

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE VENDAS NOVAS

## Contratação de Escola 2022-2023

### Contratação de pessoal técnico especializado em regime de contrato de trabalho a termo resolutivo certo

Informam-se os interessados que está aberto concurso de **Contratação de Escola** para um (1) lugar, nos termos e para os efeitos previstos 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.º36/2014, de 22 de julho e pelo Decreto-Lei n.º 9/2016, de 7 de março, e demais legislação aplicável, na aplicação informática disponibilizada na página da Direção-Geral da Administração Escolar (DGAE).

#### Caraterísticas da oferta:

Funções	N.º de horas a concurso	Local de trabalho	Duração do contrato
Exercício de funções letivas no âmbito do Curso Profissional de Técnico de Restaurante/Bar.	22 Horas	Agrupamento de Escolas de Vendas Novas	Anual – até 31 de agosto de 2023
<b>Realização e prazos de candidatura</b>	Três dias úteis (de acordo com o disposto no art. 39.º do D.L. n.º132/2012), na aplicação informática SIGRHE, da DGAE. O portefólio deverá ser enviado para o mail <a href="mailto:pet.aevn@gmail.com">pet.aevn@gmail.com</a> ou entregue nos serviços administrativos do Agrupamento até 3 dias úteis antes da data da entrevista de avaliação de competências.		

**NOTA:** O portefólio deverá estar de acordo com os critérios de avaliação e ter o **máximo de 4 páginas** (os anexos não são contabilizados).



<b>Requisitos de admissão</b>	<b>Licenciatura em Restauração ou Gestão de Empresas Turísticas e Licenciatura ou Mestrado nas áreas de Gestão ou Recursos Humanos. CAP de Restaurante/Bar ou Chefe de Sala ou equivalente.</b>
<b>CrITÉRIOS de seleção obrigatórios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Avaliação do portfólio – ponderação 30%</li><li>▪ Entrevista de avaliação de competências – ponderação 35%</li><li>▪ Número de anos de experiência profissional na área – ponderação 35%</li></ul>
<b>SubcritÉRIOS de seleção para avaliação do portefólio</b>	<p><b>A – Avaliação do portefólio – 30%</b></p> <p><b>Formação académica – 8%</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Licenciatura e Mestrado na área da Restauração ou Gestão de Empresas Turísticas e Mestrado nas áreas de Gestão ou Recursos Humanos - 160 pontos</li><li>• Licenciatura na área da Restauração ou Gestão de Empresas Turísticas e Licenciatura nas áreas de Gestão ou Recursos Humanos - 140 pontos</li><li>• Formação Técnico-profissional na área – 120 pontos</li><li>• A que acresce:</li><li>• Certificado de aptidão profissional – 40 pontos</li></ul> <p><b>Formação profissional na área (especificar ações de formação com horas de formação) – 8%</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 20 ou mais horas de formação – 200 pontos</li><li>▪ menos de 20 horas formação – 160 pontos</li></ul> <p><b>Evidências de trabalhos ou projetos, que demonstrem as competências requeridas – 8%</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Evidências em contexto educativo – 150 pontos</li><li>▪ Outras evidências – 50 pontos</li></ul> <p><b>Reflexão crítica sobre o percurso profissional – 6%</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Enquanto formador na área da restauração em contexto educativo – 160 pontos</li><li>▪ Noutros contextos – 40 pontos</li></ul>
<b>SubcritÉRIOS de seleção para a entrevista</b>	<p><b>B – Entrevista de avaliação de competências – 35%</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conhecimento das tarefas inerentes às funções a exercer – 30 pontos</li><li>▪ Capacidade de expressão e comunicação – 30 pontos</li><li>▪ Motivação e disponibilidade – 30 pontos</li><li>▪ Sentido de organização e visão estratégica – 55 pontos</li><li>▪ Capacidade de trabalhar em equipa – 55 pontos</li></ul>

<p><b>Subcritérios de seleção para avaliação da experiência profissional</b></p>	<p><b>C - Número de anos de experiência profissional na área – 35%</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Experiência profissional na área da restauração, em contexto educativo, superior a 5 anos – 200 pontos</li><li>▪ Experiência profissional na área da restauração em contexto educativo, de 3 a 5 anos – 150 pontos</li><li>▪ Experiência profissional na área da restauração em contexto educativo, inferior a 3 anos – 100 pontos</li><li>▪ Experiência em na área da restauração noutros contextos – 50 pontos</li><li>▪ Sem experiência profissional – 0 pontos</li></ul>
--	---

### Informações adicionais:

1. O tempo de serviço a considerar deve reportar-se a 31 de agosto de 2022;
2. A entrevista de avaliação de competências será presencial sendo a data comunicada aos candidatos por *mail*;
3. De acordo com a Portaria n 125-A\_2019 de 30 de abril na sua redacção atual: “A entrevista de avaliação de competências é avaliada segundo os níveis classificativos de Elevado, Bom, Suficiente, Reduzido e Insuficiente, os quais correspondem, respetivamente, as classificações de 20, 16, 12, 8 e 4 valores.”

Na pontuação total do **Critério B** é aplicada a seguinte escala:

161 – 200 pontos – Elevado

121 – 160 pontos – Bom

81 – 120 pontos – Suficiente

41 – 80 pontos – Reduzido

0 – 40 pontos – Insuficiente

### São motivos de exclusão do concurso:

- a. Falta de requisitos de admissão;
- b. O não envio do portefólio;
- c. A apresentação de declarações que não correspondem aos factos;
- d. A não apresentação de comprovativos das declarações prestadas;
- e. Não comparência à entrevista;
- f. O não preenchimento do formulário indicado neste aviso.

### Critérios de desempate

Em caso de empate serão aplicados ordenadamente os seguintes critérios:

- a. Maior pontuação na entrevista de avaliação de competências;

- b. Tempo de serviço, em dias, prestado em estabelecimentos de ensino tutelados pelo Ministério da Educação, nos termos do regime geral da função pública, até 31 de agosto de 2022;
- c. Maior idade.

A Diretora