

ESCOLA SECUNDÁRIA COM 3º CICLO INÊS DE CASTRO – 401936

CONTRATAÇÃO DE ESCOLA – ANO LETIVO 2018/2019

TÉCNICOS ESPECIALIZADOS PARA A ÁREA DE FORMAÇÃO DE HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Abertura de Concurso

Nos termos estabelecidos no Decreto-Lei nº 132/2012, de 27 de junho, na redação em vigor, e demais legislação aplicável, publicita-se a abertura de um procedimento de seleção e recrutamento de pessoal, para prestação de serviço nas áreas técnicas especializadas e de formação específica, em regime de contratação de escola (contratos de trabalho a termo resolutivo a celebrar no ano escolar de 2018/2019) para preenchimento das **necessidades temporárias** relativas ao horário indicado no Anexo I (cursos profissionais e outras funções técnico-pedagógicas) a preencher por um Técnico Especializado.

Os contratos em causa serão prestados nesta escola.

Os critérios e subcritérios de seleção indicados estão igualmente publicitados na plataforma informática específica da D.G.A.E., aplicação a utilizar obrigatoriamente no processo.

Devem ainda ser considerados todos os requisitos constantes do presente aviso de abertura e toda a demais legislação aplicável. O concurso encontra-se aberto pelo prazo de 3 dias úteis a partir da data de publicitação na plataforma eletrónica da DGAE. Para este processo a consulta e utilização da aplicação informática da DGAE e a consulta da página eletrónica da escola - <http://www.esic.pt> - tem carácter obrigatório.

Requisitos Gerais de Admissão e processo de operacionalização

Devem ser cumpridos os seguintes requisitos gerais, sob pena de não admissão e/ou exclusão:

1. Os previstos no artigo 8º da Lei 12-A/2008, de 27 de fevereiro e legislação posterior (Nacionalidade Portuguesa, quando não dispensada por Lei, 18 anos de idade completos, não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar, robustez física e perfil psíquico indispensáveis ao exercício das funções em causa; cumprimento das leis de vacinação obrigatórias);
2. Habilitação académica e formação comprovada nas áreas de Hotelaria e Restauração, preferencialmente, de nível superior e adequada para a lecionação das disciplinas/áreas dos horários a concurso, ou em alternativa ser detentor do CAP para as áreas de formação em causa (requisito de habilitação mínima obrigatório).
3. Disponibilidade total e imediata.
4. Disponibilização da documentação de suporte da candidatura, nomeadamente a comprovativa das habilitações e experiência profissional, nos termos do estabelecido para os critérios, no prazo de 2 dias úteis após estar publicitada a lista ordenada de candidatos. Envio para o email contratacao@esic.pt.
5. Apresentação de Portefólio com os documentos comprovativos relativos aos itens a apreciar no critério, no prazo de 2 dias úteis após estar publicitada a lista ordenada de candidatos. Envio para o email contratacao@esic.pt.
 - » O Portfólio não poderá exceder 10 páginas (além da capa), deve identificar inequivocamente o candidato, o horário a que concorre e os contactos de telemóvel, telefone e e-mail;
 - » Deve contemplar e estar devidamente estruturado de acordo com os itens indicados para o critério;
 - » Toda a informação de suporte deve estar devidamente validada e adequadamente comprovada;
 - » Os elementos informativos apresentados devem corresponder ao estritamente pedido e permitir uma clara, objetiva e inequívoca apreciação, em sede de avaliação dos itens.
 - » Deve dar entrada nos Serviços Administrativos da Escola no prazo estabelecido;
6. Os candidatos obrigam-se a permanecer contactáveis por todos os meios indicados (telemóvel, telefone e e-mail).
7. Verificado o cumprimento dos requisitos gerais de admissão, será publicitada a lista dos candidatos admitidos para a entrevista. Os candidatos admitidos para a entrevista, que oportunamente serão contactados para o efeito, devem fazer-se acompanhar de todo o suporte documental que considerem relevante e estritamente relacionado com os itens a abordar.
8. No momento da celebração do contrato, o Técnico Especializado selecionado deve apresentar prova documental dos seguintes dados:
 - a) Prova documental das habilitações aplicáveis ao seu domínio de especialização e requisitos específicos acima definidos;
 - b) Declaração de robustez física, perfil psíquico e características de personalidade indispensáveis ao exercício da função e vacinação obrigatória.

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Número de anos de experiência profissional na área - 35%

- Ponderação de 35% .
- Reportada a 31/08/2017.
- Só será considerada a experiência validada através de declarações das entidades patronais e dos contratos de trabalho efetuados.

Instrumento de Registo de Avaliação do Portefólio – 30%

Avaliando:			Código de Grupo	ORDEM
Parâmetros avaliados	Peso	Valor [1 a 5]	Máximo 150	30%
Objetivos definidos	3	5	15	10,00%
Índice claro e preciso	2	5	10	6,67%
Aspeto formal e legibilidade	2	5	10	6,67%
Organização lógica do portefólio	2	5	10	6,67%
Qualidade das reflexões	6	5	30	20,00%
Aspetos relevantes evidenciados	6	5	30	20,00%
Conteúdo com qualidade e pertinência	7	5	35	23,33%
Criatividade / Originalidade	2	5	10	6,67%
CLASSIFICAÇÃO:			150	100,00%
<i>Peso do PORTEFÓLIO</i> > Valor a transitar <			30,00	↓

ENTREVISTA PROFISSIONAL DE SELEÇÃO - AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Ponderações: Técnicos Especializados - 35%

PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO (alínea b do nº11 do art.º 39º do Decreto-Lei nº 83-A/2014 de 23/5)

Avaliando:			Código de Grupo	ORDEM
COMPETÊNCIAS DE COMUNICAÇÃO	Peso	Valor [1 a 5]	Máximo 50	10%
Discurso claro e explícito	2	5	10	20,00%
Discurso objectivo	2	5	10	20,00%
Compreensão implícita da informação	2	5	10	20,00%
Capacidade argumentativa	2	5	10	20,00%
Iniciativa na comunicação	2	5	10	20,00%
CLASSIFICAÇÃO:			50	100,00%
<i>Peso da Comunicação</i> > Valor a transitar <			10,00	→

RELACIONAMENTO INTERPESSOAL	Peso	Valor [1 a 5]	Máximo 50	10%
-----------------------------	------	------------------	--------------	-----

Capacidade de ponderação	5	5	25	50,00%
Capacidade de trabalho em equipa	5	5	25	50,00%

CLASSIFICAÇÃO: 50 100,00%

Peso do Relacionamento Interpessoal > Valor a transitar < 10%

10,00 ↓

COMPETÊNCIAS NA RESOLUÇÃO DE CONFLITOS	Peso	Valor [1 a 5]	Máximo 75	15%
--	------	------------------	--------------	-----

Capacidade de gerir emoções	3	5	15	20,00%
Grau de controlo na gestão de conflitos	3	5	15	20,00%
Capacidade de autocritica na gestão de conflitos	3	5	15	20,00%
Capacidade argumentativa	3	5	15	20,00%
Capacidade de lidar com circunstâncias complexas/imprevistas	3	5	15	20,00%

CLASSIFICAÇÃO: 75 100,00%

Peso da Competência - Resolução de Conflitos > Valor a transitar < 15%

15,00 ↓

INTEGRADO [Pontuação: 10 + 10 + 15] 35,00

OBS:

Responsável:

Anexo I

Horário a concurso

Horário 2:

- .Área de Formação: **Hotelaria e Restauração**
- .Curso Profissional – Técnicas de Restauração/ Restaurante e Bar
- .Horas : **11 h**
- .Disciplina: Serviços rest. bar;
- .Cargo: DT

Escola Secundária Inês de Castro (ESIC), 29 de agosto de 2018

O Diretor

Arlindo Ferreira