

CONTRATAÇÃO DE ESCOLA

AVISO Nº 2/18_19

Nos termos do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, na redação que lhe foi 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, pelo Decreto-Lei n.º 9/2016, de 7 de março, e ainda, Decreto-Lei n.º 28/2017, de 15 de março, João José Vagos Matias, Subdiretor do Agrupamento de Escolas de Ílhavo, torna público que se encontra aberto procedimento concursal para seleção e recrutamento de **1 (um) Técnico Especializado**, na área abaixo mencionada, tendo como suporte a aplicação informática disponibilizada na página da Direção Geral da Administração escolar (DGAE).

Área	Total de ofertas / N.º dos horários na plataforma da DGAE	Nº de horas
Técnico Especializado - Formador da componente de cursos profissionais na área da Restauração e cursos de educação e formação (tipo 2) – Empregado de restaurante - bar	1 / Horário 13	22h

Modalidade do contrato	Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo
Duração do contrato	Início na data de funções e término em 31/08/2019
Local de Trabalho	Escola Secundária Dr. João Carlos Celestino Gomes e/ou unidade hoteleira da região.
Caraterização das funções	Lecionação de disciplinas da componente técnica do curso profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria ; Lecionação das disciplinas de <i>Serviços Especiais de Restaurante e Bar e Serviços de Cafeteria e Balcão</i> do curso de educação e formação de Empregado de Restaurante e Bar ; Organização e planeamento dos currículos e atividades pedagógicas a desenvolver nas disciplinas dos diferentes cursos; Participação em atividades do plano anual de atividades/ visitas de estudo; Preparação, elaboração e acompanhamento para defesa nas Provas de Aptidão Profissional; Acompanhamento e supervisão dos alunos em estágio.
Requisitos de Admissão	Os requisitos previstos no artigo 17.º da Lei n.º 35/2014, de 20/06. Habilitação técnica adequada ao exercício das funções docentes anunciadas. Certificado de Competências Pedagógicas (ex-CAP). Disponibilidade imediata para assumir funções
Crítérios de Seleção	I – Avaliação do Portefólio – (ponderação de 30%) II- Número de anos de experiência profissional na área (ponderação de 35%) III – Entrevista de avaliação de competências (ponderação de 35%)
Divulgação do concurso	Página do Agrupamento - www.ageilhavo.pt/sitio/
Júri dos procedimentos	O procedimento concursal será conduzido por um Júri, presidido pelo Subdiretor do Agrupamento, que poderá delegar esta função noutro elemento da direção. O Júri integrará ainda a coordenadora do curso profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria e um outro elemento a designar pela direção.

1. Disposições inerentes ao processo de seleção

- a. O processo de candidatura é aberto e formalizado através da aplicação informática SIGRHE da Direção-Geral de Administração Escolar (DGAE) – www.dgae.mec.pt – na área de Contratação de Escola, pelo prazo de 3 dias úteis.
- b. O procedimento concursal será igualmente publicitado na página eletrónica do Agrupamento de Escolas de Ílhavo em www.ageilhavo.pt/sitio/ através do presente Aviso que regulamenta o procedimento concursal.
- c. O candidato deverá consultar os critérios de seriação constantes deste Aviso antes de efetuar a candidatura na plataforma digital.
- d. O portefólio (a fim de facilitar a recolha de elementos terá que ser utilizado o modelo que o Agrupamento publicita em www.ageilhavo.pt/sitio/) em formato PDF, deverá ser enviado em suporte digital para o seguinte endereço de correio concursos@ageilhavo.pt até às 24 horas do último dia de validade do concurso.
- e. As notificações e informações do júri bem como o envio de documentos por parte dos candidatos serão efetuados através do endereço de correio concursos@ageilhavo.pt.
- f. Toda a correspondência entre o Júri e os (as) candidatos (as) será efetuada exclusivamente para o endereço de correio eletrónico indicado no portefólio.
- g. A graduação dos candidatos será efetuada mediante as declarações apresentadas pelos candidatos no portefólio.
- h. O Júri do procedimento não atribuirá qualquer pontuação sempre que considere que o candidato não forneceu os dados necessários a uma correta graduação de cada critério ou que o fez de forma incompleta ou ininteligível.
- i. No momento da apresentação o candidato terá que proceder à comprovação de todos os dados mencionados em sede de candidatura, nos termos estipulados no Aviso de Abertura para cada subcritério nomeadamente a habilitação e classificação académica e o número de anos de experiência na área.
- j. Sem prejuízo dos procedimentos disciplinar e criminal a que haja lugar, às falsas declarações e confirmações dos elementos necessários à instrução dos procedimentos previstos no presente concurso é aplicado o disposto na alínea a) do artigo 18.º do Decreto-Lei nº 132/2012, de 27 de junho, republicado pelo Decreto-Lei nº 83-A/2014, de 23 de maio.
- k. De acordo com o disposto no artigo 18º da Portaria nº 83-A/2009, de 22 de janeiro, alterada pela Portaria nº 145-A/2011 de 6 de Abril, na valoração dos métodos de seleção são adotadas diferentes escalas de classificação, de acordo com a especificidade de cada método, sendo os resultados convertidos para a escala de 0 a 20 valores.

2. Causas de não admissão a concurso

1 — Não serão admitidos a concurso os candidatos que não deem cumprimento aos procedimentos gerais para a formalização da inscrição obrigatória e da respetiva candidatura eletrónica, nomeadamente:

- a. Não tenham realizado a inscrição obrigatória que possibilite a candidatura a estes concursos;
- b. Não tenham realizado, completado e submetido a candidatura no prazo estipulado para o efeito;
- c. Preencham os formulários eletrónicos de concurso irregularmente, considerando-se, como tal, a inobservância das respetivas instruções ou o facto de não serem fornecidos os dados necessários a uma correta graduação de cada critério ou de o fazerem de forma incompleta ou ininteligível;
- d. Não reúnam os requisitos de admissão previstos no artigo 17º da Lei nº 35/2014, de 20/06.

3. Motivos de Exclusão

- A não apresentação de portefólio nos prazos estipulados;
- A não observação dos requisitos para a elaboração do portefólio;
- A não comparência à entrevista na data e horário estipulado;
- A não apresentação de documentos comprovativos dos elementos mencionados na candidatura

4. Critérios de Seleção

4.1. Avaliação do Portefólio (ponderação de 30%)

- A avaliação do portefólio visa analisar a qualificação dos candidatos, designadamente a habilitação académica ou profissional, percurso profissional, relevância da experiência adquirida e da formação realizada e tipo de funções exercidas.
- O portefólio (modelo que o Agrupamento publicita em www.ageilhavo.pt/sitio/) em formato PDF, terá que ser enviado em suporte digital para o seguinte endereço de correio concursos@ageilhavo.pt, até às 24 horas do último dia de validade do concurso, dele devendo constar obrigatoriamente os seguintes dados:
 - Dados de identificação pessoal (nome, número de candidato, nacionalidade, morada, contacto telefónico e de e-mail);
 - O/s horário/s a que se candidata;
 - Habilitações (nome e classificação do curso que lhe confere habilitação para a/s vaga/s a concurso tal como consta do respetivo certificado);
 - Projetos e atividades dinamizados pelo candidato no âmbito da educação e ensino dinamizados pelo candidato em estabelecimentos de ensino;
 - Todos os dados necessários à graduação das candidaturas no que respeita aos subcritérios adotados para a avaliação do portefólio e opcionalmente outros elementos considerados relevantes pelos candidatos.

4.1.1. Subcritérios

a) Habilitação	- Grau habilitacional. (Máx. de 5 pontos)	5 pontos – Grau superior na área de Cozinha /Pastelaria e/ou Restaurante/Bar; 3 pontos – CET/CT e SP na área de Cozinha /Pastelaria e/ou Restaurante/Bar; 1 ponto – Curso Profissional (com equivalência ao 12.º ano) na área de Cozinha /Pastelaria e/ou Restaurante Bar;
	- Classificação final do curso. (Máx. de 5 pontos)	0,25 pontos por cada valor da média final do curso a multiplicar pelo coeficiente: <ol style="list-style-type: none"> 1 se for grau superior; 0,75 se for um CET/CT e SP; 0,5 se for um Curso Profissional.
b) Formação	- Possui CAP	5 pontos
	- Formação Contínua. (Máx. de 5 pontos)	1 ponto por cada 25 h de formação comprovada documentalmente (até ao máx. de 125 h)

c) Percurso Profissional	- Experiência de lecionação na área de cozinha/pastelaria e/ou restaurante/bar , em cursos de Educação e Formação, Vocacionais ou Profissionais (Máx. de 5 pontos)	1 ponto por cada ano, até ao máximo de 5 anos.
	- Experiência profissional, devidamente comprovada, na área de cozinha/pastelaria e/ou restaurante/bar (Máx. de 5 pontos)	1 ponto por cada ano, até ao máximo de 5 anos.

4.2 – Número de anos de experiência profissional na área (ponderação de 35%)

<ul style="list-style-type: none"> Um ponto por cada ano de <u>experiência de lecionação</u>, devidamente comprovada através de registo biográfico, ou documento equiparado, na área de formação técnica de Cozinha/Pastelaria e/ou Restaurante/Bar, <u>até ao máximo de 20 anos</u>. Este tempo de formação e a experiência em escolas serão convertidos em valores, através da divisão dos totais, expressos em dias, por 365, ou dos expressos em horas por 5 e depois por 365. O resultado é arredondado às milésimas. Um ponto por cada ano de <u>experiência profissional na área de Cozinha/Pastelaria e/ou Restaurante/Bar</u>, devidamente comprovada, <u>até ao máximo de 15 anos</u>. 	35 pontos
--	------------------

4.3 – Entrevista de avaliação de competências – (ponderação de 35%)

- A entrevista de avaliação de competências visa obter, através de uma relação interpessoal, informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função.
- A entrevista de avaliação de competências realizar-se-á na Escola Sede, sendo os candidatos notificados da respetiva calendarização mediante aviso a **publicitar na página do Agrupamento com uma antecedência mínima de dois dias úteis relativamente à sua realização**.
- De acordo com a alínea c) do ponto 12, do artigo 39.º, do Decreto-Lei n.º 28/2017, de 15 de março, a entrevista de avaliação de competências será aplicável apenas aos primeiros 10 candidatos, a convocar por *tranches* sucessivas, por ordem decrescente de classificação conjunta da avaliação do portefólio e do número de anos de experiência.
- Cada entrevista terá uma duração máxima de 10 minutos sendo colocadas a cada candidato várias perguntas, que serão classificadas pelo júri do procedimento de acordo com a sua adequação e relevância.
- O questionário a aplicar na entrevista versará os seguintes temas:
 - Conhecimentos inerentes à função a exercer – 0 a 10 pontos
 - Metodologias de intervenção – 0 a 15 pontos
 - Competências de comunicação e de relacionamento interpessoal – 0 a 10 pontos

5. Critérios de Desempate

Em caso de igualdade na pontuação final, aplica-se o estipulado no art.º 12.º do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, na redação que lhe foi 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, pelo Decreto-Lei n.º 9/2016, de 7 de março, e ainda, Decreto-Lei n.º 28/2017, de 15 de março, com a devida adaptação para a situação de um Técnico de Cozinha/Pastelaria.

6. Classificação Final

De acordo com o disposto no artigo 18º da Portaria nº 83-A/2009, de 22 de janeiro, alterada pela Portaria nº 145-A/2011 de 6 de Abril, para efeitos de classificação final a pontuação obtida pelos candidatos em resultado da aplicação dos critérios acima mencionados, será convertida para a escala de 0 a 20 valores mediante a utilização da seguinte fórmula:

$$CF = X/20 = PC(0-100)/100$$

Em que:

CF – Classificação Final

X – pontuação do candidato convertida na escala de 0 a 20 valores

PC (0-100) – pontuação do candidato em resultado da aplicação dos critérios de seleção na escala de 0 a 100 pontos

Ílhavo, 14 de setembro de 2018.

O Subdiretor

João José Vagos Matias