



Agrupamento de Escolas de Abação

Escola Básica de Abação

AVISO DE ABERTURA Nº1
CONTRATAÇÃO DE UM TÉCNICO ESPECIALIZADO EM HOTELARIA E TURISMO OU
COZINHEIRO(A)
ANO LETIVO 2016/2017

Nos termos e para os efeitos do disposto do nº 4 e 5º do artigo 39º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de junho, informo que se encontra aberto o procedimento concursal para a contratação de um técnico especializado Hotelaria e Turismo ou cozinheiro (a), ao abrigo do preceituado no artigo 38º, nº 3 do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho.

1- O procedimento de seleção e recrutamento obedecerá aos seguintes requisitos e características:

Tipo de oferta	Contrato de trabalho a termo resolutivo certo.
Duração do Contrato	A prevista no nº 2 e nº 3 do artigo 42º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho, tendo como limite máximo o termo do ano escolar. 01 de setembro de 2016 a 31 de agosto de 2017
Duração semanal do contrato	06 Horas.
Disciplina	Organização do Serviço e Confeção de Ementas Básicas de Cozinha
Local de trabalho	Agrupamento de Escolas de Abação- Guimarães.
Caracterização das funções	O profissional a contratar desempenhará funções no âmbito da organização do serviço e confeção de ementas básicas de cozinha. Entre as funções primordiais, no respeito pelas normas de qualidade, ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho, destacam-se: a organização e o funcionamento da cozinha. Definir as normas de arrumação, inventariação e manutenção dos equipamentos e utensílios, gerir o stock e aprovisionamento tendo em consideração os menus escolhidos, Elaborar fichas técnicas de receitas de confeções básicas de pastelaria, fundos de cozinha e molhos base tendo em conta o processo de cálculo de unidades de medida; Preparar e confeccionar diversas receitas de pastelaria de sobremesa assim como fundos de cozinha e molhos base; Aplicar a língua inglesa na comunicação assim como o vocabulário técnico específico.
Requisitos de admissão/Habilitações	Licenciatura em Hotelaria e Turismo o CAP de Cozinheiro ou Chefe de Cozinha.

Critérios de Seleção

De acordo com o plasmado no artigo 39º, nº 11 serão critérios de seleção os infra elencados:

- a) **Avaliação do portefólio**, com uma ponderação de **30%**;
- b) **Entrevista da avaliação de competências**, com uma ponderação de **35%**;
- c) **Número de anos de experiência profissional na área**, com uma ponderação de **35%**.

Critério de Ponderação

a) Para avaliação do portefólio (30%)

- Formação profissional realizada no âmbito das funções constantes no horário a concurso- ponderação 15
- Cargos e funções desempenhados no âmbito da área de formação e do horário a concurso – ponderação 15.

b) Para entrevista de avaliação de competências (35%)

- Conhecimentos técnico-pedagógicos- ponderação 15;
- Personalidade e perfil do candidato - ponderação 10;
- Comportamento Psicossocial- ponderação 10.

2- O presente concurso realiza-se através da aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção Geral de Administração Escolar, seguindo os termos e prazos previstos no artigo 39º a 41º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 Junho.

3- O portefólio deve ser enviado, numa pasta em ficheiro pdf com o nome do respetivo candidato (nome e sobrenome do candidato_portefólio.pdf) para o endereço eletrónico: eb23abacao@gmail.com. Todos os demais documentos que suportem a candidatura, devem ser enviados, igualmente, numa pasta com o nome do candidato para o predito endereço eletrónico.

4- Júri de seleção

O processo de seleção será feito sob supervisão de um júri, a nomear pelo Diretor do Agrupamento de Escolas de Abação, composto pelos seguintes elementos:

- a) Elemento da direção;
- b) Coordenador de departamento;
- c) Professor a designar;

5- Após uma primeira ordenação, tendo em conta a avaliação do portefólio e o número de anos de experiência profissional na área, os dez candidatos melhor graduados serão chamados para a entrevista de avaliação de competências. A convocatória para a realização da entrevista de avaliação de competências, será feita através do correio eletrónico indicado pelos candidatos na aplicação informática da Direção- Geral da Administração Escolar.

Terminado o procedimento de seleção, o Diretor aprova e publicita a lista final ordenada do concurso, de acordo com o previsto no nº 1 e 2 do artigo 40º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho, designadamente por intermédio de publicitação na página de internet do Agrupamento e de comunicação aos candidatos através da aplicação eletrónica da Direção-Geral de Administração Escolar.

Abação, 10 de agosto de 2016.


O Diretor,



Agrupamento de Escolas de Abação

Escola Básica de Abação

AVISO DE ABERTURA Nº2
CONTRATAÇÃO DE UM TÉCNICO ESPECIALIZADO EM HOTELARIA E TURISMO OU
COZINHEIRO(A)
ANO LETIVO 2016/2017

Nos termos e para os efeitos do disposto do nº 4 e 5º do artigo 39º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de junho, informo que se encontra aberto o procedimento concursal para a contratação de um técnico especializado Hotelaria e Turismo ou cozinheiro (a), ao abrigo do preceituado no artigo 38º, nº 3 do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho.

1- O procedimento de seleção e recrutamento obedecerá aos seguintes requisitos e características:

Tipo de oferta	Contrato de trabalho a termo resolutivo certo.
Duração do Contrato	A prevista no nº 2 e nº 3 do artigo 42º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho, tendo como limite máximo o termo do ano escolar. 01 de setembro de 2016 a 31 de agosto de 2017
Duração semanal do contrato	05 Horas.
Disciplina	Confeção de Ementas para Restauração Coletiva
Local de trabalho	Agrupamento de Escolas de Abação- Guimarães.
Caracterização das funções	O profissional a contratar desempenhará funções no âmbito da confecção de ementas para a restauração colectiva. Entre as funções primordiais, no respeito pelas normas de qualidade, ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho, destacam-se: Conceber e executar receitas no cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar utilizando novos processos de confecção, garantindo a qualidade dos produtos confeccionados; desenhar menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional; aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração; preparar e confeccionar diversas receitas de sopas, cremes e aveludados, entradas sólidas, peixes e mariscos, carnes, aves e caça.
Requisitos de admissão/Habilitações	Licenciatura em Hotelaria e Turismo ou CAP de Cozinheiro ou Chefe de Cozinha.

Critérios de Seleção

De acordo com o plasmado no artigo 39º, nº 11 serão critérios de seleção os infra elencados:

- a) **Avaliação do portefólio**, com uma ponderação de **30%**;
- b) **Entrevista da avaliação de competências**, com uma ponderação de **35%**;
- c) **Número de anos de experiência profissional na área**, com uma ponderação de **35%**.

Critério de Ponderação

a) Para avaliação do portefólio (30%)

- Formação profissional realizada no âmbito das funções constantes no horário a concurso- ponderação 15
- Cargos e funções desempenhados no âmbito da área de formação e do horário a concurso – ponderação 15.

b) Para entrevista de avaliação de competências (35%)

- Conhecimentos técnico-pedagógicos- ponderação 15;
- Personalidade e perfil do candidato - ponderação 10;
- Comportamento Psicossocial- ponderação 10.

2- O presente concurso realiza-se através **da aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção Geral da Administração Escolar**, seguindo os termos e prazos previstos no artigo 39º a 41º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho.

3- O portefólio deve ser enviado, numa pasta em ficheiro pdf com o nome do respetivo candidato (nome do candidato_portefólio.pdf) para o endereço eletrónico: eb23abacao@gmail.com. Todos os demais documentos que suportem a candidatura, devem ser enviados, igualmente, numa pasta com o nome do candidato para o predito endereço eletrónico.

4- Júri de seleção

O processo de seleção será feito sob supervisão de um júri, a nomear pelo Diretor do Agrupamento de Escolas de Abação, composto pelos seguintes elementos:

- a) Elemento da direção;
- b) Coordenador de departamento;
- c) Professor a designar;

5- Após uma primeira ordenação, tendo em conta a avaliação do portefólio e o número de anos de experiência profissional na área, os dez candidatos melhor graduados serão chamados para a entrevista de avaliação de competências. A convocatória para a realização da entrevista de avaliação de competências, será feita através do correio eletrónico indicado pelos candidatos na aplicação informática da Direção- Geral da Administração Escolar.

6- Terminado o procedimento de seleção, o Diretor aprova e publicita a lista final ordenada do concurso, de acordo com o previsto no nº 1 e 2 do artigo 40º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho, designadamente por intermédio de publicitação na página de internet do Agrupamento e de comunicação aos candidatos através da aplicação eletrónica da Direção-Geral de Administração Escolar.

Abação, 10 de agosto de 2016.


O Diretor,
(Firmino de Sousa Antunes Lopes)





AVISO DE ABERTURA Nº3
CONTRATAÇÃO DE UM TÉCNICO ESPECIALIZADO EM HOTELARIA E TURISMO OU
COZINHEIRO(A)
ANO LETIVO 2016/2017

Nos termos e para os efeitos do disposto do nº 4 e 5º do artigo 39º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de junho, informo que se encontra aberto o procedimento concursal para a contratação de um técnico especializado Hotelaria e Turismo ou cozinheiro (a), ao abrigo do preceituado no artigo 38º, nº 3 do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho.

1- O procedimento de seleção e recrutamento obedecerá aos seguintes requisitos e características:

Tipo de oferta	Contrato de trabalho a termo resolutivo certo.
Duração do Contrato	A prevista no nº 2 e nº 3 do artigo 42º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho, tendo como limite máximo o termo do ano escolar. 01 de setembro de 2016 a 31 de agosto de 2017
Duração semanal do contrato	05 Horas.
Disciplina	Confeção de Ementas Tradicionais Portuguesas e Internacionais
Local de trabalho	Agrupamento de Escolas de Abação- Guimarães.
Caracterização das funções	O profissional a contratar desempenhará funções no âmbito da confecção de ementas tradicionais portuguesas e internacionais. Entre as funções primordiais, no respeito pelas normas de qualidade, ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho, destacam-se: preparar e confeccionar ementas de cozinha tradicional assim como de doçaria tradicional portuguesas, cozinha e doçaria internacional; Definir, desenhar menus e colaborar na elaboração da carta de vinhos/ bar tendo em conta a organização e o funcionamento dos serviços.
Requisitos de admissão/Habilitações	Licenciatura em Hotelaria e Turismo ou CAP de Cozinheiro ou Chefe de Cozinha.

Critérios de Seleção

De acordo com o plasmado no artigo 39º, nº 11 serão critérios de seleção os infra elencados:

- a) **Avaliação do portefólio**, com uma ponderação de **30%**;
- b) **Entrevista da avaliação de competências**, com uma ponderação de **35%**;
- c) **Número de anos de experiência profissional na área**, com uma ponderação de **35%**.

Critério de Ponderação

a) Para avaliação do portefólio (30%)

- Formação profissional realizada no âmbito das funções constantes no horário a concurso- ponderação 15
- Cargos e funções desempenhados no âmbito da área de formação e do horário a concurso – ponderação 15.

b) Para entrevista de avaliação de competências (35%)

- Conhecimentos técnico-pedagógicos- ponderação 15;
- Personalidade e perfil do candidato - ponderação 10;
- Comportamento Psicossocial- ponderação 10.

2- O presente concurso realiza-se através da **aplicação informática disponibilizada para o efeito pela Direção Geral da Administração Escolar**, seguindo os termos e prazos previstos no artigo 39º a 41º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho.

3- O portefólio deve ser enviado, numa pasta em ficheiro pdf com o nome do respetivo candidato (nome do candidato_portefolio.pdf) para o endereço eletrónico: eb23abacao@gmail.com. Todos os demais documentos que suportem a candidatura, devem ser enviados, igualmente, numa pasta com o nome do candidato para o predito endereço eletrónico.

4- Júri de seleção

O processo de seleção será feito sob supervisão de um júri, a nomear pelo Diretor do Agrupamento de Escolas de Abação, composto pelos seguintes elementos:

- a) Elemento da direção;
- b) Coordenador de departamento;
- c) Professor a designar;

5- Após uma primeira ordenação, tendo em conta a avaliação do portefólio e o número de anos de experiência profissional na área, os dez candidatos melhor graduados serão chamados para a entrevista de avaliação de competências. A convocatória para a realização da entrevista de avaliação de competências, será feita através do correio eletrónico indicado pelos candidatos na aplicação informática da Direção-Geral da Administração Escolar.

6- Terminado o procedimento de seleção, o Diretor aprova e publicita a lista final ordenada do concurso, de acordo com o previsto no nº 1 e 2 do artigo 40º do Decreto-Lei nº 132/2012 de 27 de Junho, designadamente por intermédio de publicitação na página de internet do Agrupamento e de comunicação aos candidatos através da aplicação eletrónica da Direção-Geral de Administração Escolar.

Abação, 10 de agosto de 2016.

O Diretor,
(Firmado de Sousa Antunes Lopes)

