avaliação do Portfólio” e “Anos de Experiência Profissional”, se classifiquem nos 5 primeiros lugares (por tranches sucessivas).</p> <p>2. A ordenação dos candidatos para a entrevista é feita por ordem decrescente dos critérios “Avaliação do Portfólio” e “Anos de Experiência Profissional”, numa escala de 0 (zero) a 20 (vinte).</p> <p>3. Serão excluídos do procedimento concursal os candidatos que não se façam acompanhar dos documentos que comprovem possuir a formação superior exigida.</p> <p>4. Ponderação de 35%.</p> <p>4.1. Experiência Profissional (20%)</p> <p>Utilização de vocabulário específico e destreza na resposta às questões colocadas ao nível do desenvolvimento e variedade de conhecimentos profissionais apreendidos no exercício das funções desempenhadas anteriormente e a sua utilidade para a Escola.) -- (classificações: 4-8-12-16-20).</p> <p>4.2. Capacidade de Relacionamento (10%)</p> <p>Capacidade para interagir com pessoas com diferentes características e em contextos sociais e profissionais distintos, apresentando uma atitude facilitadora do relacionamento, assim como a “gestão” das dificuldades e eventuais conflitos - (classificações: 4-8-12-16-20).</p> <p>4.3. Motivação e Interesse (5%)</p> <p>Natureza, intensidade e permanência das motivações) - (classificações: 4-8-12-16-20).</p> <p>5. A entrevista é realizada pelo júri do procedimento, designado por despacho do Diretor do Agrupamento de Escolas de Caneças.</p> <p>6. A falta à entrevista determina a atribuição de zero pontos no critério.</p>
<p>Convocatória para entrevista</p>	<p>Os candidatos serão convocados, por email ou telefone, para a entrevista com o mínimo de 24 horas de antecedência.</p>
<p>Anos de Experiência Profissional na Área (35%)</p>	<p>(Número de anos de experiência profissional - docência ou exercício de atividade profissional - na área:</p> <p>a) mais de 1460 dias – 20 b) 731 dias a 1460 dias – 18 c) 366 a 730 dias – 16 d) até 365 dias – 10 e) Sem experiência - 0</p> <p>A experiência profissional reporta-se a 31.08.2018. O número de dias para efeitos de experiência profissional inclui o total de dias de exercício de funções.</p> <p>Os candidatos devem explicitar de forma rigorosa a função exercida e o número de dias, meses e anos de experiência profissional (se não for possível determinar com rigor o número de dias de experiência profissional não serão os mesmos contabilizados).</p>
<p>Ordenação dos candidatos</p>	<p>Os candidatos serão selecionados e ordenados, por ordem decrescente da pontuação obtida na Avaliação Final, numa escala de 0 (zero) a 20 (vinte).</p>
<p>Critérios de desempate</p>	<p>Em caso de igualdade de valoração, os critérios de desempate traduzem-se na valoração sucessivamente obtida nos seguintes métodos:</p> <p>1.º Valoração obtida na entrevista de Avaliação de Competências; 2.º Valoração obtida no Portfólio; 3.º Valoração obtida na Experiência Profissional na Área.</p>
<p>Prazos</p>	<p>A data limite para encerramento do concurso é fixada na plataforma na Página da DGAE – www.dgae.min-edu.pt.</p> <p>O portefólio deverá ser enviado, em formato pdf, para o endereço concursos@aecanecas.com até à data limite fixada na plataforma para encerramento do concurso. A não apresentação da documentação exigida (salvo documentação existente na entidade contratante), assim como o envio da mesma para email diferente do que consta do aviso do concurso determina a exclusão do concurso.</p> <p>A lista de admitidos, de admitidos à entrevista e de excluídos, assim como a lista ordenada de classificação final será afixada na escola e publicada na página eletrónica do Agrupamento em http://aecanecas.com/, considerando-se os candidatos notificados por tal meio.</p> <p>A aceitação é realizada no prazo indicado na plataforma SIGRHE (DGAE).</p>

Caneças, 14 de setembro de 2018

O Diretor

Fernando Costa

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE CANEÇAS, ODIVELAS - 171920

Escola sede: Escola Secundária de Caneças

Rua da Escola Secundária - 1675-105 Caneças

Telefone 219809630 - Fax. 219809639

Quadro I – Anexo ao AVISO N.º 1 – Horário N.º 5 de 13 horas

N.º de horas	Disciplinas/UFCD's	Cursos
13	Princípios de nutrição e dietética Confeções de sala Arte cisória Serviço de restaurante/bar – serviços especiais Serviço de pequenos almoços Organização da cozinha Controlo de custos na restauração Captações, fichas técnicas, cartas e ementas Gestão de equipas Teoria de serviço de bebidas Serviço de restaurante/bar – miseenplace e técnicas de serviço Serviço de vinhos preparação e execução Vinhos de Portugal e do mundo Execução do serviço de restaurante/bar Serviço casual de restaurante Serviço clássico de restaurante Serviço fine dining Preparações e confeções básicas de cozinha Higiene e segurança alimentar na restauração Higiene e segurança no trabalho na restauração	Curso EFA de Dupla Certificação 811184 Técnico/a de Restaurante/Bar