



CONTRATAÇÃO DE ESCOLA – Curso profissional de Técnico de Indústrias Alimentares

Nos termos do n.º3, do artigo 38.º e do artigo 39.º do Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, Secção V Contratação de Escola, republicado pelo Decreto-Lei n.º 83-A/2014, de 23 de maio, encontra-se aberto procedimento de seleção e recrutamento de técnico de **Preparação, Transformação e Conservação de Produtos Alimentares** e de **Gestão da Produção** para:

- preenchimento de **um** horário de **9 horas semanais**
- celebração de contrato de trabalho a termo resolutivo certo
- duração do contrato: pelo período de duração do serviço distribuído e dos respetivos procedimentos de avaliação dos alunos, tendo como limite máximo o termo do ano escolar.
- local de trabalho – Agrupamento de Escolas do Bonfim
- serviço: lecionação de conteúdos de natureza técnica na área de **Preparação, Transformação e Conservação de Produtos Alimentares** (5 horas) e de **Gestão da Produção** (4 horas); participação nos trabalhos da respetiva área de formação e em atividades do Plano Anual de Atividades do Agrupamento de Escolas do Bonfim

Critérios de admissão e seleção:

Avaliação do portefólio - ponderação 30%

<p>Portefólio elaborado de acordo com o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planear e organizar o trabalho a realizar nas áreas de preparação, transformação e conservação dos produtos alimentares, tendo em conta os critérios higiénicos e sanitários e da qualidade dos produtos – 2 pontos; • Organizar, executar e controlar as tarefas inerentes aos processos de preparação e transformação dos produtos alimentares – 2 pontos; • Organizar, executar e controlar as tarefas inerentes aos processos de conservação dos produtos alimentares – 2 pontos; • Colaborar na implementação e gestão do sistema de garantia da qualidade e gestão da produção em unidades industriais ou comerciais – 2 pontos; • Organizar/executar operações de embalagem, rotulagem e armazenagem de produtos alimentares, utilizando os materiais, os equipamentos e os utensílios adequados – 2 pontos; • Organizar operações de distribuição e transporte de alimentos de acordo com a legislação em vigor – 1 ponto; • Planear a comercialização de produtos alimentares, garantindo a quantidade e a qualidade e o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, de segurança, de segurança e saúde no trabalho e de proteção ambiental – 1 ponto; • Elaborar relatórios com informação sobre as atividades desenvolvidas na área da sua intervenção, desvios ou anomalias detetadas e resultados alcançados – 1 ponto. 	13
Habilitações – Licenciatura	3
<p>Formação:</p> <p>Gestão e Produção de Cozinha – 3 pontos</p> <p>Produção Alimentar – 3 pontos</p> <p>Higiene e segurança no trabalho e alimentar – 3 pontos</p>	9
<p>Avaliação do desempenho profissional (última) (0-Inadequado;3-Adequado;4-Relevante;5-Excelente)</p> <p>Não avaliado por motivos não imputáveis ao candidato (devidamente comprovados): 3 pontos.</p> <p>Não avaliado por motivo imputável ao candidato: (0) zero pontos.</p>	5

Entrevista de avaliação de competências - ponderação 35 %

Capacidade de adaptação à mudança e sentido de responsabilidade	15
Capacidade de comunicação/ expressão e clareza na transmissão das ideias e conceitos	10
Medidas propostas para articulação entre os diferentes técnicos e docentes e valores que considera que devem estar presentes nas relações interpessoais	10

Número de anos de experiência profissional na área - ponderação 35 %

Experiência profissional no exercício das funções apenas em escolas/agrupamentos (n.º de dias contados até 31 de agosto de 2018) Até 1095 dias – 5 pontos Entre 1096 dias e 2109 dias – 10 pontos Entre 2191 dias e 3650 dias – 15 pontos Entre 3651 dias e 5475 dias – 20 pontos Superior a 5475 dias – 25 pontos	25
Experiência profissional no âmbito das funções (n.º de dias contados até 31 de agosto de 2018) Até 1095 dias – 2 pontos Entre 1096 dias e 2190 dias – 4 pontos Entre 2191 dias e 3650 dias – 6 pontos Entre 3651 dias e 5475 dias – 8 pontos Superior a 5475 dias – 10 pontos	10

Portalegre, 11 de outubro de 2018

O Diretor,

António Luís da Rocha Sequeira