

CONTRATAÇÃO DE TÉCNICOS ESPECIALIZADOS - FORMADORES 2016-2017

AVISO N.º 2/2016

De acordo com o estipulado no artigo 39º do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 83-A/2014 de 23 de maio, declaro aberto concurso para contratação para pessoal docente de acordo com os seguintes elementos:

1. **Realização do Concurso:** Aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção-Geral da Administração Escolar <https://sigrhe.dgae.min-edu.pt>;
2. O procedimento de seleção é aberto na data indicada na aplicação da DGAE pelo prazo indicado na mesma plataforma;
3. **Realização da Entrevista:** Escola Secundária de Castro Verde de acordo com calendário a definir;
4. **Divulgação da oferta de contratação:** Página do agrupamento www.escastroverde.edu.pt, sendo afixado o presente aviso na escola sede do agrupamento;
5. **Modalidade de Contrato de trabalho:** Termo resolutivo
6. **N.º de horas semanais dos horários:**

Ref.	Técnico Especializado	N.º horas semanais
1	Enfermeiro / Técnico Auxiliar de Saúde	19
2	Restaurante-Bar	22
3	Cozinha-Pastelaria	22
4	Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho	15
5	Multimédia	22

7. **Duração do contrato:** 31 agosto 2017
8. **Local de Trabalho:**
Ref. 1, 2, 3 e 4: Escola Secundária de Castro Verde, Castro Verde.
Ref. 5: Lar de Infância e Juventude Especializado GPS - Gerar, Percorrer e Socializar, Castro Verde

9. Funções a desempenhar:

Ref	Disciplina a lecionar	Módulos	Curso/Ano																														
1	Saúde Ocupacional e Ergonomia 67h	5- Antropometria (20h) 6- Sistemas de informação e controlo na relação Homem -Máquina (19h) 7 - Abordagem ergonómica na análise do trabalho (28h)	Curso Profissional Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho e Ambiente / 2º ano																														
	Higiene, Segurança e Cuidados Gerais 146h	7- Prevenção e controlo da infeção: esterilização (49h) 8 - Cuidados na alimentação e hidratação (49h) 9 - Cuidados na saúde mental (24h) 10 - Cuidados de saúde a pessoas em fim de vida e <i>post mortem</i> (24h)	Curso Profissional Técnico Auxiliar de Saúde /3º ano																														
	Saúde 120h	7 - Cuidados na Saúde a populações mais vulneráveis (45h) 8 - Cuidados na Saúde Materna (25h) 9 - Cuidados na Saúde Infantil (50h)																															
	Cargos	Professor Orientador da Prova de Aptidão Profissional (PAP) Professor Orientador da Formação em Contexto de Trabalho (FCT)																															
Ref	Área de leçãoção	UFCD	Curso/Ano																														
2	Formação Vocacional / Restaurante -Bar 350 h	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código UFCD</th> <th>Designação</th> <th>Horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3353</td> <td>Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8286</td> <td>Controlo de custos na restauração</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8335</td> <td>Serviço de bar</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8332</td> <td>Confeções de sala</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8333</td> <td>Arte cisória</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8341</td> <td>Serviço fine dinning</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8343</td> <td>Serviço de bebidas compostas</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8352</td> <td>Novas tendências na restauração</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8353</td> <td>Novas tendências de bar</td> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>	Código UFCD	Designação	Horas	3353	Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service	25	8286	Controlo de custos na restauração	50	8335	Serviço de bar	25	8332	Confeções de sala	50	8333	Arte cisória	50	8341	Serviço fine dinning	50	8343	Serviço de bebidas compostas	50	8352	Novas tendências na restauração	25	8353	Novas tendências de bar	25	Curso Vocacional de Técnico de Restaurante-Bar Secundário 2º ano
		Código UFCD	Designação	Horas																													
		3353	Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service	25																													
		8286	Controlo de custos na restauração	50																													
		8335	Serviço de bar	25																													
		8332	Confeções de sala	50																													
		8333	Arte cisória	50																													
		8341	Serviço fine dinning	50																													
		8343	Serviço de bebidas compostas	50																													
	8352	Novas tendências na restauração	25																														
	8353	Novas tendências de bar	25																														
Estágio formativo escola 150h	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código UFCD</th> <th>Designação</th> <th>Horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8339</td> <td>Serviço casual de restaurante</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8271</td> <td>Serviço de restaurante/bar – serviços especiais</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8340</td> <td>Serviço clássico de restaurante</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	Código UFCD	Designação	Horas	8339	Serviço casual de restaurante	50	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	8340	Serviço clássico de restaurante	50																				
	Código UFCD	Designação	Horas																														
	8339	Serviço casual de restaurante	50																														
	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50																														
8340	Serviço clássico de restaurante	50																															
Cargos	Orientador do Estágio Formativo nas entidades acolhimento																																

Ref	Área de leção	UFCD	Curso/Ano																																	
3	Formação Vocacional / Cozinha-Pastelaria 350h	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código UFCD</th> <th>Designação</th> <th>Horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8296</td> <td>Cozinha/Pastelaria – serviços especiais</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8295</td> <td>Preparação e confeção de pastelaria internacional</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>4665</td> <td>Alimentação racional, nutrição e dietética</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>7844</td> <td>Gestão de Equipas</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8211</td> <td>Higiene e segurança no trabalho na restauração</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8287</td> <td>Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>8286</td> <td>Controlo de custos na restauração</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>4674</td> <td>Cozinhas do mundo</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8298</td> <td>Cozinha criativa</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>4664</td> <td>Língua inglesa – cozinha/pastelaria</td> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>	Código UFCD	Designação	Horas	8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	7844	Gestão de Equipas	25	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	8286	Controlo de custos na restauração	50	4674	Cozinhas do mundo	50	8298	Cozinha criativa	25	4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	Curso Vocacional de Técnico de Cozinha-Pastelaria Secundário 2º ano
		Código UFCD	Designação	Horas																																
		8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25																																
		8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50																																
		4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50																																
		7844	Gestão de Equipas	25																																
		8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25																																
		8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25																																
		8286	Controlo de custos na restauração	50																																
		4674	Cozinhas do mundo	50																																
	8298	Cozinha criativa	25																																	
	4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25																																	
Estágio formativo escola 150h	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código UFCD</th> <th>Designação</th> <th>Horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4673</td> <td>Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8294</td> <td>Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>8293</td> <td>Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	Código UFCD	Designação	Horas	4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50																							
	Código UFCD	Designação	Horas																																	
	4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50																																	
8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50																																		
8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50																																		
Cargos	Orientador do Estágio Formativo nas entidades acolhimento																																			
Ref	Área de leção	Módulos	Curso/Ano																																	
4	Segurança e higiene do trabalho 106h	8 - Organização das Emergência (18h) 9 - Ferramentas Informáticas de Apoio à Segurança I (18h) 10 - Ferramentas Informáticas de Apoio à Segurança II (18h) 11- Iluminação e Radiações (24h) 12 - Ruído (28h)	Curso Profissional Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho e Ambiente / 2º ano																																	
	Ambiente e métodos de análise de risco do trabalho 92h	9 - Ar (19h) 10 - Solos, Resíduos e Tratamento (19h) 11 - Poluição Industrial (21h) 12 - Sistemas Integrados de Qualidade, Ambiente e Segurança (33h)																																		
	Cargos	Diretor de Curso Professor Orientador da Formação em Contexto de Trabalho (FCT)																																		

Ref	Área de leçãoção	Módulos			Curso/Ano	
5	Formação Vocacional / Multimédia 350 h	Código UFCD	Designação	Horas	Curso Vocacional de Técnico de Multimédia Secundário 2º ano (GPS)	
		8850	HTML 5	50h		
		0155	Base de Dados para Internet (server-side)	50h		
		0133	E-Direito	25h		
		0142	Action Script	50h		
		0143	Animação 3D – Configuração, Parágrafos, Janelas, Comandos e Menus	50h		
		8846	Design de Interação e Usabilidade	25h		
		8847	Animação Interativa	25h		
		8849	Desenvolvimento de Conteúdos Multimédia para Diapositivos Móveis	25h		
		0153	Finalização de Sítio para a Internet	25h		
	0154	Stilos em CSS (Cascading Style Sheets)	25h			
	Estágio formativo escola 150h	Código UFCD	Designação	Horas		
		0156	ASP – (Active Server Pages)	50		
0158		Java Script	50			
0161		Execução do Produto Multimédia Final	50			
Cargos	Orientador do Estágio Formativo nas entidades acolhimento					

10. **Publicação do concurso:** nos termos do artº 40º do Decreto-Lei nº 132/2012, de 27 de junho alterado pelo Decreto-Lei n.º 83-A/2014 de 23 de maio.

11. Curso/Habilitação

Ref.	Habilitação
1	Curso Superior em Enfermagem /Formação Profissional Técnico Auxiliar de Saúde
2	Curso Superior/Formação Profissional em Hotelaria
3	Curso Superior/Formação Profissional em Hotelaria (Cozinha)
4	Curso Superior / Formação profissional em Higiene e Segurança no Trabalho
5	Curso Superior em Multimédia

12. Critérios objetivos de seleção dos candidatos:

- Avaliação do portfólio – ponderação 30%
- Entrevista de avaliação de competências – ponderação 35%
- Nº de anos de experiência profissional na área – ponderação 35%

13. Critérios de ponderação para a análise do portfólio (30%)

- Habilitações – 10%
- Experiência profissional no âmbito das funções a desenvolver no horário a concurso – 15%
- Formação no âmbito das funções do horário a concurso – 5%

14. Critérios de ponderação para a entrevista de avaliação de competências (35%)

- Experiência profissional – 15%
- Sentido crítico e capacidade de resposta a situações/ ocorrências emergentes – 10%
- Motivação e capacidade de comunicação e de trabalho em equipa -10%

15. Os candidatos devem enviar para o correio eletrónico direcao@escastроверde.edu.pt os documentos comprovativos da sua candidatura **no prazo de decurso do concurso**, indicando a referência, nomeadamente:

- a) Portefólio;
- b) *Curriculum Vitae* atualizado;
- c) Cópia do certificado de habilitações;
- d) Cópia dos certificados da formação desenvolvida;
- e) Cópia do registo biográfico;
- f) Outros documentos considerados pertinentes.

16. Terminado o procedimento de seleção, o órgão de direção aprova e publicita a lista final ordenada do concurso em www.escastроверde.edu.pt e em local visível da sede do agrupamento;

17. A decisão é igualmente comunicada aos candidatos através da aplicação eletrónica da Direção-Geral da Administração Escolar;

18. A aceitação da colocação pelo candidato efetua-se, por via da aplicação referida no número anterior, até ao 1.º dia útil seguinte ao da sua comunicação;

19. A apresentação é realizada no Agrupamento de Escolas de Castro Verde até ao 2.º dia útil seguinte ao da comunicação da colocação.

Agrupamento de Escolas de Castro Verde, 23 de agosto de 2016

O Diretor



Augusto António Rita Candeias