

CONTRATAÇÃO DE TÉCNICOS ESPECIALIZADOS
Aviso de 24 de Agosto de 2020

OFERTA 4

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

Contratação de Escola com vista ao suprimento de necessidades temporárias de pessoal especializado, para o ano escolar de 2020/2021.

Abertura de concurso para contratação de um Técnico Especializado, Contrato de Trabalho a Termo Resolutivo Certo, ano letivo 2020/2021, para lecionar a disciplina de Serviço de Restaurante Bar e Gestão e Controlado curso Profissional de Técnico de Restauração, ao abrigo do art.º 9º da Lei n.º 23/2004, de 22 de junho, e art.º 38.º do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho.

Abertura do concurso

O concurso encontra-se aberto até à data final constante na aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção-Geral da Administração Escolar em "<http://dgae.min-edu.pt>".

Local de trabalho

Agrupamento de Escolas D. Sancho I, com escola sede na Rua Barão da Trovisqueira, 4760-126 Vila Nova de Famalicão

Remuneração base prevista

- a) O técnico que possui CAP/CCP exigido para o exercício das tarefas a desempenhar será abonado pelo índice 112.
- b) O técnico que possui licenciatura exigida para o exercício das tarefas a desempenhar será abonado pelo índice 151.

Requisitos de admissão

São requisitos de admissão ser o candidato detentor de licenciatura ou pós-graduação na área da Hotelaria e experiência profissional como técnico na área da Restauração.

Forma de candidatura

As candidaturas serão formalizadas, obrigatoriamente, mediante preenchimento eletrónico do formulário existente na aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção-Geral da Administração Escolar em "<http://dgae.min-edu.pt>".

Documento de certificação

O candidato deverá, para além da candidatura na plataforma, enviar para o e-mail ofertaescolasancho1@gmail.com o portefólio e demais documentos que comprovem as declarações prestadas no formulário eletrónico.

A não apresentação ou a não certificação de qualquer dos documentos exigidos e ou referidos implica a não consideração destes para efeito de candidatura.

Nota: o envio dos documentos terá que ser feito impreterivelmente até à data de fecho da oferta.

Método de seleção

São critérios objetivos de seleção, a seguir obrigatoriamente (n.º11 do art.º 39.º do Decreto-Lei n.º132/2012, de 27 e junho, na redação conferida pelo Decreto-Lei n.º 83-A/2014, de 23 de Maio):

- a) a avaliação do portefólio 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%.

Entende-se como Portefólio o documento que organiza de forma planeada os trabalhos produzidos por alguém ao longo de um determinado período de tempo, que possibilita uma visão tão alargada e detalhada quanto possível das diferentes componentes do seu desenvolvimento.

O portefólio deve ser apresentado em formato pdf, tamanho A4 e não deve exceder as 6 páginas. Na primeira página do portefólio, deve constar apenas o nome do candidato e restantes elementos de identificação, habilitações, morada, e-mail e contactos telefónicos.

O texto não pode ser manuscrito e deve estar escrito numa tipografia apropriada.

Pode incluir, para além do texto, imagens, se o candidato entender relevantes para o desempenho do lugar a concurso.

O não cumprimento destas regras pode levar à anulação do portefólio com atribuição de pontuação 0 (zero) neste método de seleção.

Os documentos comprovativos exemplo: certificado de habilitações, certificados profissionais, certificados de formação frequentada etc... não são contabilizados para o limite de 6 páginas.

a) Avaliação do portefólio – Critérios a considerar:

1) Competências demonstradas – ponderação de 20%

- o portefólio comprova experiência profissional para a lecionação da(s) disciplina(s) a concurso;
- o candidato demonstra, pelos trabalhos apresentados, competência profissional para a lecionação da(s) disciplina(s) do horário a concurso.

2) Experiência pedagógica – ponderação de 5%

- o portefólio comprova experiência pedagógica na lecionação de conteúdos técnicos e práticos constantes do programa da(s) disciplina(s) a concurso;

3) Projetos dinamizados pelo próprio(a) – ponderação de 5%

- sem projetos dinamizados – 0 pontos;
- com projetos dinamizados não relacionados com as disciplinas em lecionação – 10 pontos;
- com projetos dinamizados relacionados com as disciplinas em lecionação – 20 pontos

b) Entrevista de avaliação de competências – critérios a considerar:

A entrevista de avaliação de competências visa avaliar, de forma objetiva e sistemática, a experiência profissional e aspetos comportamentais evidenciados durante a interação estabelecida entre o entrevistador e o entrevistado, nomeadamente relacionados com a capacidade de comunicação e de relacionamento interpessoal.

Os candidatos na Entrevista de Avaliação de Competências serão avaliados nos seguintes itens:

1) Capacidade de comunicação - 10%

A capacidade de comunicação deve atender aos seguintes aspetos:

- o candidato exprime-se de forma correta e com vocabulário adequado;
- o candidato exprime-se com clareza na transmissão das ideias e conceitos;
- o candidato comunica com cordialidade/afabilidade.

2) Aptidão para a lecionação e exercício das funções previstas no horário a concurso – 15%

- O candidato demonstra competências adquiridas na coordenação de atividades letivas, individualmente ou em grupo, nomeadamente na execução de planificações, critérios de avaliação, enunciados e regulamentos diretamente relacionados com a(s) disciplina(s) específica(s) no horário a concurso;
- O candidato demonstra experiência adquirida como técnico especializado para a lecionação da(s) disciplina(s) específica(s) no horário a concurso;
- O candidato demonstra conhecimento da organização, modelo de avaliação e certificação do ensino a ministrar nos cursos.

3) Competência e disponibilidade para desenvolver atividades – 10%

- revela espírito de iniciativa e autonomia;
- revela capacidade de planeamento das atividades diárias;
- reconhece o que é prioritário e urgente.

c) Experiência profissional na área – critérios a considerar:

A experiência profissional relacionada com a área funcional será valorada no mínimo de 10 valores a atribuir a todos os candidatos, à qual acresce, até um máximo de 20 valores o seguinte:

- 2 valores – Até 2 anos de experiência em área diretamente relacionada com a função;
- 4 valores – Até 3 anos de experiência em área diretamente relacionada com a função;
- 6 valores – Até 4 anos de experiência em área diretamente relacionada com a função;
- 8 valores – Até 6 anos de experiência em área diretamente relacionada com a função;
- 10 valores – Mais de 6 anos de experiência em área diretamente relacionada com a função;

Critérios de desempate

Em caso de igualdade de valoração, os critérios são os seguintes:

- a) pontuação obtida no parâmetro Experiência Profissional;
- b) maior classificação académica.

Nota: Se, após a aplicação dos critérios de seleção, subsistirem situações de empate, os candidatos serão seriados atendendo de forma sequenciada o seguinte:

- a) candidato com maior experiência em contextos educativos (tempo contado em dias);
- b) candidato com maior habilitação académica;
- c) candidato com maior idade.

Composição do júri

O júri será constituído por um presidente, dois vogais efetivos e dois vogais suplentes.

O presidente do júri será substituído nas suas faltas e impedimentos por um dos vogais efetivos.

O júri será nomeado por despacho da senhora Diretora do Agrupamento de Escolas D. Sancho I – V. N. Famalicão.

Notificação dos candidatos

Os candidatos selecionados serão notificados para a Entrevista Profissional de Seleção, pelo meio mais expedito, telefone, telemóvel ou e-mail (indicado pelo próprio) com um prazo mínimo de 48 horas.

As listas de ordenação serão afixadas na sede do Agrupamento, na Escola Secundária D. Sancho I, e no sítio da internet em www.aesancho.pt

TABELA:

Horário	N.º de horas letivas	Disciplinas	Tipo
4	22	Serviço de Restaurante Bar e Gestão e Controlo do curso Profissional de Técnico de Restauração	Anual

A Diretora,

Maria Helena Carvalho Dias Pereira