

Aviso de Abertura

Agrupamento de escolas José Saramago – 121265

Concurso de Contratação de Escola para Técnico Especializado –Formador de técnico de cozinha e restauração

Ano Letivo 2026/2027

Nos termos e para os efeitos previstos no Decreto-Lei n.º 132/2012, de 27 de junho, na redação em vigor, e o n.º 5 do art.º 15 do anexo do Decreto-Lei n.º 15/2018, de 7 de março, na redação em vigor e da aplicação das normas constantes na Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, torna-se público que se encontra aberto o procedimento concursal para contratação de escola para um técnico Especializado para formação no curso profissional de cozinha e restauração. Ao presente concurso aplicam-se os procedimentos constantes dos referidos normativos.

1. Modalidade de contrato: Contrato de trabalho a termo resolutivo certo.
2. Duração do contrato: Até 31 de agosto de 2027.
3. Horário semanal: 22 horas.
4. Local de trabalho: Escola Básica e Secundária José Saramago, Palmela (Situada no Poceirão).
5. Requisitos de admissão: Habilitação técnica adequada ao exercício das funções docentes anunciadas. Certificado de Competências Pedagógicas (ex-CAP). Disponibilidade imediata para assumir funções.
6. Caracterização das funções: Lecionação das disciplinas de Cozinha e Restauração (10º ano e 12º ano) do Curso Profissional Técnico/a de Cozinha e Restauração.
7. Realização e prazos da candidatura: Três dias úteis (de acordo com o disposto no art.39 do D.L nº 132/2012), na aplicação informática SIGRHE, da DGAE. Os candidatos devem aceder à sua área pessoal em <http://sigrhe.dgae.mec.pt/>;

O Portefólio e toda a documentação necessária deverá ser enviada obrigatoriamente dentro do prazo de candidatura para o endereço eletrónico recrutamento@aejs.pt com a referência ao horário a que é opositor/a.

- O Portefólio deverá estar em formato PDF tamanho A4 e não deve exceder as 4 páginas. Terá de ser utilizada exclusivamente a estrutura que o agrupamento disponibiliza no final deste documento;
- O texto deve ser escrito com o tipo de letra Calibri, 12, espaçamento 1,5;
- Constitui motivo de exclusão do concurso a não apresentação do Portefólio dentro do prazo e o não cumprimento das regras anteriormente referidas.

Assim, o júri definiu que a estrutura a utilizar na elaboração do Portefólio para o Concurso de Técnico de Cozinha e Restauração deverá ser a seguinte:

1- Dados pessoais

- Nome completo:
- Data de nascimento:
- Nº do BI/CC:
- Telefone:

- Email:

- Nº de candidato do SIGRHE

2- *Habilitações académicas (grau e designação)*

3 – *Classificação académica (valores)*

4 – Formação profissional certificada e/ ou formação complementar ou dinamização de formação na área.

Indicar a designação da formação, o ano de realização, a entidade promotora e a duração. Se for formação dinamizada pelo candidato, indicar o público alvo.

5 – Ações específicas dinamizadas em contexto escolar.

Todos os pontos indicados anteriormente, devem ser comprovados com documentação que atestem a informação mencionada.

6. Critérios de seleção:

- a. A avaliação do portefólio com uma ponderação de 30%.
- b. Entrevista de avaliação de competências com uma ponderação de 35%.
- c. Número de anos de experiência profissional na área com uma ponderação de 35%.

7. Subcritérios e Parâmetros de avaliação, definidos pelo Júri do concurso em 21 de julho de 2026.

Avaliação do Portefólio - 30%	Formação Académica na área a concurso: 10% - Doutoramento/ Mestrado na área da Cozinha e/ou Restauração – 10% - Licenciatura pré Bolonha na área da Cozinha e/ou Restauração - 8% - Licenciatura pós Bolonha ou Bacharelato na área da Cozinha e/ou Restauração – 6% - Curso Profissional Nível V – 4% - 12º ano com curso profissional Nível IV na área da Cozinha e/ou Restauração – 2% - 12º ano – 1% Experiência Profissional: 10% - Evidências de pelo menos 1 ano de serviço com horário completo em agrupamentos em Territórios Educativos de Intervenção Prioritária, na área da Cozinha e/ou Restauração - 10% - Evidências de pelo menos 1 ano de serviço com horário completo em agrupamentos que não estejam inseridos em Territórios Educativos de Intervenção Prioritária, na área da Cozinha e/ou Restauração - 6% - Evidências de pelo menos 1 ano de serviço com horário completo em outras áreas de formação profissional / área de Cozinha e/ou Restauração – 2% - Evidências de menos 1 ano de serviço em outras áreas de formação profissional / área de Cozinha e/ou Restauração – 1% - Sem evidências de lecionação na área da Cozinha e/ou Restauração – 0% Formação Profissional na área a contratar: 10% - 200 ou mais horas de formação – 10% - Até de 200 horas de formação – 5%
----------------------------------	--



	- Até de 100 horas de formação – 3% - Sem formação – 0%
Entrevista de Avaliação de Competências – 35%	Experiência nas tarefas inerentes às funções a exercer – 15% - Mais de 10 anos - 15% - Entre 5 e 10 anos – 10% - Inferior a 5 anos – 5% - Menos de 1 ano de experiência – 0% Conhecimento sociopedagógico da área onde está inserido o agrupamento de Escolas – 10% - Com conhecimento do Perfil da comunidade educativa, da região e domínio do conceito TEIP – 10% - Com algum conhecimento do Perfil da comunidade educativa, da região e domínio do conceito TEIP - 5% - Sem conhecimento – 0% Capacidade de expressão e comunicação – 5% - Expressa-se e comunica corretamente- 5% - Dificuldades de expressão e comunicação – 3% Motivação e disponibilidade – 5% - Motivação e disponibilidade imediata – 5% - Motivação e disponibilidade com algumas limitações – 3%
Número de anos de experiência profissional na área – 35%	Experiência profissional em contexto educativo – formador/professor na área da enologia - 35% - Mais de 5 anos de serviço com horário completo – 35% - Até 5 anos de serviço com horário completo – 25% - Até 2 anos de serviço com horário completo – 15% - Inferior a 1 ano de serviço com horário completo – 10% - Sem experiência profissional - 0%

Mais se informa que segundo a Circular N.º B16033754U, de 11.04.2016:

¹⁾ Para efeitos de cálculo do tempo de serviço em situações de experiência profissional com referência a horas, o procedimento é o seguinte:

- $n.º \text{ de horas de formação} / 22 \text{ horas} = n.º \text{ semanas de serviço}$
- $n.º \text{ semanas} \times 5 \text{ dias} = n.º \text{ dias de serviço prestado}$

Fonte:

https://www.dgae.medu.pt/download/gestrehumanos/pessoal_docente/tempo_de_servico/20160411_grh_circ_B16033754U.pdf

8. Composição do Júri:

- Presidente: professora Margarida Lourenço.
- 1.º vogal: professora Teresa Heitor.
- 2.º vogal: professora Marta curto.
- 1.º vogal suplente: Mariana Cerejo.
- 1.º vogal suplente: professora Eulália Alves.

O Presidente do Júri será substituído, nas suas faltas e impedimentos, pelo 1.º vogal efetivo.

O júri foi nomeado por Despacho, no dia 20 de julho.

Definição dos subcritérios para a contratação do Técnico Especializado – **Formador de técnico de Cozinha e Restauração**, realizada em reunião de vinte e um de julho de dois mil e vinte e seis.

Poceirão, 7 de setembro de 2026

O Diretor

(Faisal Sulemangy Aboobakar)