
Aviso n.º1/2020-2021
Contratação de Técnico Especializado

Contratação de Escola com vista ao suprimento de necessidades temporárias de pessoal docente, para o ano escolar de 2020/2021, no Agrupamento de Escolas de Pombal – Pombal.

1. Nos termos do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, na redação conferida pelo Decreto-Lei n.º28/2017, de 15 de março e demais legislação aplicável, está aberto o concurso para a contratação de um técnico especializado na **Área da Restauração**.
2. As necessidades referidas no número anterior constam do **quadro anexo I** ao presente aviso, publicado em <http://www.aepombal.edu.pt/>
3. O presente concurso de contratação de escola desenvolver-se-á de acordo com os seguintes procedimentos:
 - a) O processo de candidatura é aberto através da aplicação informática disponibilizada pela Direção-Geral da Administração Escolar (DGAE).
 - b) Os candidatos apenas podem inscrever-se utilizando a aplicação informática referida no número anterior.
 - c) A oferta de contratação de escola, os critérios de seleção bem como os procedimentos e prazos do concurso são os constantes do presente aviso e divulgados na página da Internet do Agrupamento de Escolas de Pombal, em <http://www.aepombal.edu.pt/>
 - d) O prazo para a apresentação das candidaturas é de três dias úteis contados a partir da data em que a necessidade for divulgada na aplicação informática da DGAE.
 - e) Os contratos de trabalho serão celebrados a termo resolutivo, com início na data de início de funções e término a 31 de agosto de 2021.
 - f) O local de trabalho será na Escola Secundária de Pombal, escola sede do Agrupamento.
 - g) As funções a desempenhar preveem a lecionação de disciplinas da componente técnica dos planos de estudos dos cursos referidos no **quadro anexo**. A pesquisa e consulta do/s programa/s das disciplinas relativas aos cursos a que se refere o presente aviso é da responsabilidade exclusiva do candidato.
 - h) São **requisitos de admissão**, ao concurso a apresentação de portefólio.
 - i) O **portefólio** deve ser submetido para o e-mail: tesp@aepombal.edu.pt, até ao momento do fecho do horário na aplicação eletrónica da DGAE para cada concurso.
 - j) O **portefólio** deve ser elaborado conforme o **anexo II** do presente aviso.
 - k) Constitui **motivo de exclusão** do concurso a não apresentação do portefólio dentro do prazo supra referido ou o não cumprimento das regras estabelecidas para a sua organização.
 - l) São **critérios de seleção**:
 - i) A avaliação do portefólio com uma ponderação de 30 %, de acordo com os itens constantes do **anexo II**;
 - ii) Entrevista de avaliação de competências com uma ponderação de 35 %, de acordo com os itens constantes do **anexo III**;
 - iii) Número de anos de experiência profissional na área, com uma ponderação de 35%, de acordo com os itens constantes do **anexo IV**.
 - m) São ainda adotados os subcritérios que se apresentam na referida aplicação da DGAE com as respetivas subponderações e nos termos deste aviso de abertura.

4. Disposições finais:

- a) Findo o prazo de candidatura, será divulgada, em <http://www.aepombal.edu.pt/>, a lista dos candidatos, relativa ao suprimento do horário a concurso, ordenada de acordo com o primeiro critério de seleção (avaliação do portefólio), devendo os candidatos consultar a página da escola.
- b) Juntamente com a lista dos candidatos será publicada em <http://www.aepombal.edu.pt/> a **convocatória** para a realização da **entrevista de avaliação de competências**, que é realizada em tranches sucessivas de dez candidatos, por ordem decrescente da graduação até à satisfação das necessidades identificadas.
- c) O candidato, selecionado para a entrevista, deverá fazer-se acompanhar de todos os documentos que considere fundamentais para comprovar os elementos a avaliar na entrevista, assim como comprovativos da sua experiência profissional.
- d) A não comparência à entrevista e/ou a não entrega dos documentos por parte dos candidatos convocados/notificados, seja por que motivo for, implicará a exclusão liminar dos mesmos.
- e) Caso se verifiquem as situações referidas no número anterior ou ainda a manifestação de desinteresse por parte de qualquer um dos candidatos convocados/notificados (comunicada por escrito à escola sede do Agrupamento de Escolas de Pombal), tal determina a admissão à entrevista dos candidatos colocados nos lugares subsequentes na lista de ordenação.
- f) Terminado o procedimento de seleção, serão publicadas as listas finais ordenadas do presente concurso em <http://www.aepombal.edu.pt/>, e nos locais de estilo da escola sede do agrupamento, no prazo máximo estimado de uma semana após a realização das entrevistas. Os candidatos serão selecionados na aplicação informática da DGAE, assim que o processo de seleção seja concluído.
- g) Todos os procedimentos do concurso serão efetuados por um júri, composto por quatro elementos, com a seguinte constituição:
 - Presidente do júri: Elemento da direção a designar pelo diretor.
 - Vogais efetivos:
 - Coordenador do Departamento de Ciências Experimentais;
 - Docente do Conselho Geral;
 - Técnica Superior licenciada em Psicologia.
 - Vogais Suplentes.
 - Coordenador do Departamento de Artes e Tecnologias.
 - Elemento da direção a designar pelo diretor;
- h) Em situação de empate, aplicam-se os seguintes critérios de desempate, na ordenação da lista de candidatos admitidos, pela ordem em que se apresentam abaixo:
 - 1º. Candidatos com classificação profissional mais elevada;
 - 2º. Candidatos com maior pontuação no critério experiência profissional;
 - 3º. Candidatos com maior pontuação no critério entrevista;
 - 4º. Candidatos com maior pontuação no critério portefólio;
 - 5º. Candidatos com maior idade.
- i) Todos os atos administrativos do júri serão lavrados em ata da qual poderão ter acesso os candidatos, na parte que lhes disser diretamente respeito, quando solicitado por escrito e com os devidos fundamentos.

Pombal, Agrupamento de Escolas de Pombal, 18 de agosto de 2020

O Diretor

Fernando Augusto Quaresma Mota

(Eng. Fernando Augusto Quaresma Mota)

ANEXOS

Anexo I - Quadro a que se refere o número 2 do presente aviso:

Grupo de Recrutamento	N.º de Horário	N.º de horas letivas	Disciplinas	Ano
Técnico especializado	1	18	Serviços de Restaurante-Bar ⁽¹⁾	3.º
			Tecnologia Alimentar ⁽²⁾	

(1) Disciplinas da componente técnica do 3.º ano do Curso Profissional Técnico/a de Restaurante-Bar.

UFCD da componente técnica a lecionar:

- 8334 – Teoria de serviço de bebidas
- 8336 - Serviço de vinhos preparação e execução;
- 8335 - Serviço de bar;
- 8342 - Serviço de bebidas simples;
- 8343 - Serviço de bebidas compostas;
- 8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha;
- 8271 - Serviço de restaurante/bar – serviços especiais;
- 8333 - Arte cisória;
- 8332 - Confeções de sala.

(2) 8337 – Vinhos de Portugal e do Mundo

Anexo II [n.º3, alínea I), i) do presente aviso] - Avaliação do portefólio com uma ponderação de 30 %.

A **avaliação do Portefólio** visa avaliar as aptidões habilitacionais e profissionais do candidato na área científica e técnica para que o concurso está aberto bem como as competências pessoais.

O portefólio digital deve ser enviado em formato PDF, tamanho A4, todas as páginas do portefólio devem estar rubricadas pelo candidato no canto superior direito e não deve exceder as sete páginas sem anexos.

Na primeira página do portefólio deve constar o nome completo, contactos (mail e contacto telefónico) e assim como a identificação do(s) horário(s) a que concorre. Do mesmo deve, ainda, constar a habilitação académica, a experiência profissional e as ações de formação frequentadas, de acordo com os critérios e subcritérios em análise.

O texto deve estar escrito em grafia apropriada e não pode ser manuscrito. No portefólio deve constar informação clara e inequívoca que permita a aplicação de todos os critérios e subcritérios de seleção.

Na avaliação do Portefólio, serão tidos em consideração os seguintes critérios:

A. Conteúdo – Pondera-se a formação inicial e contínua.

- a) Formação na área de especialização – Classificação académica, expressa na escala de 0 a 20. A este fator é atribuído o máximo de 40 pontos.
Requisitos habilitacionais: Licenciatura em Gestão Hoteleira, Gestão Turística e Hoteleira, Gestão da Restauração e Catering e/ ou Mestrado em Gestão e Direção Hoteleira ou Mestrado em Gestão de Hotelaria e Turismo (2 pontos por valor).
Grau de Licenciado com Formação Especializada na área da restauração – Pós-graduação (1 ponto por valor).
Grau de Licenciado com Cursos de Especialização na área da restauração – TeSP (0,5 pontos por valor)
- b) **Formação Profissional** – Ações de formação acreditadas e aperfeiçoamento profissional, relacionadas com as áreas funcionais do horário a concurso e no âmbito da formação de formadores. A este fator é atribuído o máximo de **40 pontos**.

- **Frequência de ações de formação** de natureza científica, profissional e/ou pedagógica, realizadas nos últimos 5 anos. A este fator é atribuído um máximo de 20 pontos. Por cada 25 horas: 4 pontos.
- **Curso de formação de formadores** – 20 pontos.

B. Forma – Pondera-se a clareza e objetividade na organização do portefólio – **20 pontos**.

Anexo III [n.º3, alínea I), ii) do presente aviso] - Entrevista de avaliação de competências com uma ponderação de 35 %.

A **Entrevista de Avaliação e Competências** (EAC) visa avaliar, numa relação interpessoal e de forma objetiva e sistemática, as aptidões profissionais e pessoais dos candidatos, incidindo sobre os seguintes fatores de apreciação, cotados numa escala de 0 a 100 pontos:

- **Motivação para o desempenho da função** – **20 pontos**
- **Percurso profissional** – **20 pontos**
- **Comunicação: clareza e precisão** – **20 pontos**
- **Iniciativa e autonomia** – **20 pontos**
- **Capacidade de relação interpessoal** – **20 pontos**

Anexo IV [n.º3, alínea I), iii) do presente aviso] - Número de anos de experiência profissional na área, com uma ponderação de 35%.

Pondera-se a experiência profissional nesta área em contexto de trabalho em empresas privadas e/ ou públicas, nos últimos 5 anos, incidindo sobre os seguintes fatores de apreciação, cotados numa escala de 0 a 100 pontos:

- **Experiência a lecionar a/s disciplina/s da área em cursos profissionais, cursos de educação e formação de dupla certificação e/ou cursos vocacionais** – **40 pontos**. Por cada ano letivo: 8 pontos.
- **Experiência a acompanhar a formação em contexto de trabalho (FCT) em empresas** – **30 pontos**. Por cada ano letivo: 6 pontos.
- **Experiência na orientação de Provas de Aptidão Profissional** – **30 pontos**. Por cada ano letivo: 6 pontos.