

171335 – Agrupamento de Escolas Josefa de Óbidos**AVISO 1 - ABERTURA DE CONCURSO****Contratação de escola - técnico especializado – horário -01**

Artur Tomás de Oliveira, 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 2016/2017.

As candidaturas realizam-se através da aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção-Geral da Administração Escolar (http://www.dgae.mec.pt/_main/), na área da contratação de escola.

Modalidade do contrato:

Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo.

Duração do contrato:

Anual

Horário: 01

22 Horas semanais.

Local de trabalho:

Agrupamento de Escolas de Escolas Josefa de Óbidos

Caracterização do posto de trabalho:

Desempenhar as funções de formador de Serviço de Cozinha pastelaria - Curso profissional / restauração - transição para a vida pós-escolar

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 e-mail: h01.16@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):

Curso Profissional de Cozinha **5pts**

Outros cursos na área da Restauração **3pts**

Outros cursos em áreas similares **1pt**

Lecionação em Cursos de Educação e Formação de Cozinha ou Curso Profissional de Técnico De Restaurante – Variante Restaurante Cozinha Pastelaria (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 Cozinha (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 Cozinha –

Sem experiência **0pts;**

Experiência até 5 anos **10pts;**

Experiência de 5 a 10 anos **20pts;**

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.

Óbidos 30 de agosto de 2016
Artur Tomás de Oliveira
Diretor do Agrupamento