

AVISO - ABERTURA DE CONCURSO – Horário 26

Contratação de escola - técnico especializado para curso Profissional de Técnico(a) de Cozinha e Pastelaria – secundário

José Fernando da Silva de Sousa Santos, Diretor do Agrupamento de Escolas Josefa de Óbidos, Ao abrigo do estipulado no Decreto- Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, na redação 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, declara que se encontra aberto, na aplicação informática de contratação de escola da DGAE, concurso de Contratação de Escola, para suprir necessidades temporárias de serviço de um técnico especializado para o ano escolar 2023/2024.

As candidaturas realizam-se através da aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção-Geral da Administração Escolar (<https://sigrhe.dgae.mec.pt/openerp/login>).

Modalidade do contrato:

Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo.

Duração do contrato:

Temporário

Horário: 26

Horas semanais: 14

Local de trabalho:

Agrupamento de Escolas de Escolas Josefa de Óbidos

Caracterização do posto de trabalho:

Desempenhar as funções de formador na área do Curso Profissional de Técnico(a) de Restaurante Cozinha e Pastelaria (secundário, 1º e 3º anos) e CEI.

O concurso decorrerá, de acordo com os seguintes critérios objetivos de seleção, a seguir obrigatoriamente, para os técnicos especializados:

- a) A avaliação do portfólio com uma ponderação de 30 %;
- b) Entrevista de avaliação de competências com uma ponderação de 35 %;
- c) Número de anos de experiência profissional na área, com uma ponderação de 35 %.

Para a avaliação do portfólio devem os candidatos enviar os documentos para o endereço de correio eletrónico: executivo@escolasobidos.net, até ao termo do prazo previsto para a candidatura.

171335 - Agrupamento de Escolas Josefa de Óbidos

A avaliação do portfólio com uma ponderação de 30 %;



Habilitação académica (5 pontos):

- Mestrado* **5pts**
- Curso Superior/Licenciatura* **4pts**
- Curso Profissional de Bar* **4pts**
- Outros cursos na área de Serviço de Cozinha e Pastelaria* **3pts**
- Outros cursos em áreas similares* **1pt**

Lecionação em Cursos de Educação e Formação na área da restauração/Bar (12 pontos):

- Sem experiência de lecionação* **0pts**
- Experiência de lecionação até 180 dias* **4pts**
- Experiência de lecionação entre 180 e 365 dias* **6pts**
- Experiência de lecionação entre 365 e 500 dias* **8pts**
- Experiência de lecionação de mais de 500 dias* **12pts**

Formação complementar na área de restauração (3 pontos)

- Sem ações de formação* **0pts**
- Por cada ação de formação igual ou superior a 5 horas será atribuído 1 ponto até um máximo de 3 pontos* **3pts**

Certificado de Aptidão Profissional (5 pontos)

- Não possuir o Certificado de Aptidão Profissional (CAP)* **0pts**
- Possuir o Certificado de Aptidão Profissional (CAP)* **5pts**

Experiência em acompanhamento de estágios em contexto de trabalho (5 pontos)

- Não possuir experiência em acompanhamento de estágios* **0pts**
- Possuir experiência em acompanhamento de estágios* **5pts**

Entrevista de avaliação de competências com uma ponderação de 35 %;

- Capacidade de expressão **5pts**
- Organização e responsabilidade **5pts**
- Conhecimentos gerais de acordo com o conteúdo funcional do cargo **15pts**
- Motivação e dinamismo no trabalho com formandos dos Cursos profissionais **10pts**

Número de anos de experiência profissional na área, com uma ponderação de 35%.

Experiência profissional na área da restauração -

- Sem experiência* **0pts;**
- Experiência até 5 anos* **10pts;**
- Experiência de 5 a 10 anos* **10pts;**
- Experiência de 10 a 15 anos* **30pts;**
- Experiência de mais de 15 anos* **35pts**

Observações:

- Todas as declarações prestadas no presente processo devem ser suscetíveis de comprovação documental
- A prestação de declarações não correspondentes aos factos é da exclusiva responsabilidade dos candidatos.