



OFERTA Nº 28

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.

Abertura do concurso para a contratação de um licenciado na área da Hotelaria, Contrato de Trabalho a Termo Resolutivo certo, ano letivo 2017/2018, para lecionar as disciplinas de Serviço de Restaurante Bar e Tecnologia Alimentar do Curso Profissional de Técnico de Restauração Anual, 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.

1.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>".

2.Local de trabalho

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

3.Remuneração base prevista

- a) O técnico que possui licenciatura e CAP exigida para o exercício das tarefas a desempenhar será abonado pelo índice 151.
- b) O técnico que possui licenciatura exigida para o exercício das tarefas a desempenhar será abonado pelo índice 126.

4.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.

5.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>".

6.Documento de certificação

O candidato deverá, para além da candidatura na plataforma, enviar para o e-mail ofertaescolasanche1@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.

7. 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) Número de anos de experiência profissional na área, com uma ponderação de 35%.
- c) Entrevista de avaliação de competências 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%

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

2) Experiência pedagógica – ponderação de 5%

- i. O portefólio comprova experiência pedagógica na leção de conteúdos técnicos e práticos constantes do programa da(s) disciplina(s) do horário a concurso.

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

- i. Sem projetos dinamizados – 0 pontos
- ii. Com projetos dinamizados não relacionados com as disciplinas em leção – 10 pontos
- iii. Com projetos dinamizados relacionados com as disciplinas em leção – 20 pontos

b) Experiência profissional na área 35% - 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.

c) 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. A capacidade de comunicação deve atender aos seguintes aspetos:
 - i. O candidato exprime-se de forma correta e com vocabulário adequado;
 - ii. O candidato exprime-se com clareza na transmissão das ideias e conceitos;
 - iii. O candidato comunica com cordialidade/afabilidade.

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

- a. 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;
- b. O candidato demonstra experiência adquirida como técnico especializado para a leção da(s) disciplina(s) específica(s) no horário a concurso;
- c. 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%

- a. Revela espírito de iniciativa e autonomia;
- b. Revela capacidade de planeamento das atividades diárias;
- c. Reconhece o que é prioritário e urgente.

- Classificação final do curso profissional - ponderação de 5%;
- Competências demonstradas a nível profissional para o desempenho das funções inerente ao horário em concurso 5%;
- Desenvolvimento de atividades nas seguintes áreas: animação de recreios, clubes e acompanhamento de alunos - ponderação de 10%;
- Participação e dinamização de projetos - ponderação de 10%.

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.esds1.pt

Horário	N.º de horas letivas	Disciplinas	Tipo
28	11	Serviço de Restaurante Bar e Tecnologia Alimentar do Curso Profissional de Técnico de Restauração	Anual

Vila Nova de Famalicão, 10 de setembro de 2017

A Diretora

MARIA HELENA CARVALHO DIAS PEREIRA