

CONTRATAÇÃO DE ESCOLA – ANO LETIVO 2019/2020

PESSOAL DOCENTE – TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

Abertura de Concurso

Nos termos estabelecidos no **Decreto-Lei nº 132/2012**, com a redação dada pelo **Decreto-Lei n.º 28/2017 de 15 de março**, informam-se os interessados de que está aberto o concurso de contratação de escola (contratos de trabalho a termo resolutivo a celebrar no ano escolar de 2019/2020), na página da DGAE, para ocupação de **2 vagas de Técnicos Especializados** (Cursos Profissionais e CEF), conforme o quadro anexo a este aviso.

Os contratos em causa serão prestados neste Agrupamento de Escolas.

Para este processo a consulta e utilização da aplicação informática da D.G.A.E. e a consulta da página eletrónica do Agrupamento tem carácter obrigatório.

1. São adotados, para efeitos de seleção, os **critérios e subcritérios (e respetivas ponderações)** que se apresentam na referida aplicação da DGAE.
2. **O portfólio deve ser submetido para o email concursos@ae.gaianascente.pt até ao momento exato do fecho do horário na aplicação ou entregue nos serviços administrativos até às 17 horas do dia limite para o concurso indicando obrigatoriamente no assunto do email o nº do horário a que concorre e o nº de utilizador da plataforma SIGRHE.**
3. **O NÃO CUMPRIMENTO DOS NÚMEROS ANTERIORES DETERMINA A EXCLUSÃO DO CONCURSO.**
4. O procedimento concursal será conduzido por um júri composto pelos seguintes elementos:
 - a) Subdiretora, Dra Paula Lobo, que preside.
 - b) Adjunto do Diretor, Dr. Rui Campos
 - c) Professora do Q.A., Dra Sónia Sousa
 - d) Adjunta do Diretor, Dra. Isabel Carneiro (suplente)
 - e) Adjunto do Diretor, Dr. Paulo Almeida (suplente)
5. **Motivos de exclusão do concurso**
 - a) O não envio do portfólio dentro do prazo referido;
 - b) A apresentação de declarações que não correspondam aos factos;
 - c) A não apresentação de comprovativos das declarações prestadas, quando solicitadas;
 - d) A não apresentação à entrevista.
6. Terminado o procedimento de seleção, a **publicitação** das listas finais ordenadas dos concursos será feita em <http://gaianascente.ccems.pt/>

Requisitos Gerais de Admissão

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

1. **Habilitação na área da especialidade que confira habilitação técnica adequada à lecionação das disciplinas dos horários a concurso**, e ser **detentor do CAP** para as áreas de formação em causa (requisito de habilitação mínima obrigatório).
2. Disponibilidade total e imediata.
3. Disponibilização da documentação de suporte da candidatura, nomeadamente a comprovativa das habilitações e **experiência profissional (no portfólio)**.
4. Apresentação de Portfólio com os documentos comprovativos relativos aos itens a apreciar nos critérios:
 - a) O Portfólio **não poderá exceder 10 páginas (além da capa)**, deve **identificar inequivocamente o candidato, o horário a que concorre e os contactos telemóvel, telefone e e-mail**;
 - b) Deve contemplar e estar devidamente estruturado de acordo com os itens indicados para o critério;
 - c) Toda a informação de suporte deve estar devidamente validada e adequadamente comprovada;

d) Os elementos informativos apresentados devem corresponder ao estritamente pedido e permitir uma clara, objetiva e inequívoca apreciação, em sede de avaliação dos itens.

5. Os candidatos obrigam-se a permanecer contactáveis por todos os meios indicados (Telemóvel, telefone e/ou e-mail).

Critérios de Seleção

1. Número de anos de experiência profissional na área (Reportado a 31/08/2019) Ponderação de 35%

Só será considerada a experiência validada através de declarações das entidades patronais e dos contratos de trabalho efetuados

Itens de Avaliação	Nota
Sem experiência de lecionação na área	1
Experiência de lecionação na área até 1 ano	2
Experiência de lecionação na área - mais de 1 ano até 2 anos	3
Experiência de lecionação na área - mais de 2 anos até 3 anos	4
Experiência de lecionação na área - mais de 3 anos	5

2. Avaliação de Portfólio Ponderação de 30%

Avaliação do portfólio	Nota
Apresenta portfólio	1
Apresenta portfólio Apresenta projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso	2
Apresenta portfólio Apresenta projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso Apresenta reflexões sobre os projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso	3
Apresenta portfólio Apresenta projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso Apresenta reflexões sobre os projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso Apresenta reflexões sobre os materiais desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso	4
Apresenta portfólio Apresenta projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso Apresenta reflexões sobre os projetos/atividades desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso Apresenta reflexões sobre os materiais desenvolvidos no âmbito da(s) disciplina(s) a concurso Apresenta reflexões sobre o trabalho produzido e níveis de desempenho alcançados pelos alunos	5

3. Entrevista de avaliação de competências (pública) Ponderação de 35% (I+II+III+IV+V)

I- Conhecimento essencial do sistema e modelo de formação profissionalizante em apreço	Nota
Não revela conhecimento essencial do sistema e modelo de formação profissionalizante em apreço	0
Revela pouco conhecimento essencial do sistema e modelo de formação profissionalizante em apreço	0,4
Revela conhecimento essencial do sistema e modelo de formação profissionalizante em apreço	0,6
Revela bom conhecimento essencial do sistema e modelo de formação profissionalizante em apreço	0,8
Revela muito bom conhecimento essencial do sistema e modelo de formação profissionalizante em apreço	1

II-Capacidade de gestão disciplinar e de conflitos: Adequação e ajustamento às situações imprevistas, aos contextos e aos perfis dos discentes	Nota
Não revela capacidade de gestão disciplinar e de conflitos	0
Revela pouca capacidade de gestão disciplinar e de conflitos	0,4
Revela capacidade de gestão disciplinar e de conflitos	0,6
Revela boa capacidade de gestão disciplinar e de conflitos	0,8

Revela muito boa capacidade de gestão disciplinar e de conflitos	1
--	---

III-Trabalho de equipa e relação interpessoal: estratégias e mecanismos de articulação	Nota
Não revela trabalho de equipa e relação interpessoal	0
Revela pouco trabalho de equipa e relação interpessoal	0,4
Revela trabalho de equipa e relação interpessoal	0,6
Revela bom trabalho de equipa e relação interpessoal	0,8
Revela muito bom trabalho de equipa e relação interpessoal	1

IV-Relação com a comunidade (Entidades Parceiras, Empresas, Encarregados de Educação)	Nota
Não revela relação com a comunidade	0
Revela pouca relação com a comunidade	0,4
Revela relação com a comunidade	0,6
Revela boa relação com a comunidade	0,8
Revela muito boa relação com a comunidade	1

V-Competências de comunicação	Nota
Não revela competências de comunicação	0
Revela poucas competências de comunicação	0,4
Revela competências de comunicação	0,6
Revela boas competências de comunicação	0,8
Revela muito boas competências de comunicação	1

Nos termos do nº 12 do art. 39º do DL 29/2017, de 15 de março, a seleção para a entrevista será feita por tranches sucessivas de dez candidatos, de acordo com o número 1 e 2 dos “Critérios de Seleção”, até à satisfação das necessidades.

Os candidatos admitidos para a entrevista serão contactados para o efeito por email e/ou contacto telefónico e devem fazer-se acompanhar de todo o suporte documental que considerem relevante e estritamente relacionado com os itens a abordar.

É também publicitada a lista de ordenação em <http://gaianascente.ccems.pt/>

Em caso de empate, os candidatos serão ordenados de acordo com as seguintes prioridades:

- 1ª - candidato com melhor avaliação na entrevista;
- 2ª - candidato com melhor avaliação no portfólio;
- 3ª - candidato com melhor avaliação no número de anos de experiência profissional.

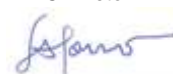
Quadro Anexo

Horários a concurso

Nº de horário	Nº de horas	Tipo de duração	Área de Formação	Disciplinas	Cursos
10	17	Anual	Hotelaria e Restauração	Restaurante/Bar Turismo aplicado à Restauração; Higiene e segurança alimentar na Restauração.	Profissional Técnico de Restaurante – Bar (10º, 11º e 12º anos)
11	15	Anual	Padaria e Pastelaria	Introdução à pastelaria e padaria; Técnicas de pastelaria e sobremesa; Técnicas de panificação; Cozinha/Pastelaria	CEF- Tipo 2 Padeiro pasteleiro Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria e Restaurante Bar (11º ano)

3/09/2019

O Diretor



(Sérgio Afonso)