Procedimento concursal na modalidade de relação jurídica de emprego público por tempo indeterminado, para preenchimento de dois postos de trabalho, na carreira e categoria de assistente operacional – refª A – Cozinheiro(a) e refª B – Serviços Gerais previstos e não ocupados no Mapa de Pessoal dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora (SASUÉ)

Ata n.º 1_ AO Cozinheiro e Serviços Gerais _2024

Aos oito do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e quatro, pelas nove horas e quinze minutos, na sede dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora (SASUÉ), reuniram os membros efetivos do Júri para o concurso referido em epígrafe, conforme consta na proposta para abertura de procedimento concursal, GD-19759/2024, autorizado pela Reitora da Universidade de Évora a 30/09/2024, sendo Presidente Maria José Grilo Rosado da Graça, Diretora dos SASUÉ e os vogais efetivos Rita Maria Castro Pereira Martins, Chefe de Divisão da Divisão de Apoios Sociais dos SASUÉ, que substituirá a presidente nas suas faltas ou impedimentos, Maria Leonarda Pereira Correia, Chefe de Divisão da Divisão de Gestão Alimentar dos SASUÉ, com a seguinte ordem de trabalho:----------

Ponto único: Fixação dos critérios e parâmetros de avaliação bem como a sua ponderação e aprovação do sistema de valoração final a adotar no procedimento concursal para cada método de seleção.

---

1. **Nível habilitacional exigido para ambas as referências** – Para o presente procedimento é solicitado a escolaridade obrigatória (com base na data de nascimento), sem possibilidade de substituição ao nível habilitacional por formação ou experiência profissional.----------
2. **Caraterização do posto de trabalho:** Os postos de trabalho caraterizam-se pelo exercício de funções na carreira e categoria de Assistente Operacional, como descrito no anexo a que refere o n.º 2 do artigo 88.º da Lei n.º 35/2014, de 20/06, na sua redação atual, nomeadamente pelo exercício das seguintes funções:----------
   Refª A - Experiência de cozinheiro(a), bem como o exercício de funções de natureza executiva, de caráter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas, na área da alimentação, executando tarefas de apoio geral indispensáveis ao funcionamento das unidades de alimentação, designadamente organizando, executando e supervisionando as tarefas necessárias à preparação das refeições a confecionar, garantindo o fornecimento de refeições.----------
   Refª B - Execução de tarefas nas unidades de alimentação e residências universitárias, nomeadamente: a) limpeza e organização dos espaços e equipamentos; b) limpeza e arrumação dos quartos espaços comuns e envolventes.----------
3. **Descrição das tarefas a desenvolver:** ----------
   Refª A - Executar a partir da consulta da ementa as tarefas necessárias à preparação dos pratos a confecionar; vigiar a evolução dos cozinhados, procedendo a retificação de temperos e alterações de temperatura sempre que necessário; efetuar trabalhos de escolha, pesagem e preparação dos géneros a confecionar; empratar os alimentos cozinhados e proceder à sua guarnição; supervisionar os ajudantes de cozinha; orientar e colaborar nos trabalhos de limpeza e arrumação das instalações, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como a sua conservação; elaborar inventário de materiais e alimentos, controlando a validade dos mesmos; reportar superiormente anomalias das instalações e avarias dos equipamentos; observar com rigor, as regras da segurança impostas pelos regulamentos na utilização do

material e combustível; apoiar o fornecimento das refeições à comunidade académica; recolher amostras diárias para análise..----------

Refª B – Efetuar atendimento ao público; realizar operações de limpeza dos equipamentos e instalações; limpeza e organização dos espaços e equipamentos para refeições no refeitório/cantina, snack-bar e bares; realizar todas as atividades associadas ao sistema de segurança alimentar; reportar ao responsável da unidade de alimentação todas as situações relacionadas com segurança alimentar; organizar a exposição dos produtos nas vitrinas e expositores; colaborar com todas as tarefas inerentes ao serviço de refeições nomeadamente eventos, serviços de buffet e self-service; reportar e efetuar encomendas de bens, gerir os stocks dos bens; efetuar os reportes e os registos de acordo com as normas HACCP; limpeza e arrumação dos quartos, espaços comuns e envolventes nas residências universitárias..----------

4. **Requisitos preferenciais:**----------

Refª A:----------

a) Experiência e conhecimento para confecionar e servir refeições (obrigatório);----------

b) Experiência e conhecimento em segurança alimentar (HACCP);----------

c) Experiência e conhecimento na área de gestão de stocks e aprovisionamento de produtos e bens alimentares com base na listagem de capitação de alimentos;----------

d) Experiência na elaboração de ementas;----------

e) Capacidade de organização e de coordenação de equipas de trabalho;----------

f) Facilidade de relacionamento interpessoal e comunicacional;----------

g) Disponibilidade para trabalhar em horário pós-laboral (horário noturno, fins de semana e feriados).---

Refª B:----------

a) Disponibilidade para trabalhar em horário pós-laboral (horário noturno, fins de semana e feriados);---

b) Experiência e conhecimento em segurança alimentar (HACCP);----------

c) Experiência e conhecimento em servir refeições;----------

d) Experiência e conhecimento no manuseamento e armazenamento de produtos e bens alimentares;---

e) Facilidade de relacionamento interpessoal e comunicacional, sentido de autonomia e dinamismo.------

Competência especificas para o posto de trabalho para ambas as referências (A e B): Realização e orientação para resultados; Orientação para o serviço público; Inovação e qualidade; Otimização dos recursos; Trabalho de equipa e cooperação; Responsabilidade e compromisso com o serviço; Organização e métodos de trabalho; Orientação para a segurança.----------

5. **Métodos de seleção para ambas as referências (A e B):**----------

3.1 — Nos termos do nº 2 do artigo nº 36º da LTFP, na sua redação atual, para os candidatos que cumulativamente, sejam titulares da categoria e se encontrem ou, tratando-se de candidatos colocados em situação de mobilidade especial, se tenham por último encontrado, a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caraterizadoras do posto de trabalho publicado os métodos de seleção a utilizar no recrutamento são os seguintes (a não ser que os afaste, por escrito no formulário de candidatura):----------

a) A **Avaliação Curricular (AC)**, visa analisar e aferir os elementos de maior relevância no que se reporta à qualificação dos candidatos, designadamente, a habilitação académica ou profissional (HA), percurso profissional, experiência adquirida e tipo de funções exercidas nas áreas de atividade inerentes ao posto de trabalho em referência (EP), formação profissional (FP) e avaliação de desempenho correspondente ao último período, não superior a 3 anos, em que o candidato cumpriu ou executou atribuição, competência ou atividade idênticas à do posto de trabalho a ocupar (AD).----------

A AC será expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, sendo a classificação obtida através da média aritmética ponderada das classificações dos elementos a avaliar, de acordo com as seguintes fórmulas:----------

Refª A – AC = (HA*0,20) + (FP*0,20) + [(EP1*0,10) + (EP2*0,10) + (EP3*0,10) + (EP4*0,10) + (EP5*0,10)] + (AD*0,10)

Em que:----------

HA – Habilitação Académica;----------

FP – Formação Profissional;----------

EP – Experiência Profissional;----------

AD – Avaliação do Desempenho.----------

Na Habilitação Académica (HA), ponderar-se-á, para além da habilitação académica de grau superior e na área de formação exigida, outros cursos de grau superior, desde que respeitantes à área de formação conexa à exigida e que resulte de direto interesse ou relevante para o exercício das atividades ou funções inerentes ao posto de trabalho a ocupar, nos termos que se passam a indicar:----------

2 º Ciclo do ensino básico (1 ao 6º ano)	16 Valores
3 º Ciclo do ensino básico (9ºano)	18 Valores
12º ano	20 Valores

Na Formação Profissional (FP), serão apenas consideradas as ações de formação profissional, frequentadas nos últimos 5 anos, que resultem de direto interesse ou relevantes para o exercício das atividades ou funções específicas do posto de trabalho a ocupar, sendo igualmente atendida a sua atualidade e duração. Não serão consideradas as ações de formação de suporte ou generalistas. Assim, o fator FP será valorado do modo seguinte:----------

Sem formação	0 Valores
Entre 1h e 40h de formação	5 Valores
Entre 41 h e 80h de formação	10 Valores
Entre 81h e 120h de formação	15 Valores
Mais que 120h de formação	20 Valores

Caso os documentos comprovativos da frequência de cursos não sejam expressos em número de horas, será feita a correspondência de 7 horas por cada dia.----------
A Experiência Profissional (EP), expressa numa escala de 0 a 20 valores, será avaliada tendo em consideração o desempenho efetivo de funções na área do procedimento concursal, pela média aritmética simples dos seguintes subitens:----------

EP1: Experiência e conhecimento para confecionar e servir refeições (obrigatório) ----------

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

EP2: Experiência e Conhecimento em segurança alimentar (HACCP)----------

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

EP3: Experiência e conhecimento na área de gestão de stocks e aprovisionamento de produtos e bens alimentares com base na listagem de capitação de alimentos ----------

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

EP4: Experiência na elaboração de ementas.----------

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores

Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

EP5: Experiência na capacidade de organização e de coordenação de equipas de trabalho.----------
-

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

Refª B – AC = (HA*0,20) + (FP*0,20) + [(EP1*0,20) + (EP2*0,15) + (EP3*0,15)] + (AD*0,10)----------
Em que:----------
HA – Habilitação Académica;----------
FP – Formação Profissional;----------
EP – Experiência Profissional;----------
AD – Avaliação do Desempenho.----------

A Experiência Profissional (EP), expressa numa escala de 0 a 20 valores, será avaliada tendo em consideração o desempenho efetivo de funções na área do procedimento concursal, pela média aritmética simples dos seguintes subitens:----------

EP1: Experiência e conhecimento em segurança alimentar (HACCP)----------

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

EP2: Experiência e conhecimento em servir refeições----------

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

EP3: Experiência e conhecimento no manuseamento e armazenamento de produtos e bens alimentares-

Sem experiência	0 Valores
Experiência até 1 ano	10 Valores
Experiência entre 1 e 3 anos	15 Valores
Experiência de mais de 3 anos	20 Valores

A Avaliação de Desempenho (AD), relativa ao último período, não superior a 3 anos, devidamente homologada, sendo atribuída a seguinte pontuação por cada período avaliado, para ambas as referências (A e B):----------

Desempenho inadequado	0 Valores
Desempenho adequado	10 Valores
Desempenho relevante	15 Valores
Desempenho excelente	20 Valores

Caso os candidatos, por razões que não lhe sejam imputáveis, não possuam avaliação do desempenho, ser-lhe-á atribuído 10 valores.----------

Os candidatos em situação de mobilidade especial e os candidatos com relação jurídica de emprego público por tempo indeterminado que, cumulativamente, sejam titulares da categoria e que tenham exercido por último as atividades caracterizadoras do posto de trabalho para cuja ocupação o procedimento vai ser publicitado, serão sujeitos a Avaliação Curricular, exceto se afastada por escrito no formulário de candidatura.----------

b) **Entrevista de avaliação de competências (EAC),** será efetuada com base num guião de entrevista composto por um conjunto de questões diretamente relacionadas com o perfil de competências previamente definido, associado a uma grelha de avaliação. É expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, e serão avaliadas as seguintes competências:----------

Realização e orientação para resultados;----------

Orientação para o serviço público;----------

Inovação e qualidade;----------

Otimização dos recursos;----------

Trabalho de equipa e cooperação;----------

Responsabilidade e compromisso com o serviço;----------

Organização e métodos de trabalho;----------

Orientação para a segurança.----------

3.2 — Nos restantes casos, os métodos de seleção a utilizar no recrutamento são os seguintes:----------

a) **Prova de conhecimentos (PC)** assumirá a forma escrita, de natureza teórica e de realização individual, sendo adotada a escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas. Será realizada numa única fase, com a duração de 60 minutos, sem consulta e incidirá sobre os seguintes temas:---------

- Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (LTFP) – publicada no DR, 1ª série, nº 117, Lei nº 35/2014, de 20 de junho, na sua versão atual;----------
- Regime disciplinar previsto na LTFP – publicada no DR, 1ª série, nº 117, Lei nº 35/2014, de 20 de junho, na sua versão atual;----------
- Regulamento Orgânico dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora – publicado no DR, 2ª série, nº 46, Despacho nº 3045/2023, de 6 de março;----------
- Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios;--------
- Regulamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;----------
- Portaria nº 149/88, de 9 de março, relativa às regras de asseio e higiene a observar pelas pessoas que, na sua atividade profissional, entram em contacto com alimentos.----------

b) **Avaliação psicológica (AP)**, visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos candidatos, tendo como referência o perfil de competências previamente definido, podendo comportar uma ou mais fases. A AP é avaliada através das menções classificativas de Apto e Não Apto, tendo caráter eliminatório.----------

c) **Entrevista de Avaliação de Competências (EAC)** é definida conforme o disposto na alínea b) do ponto 3.1 da presente ata.----------

3.3 Nos termos do artigo 21º da Portaria 233/2022, de 9 de setembro, os métodos de seleção têm carater eliminatório pelo que serão excluídos os candidatos que obtenham uma valoração inferior a 9,5 valores em qualquer um dos métodos, uma menção qualitativa de Não Apto num dos métodos de seleção ou numa das suas fases. A falta de comparência dos candidatos a qualquer um dos métodos de seleção equivale à desistência do concurso.----------

6. **Sistema de classificação final (CF):** A valoração final dos candidatos expressa-se numa escala de 0 a 20 valores, em resultado da média aritmética ponderada das classificações quantitativas obtidas em cada método de seleção e resulta das seguintes formas:----------

a) Para os candidatos que sejam titulares da categoria e se encontrem ou, tratando-se de candidatos colocados em situação de mobilidade especial, se tenham por último encontrado, a cumprir ou executar a atribuição, competência ou atividade caraterizadoras do posto de trabalho publicitado, a fórmula a utilizar no recrutamento é a seguinte (a não ser que os afaste, por escrito, no formulário de candidatura):----------

CF=70% AC+30% EAC----------

b) Nos restantes casos, a fórmula a utilizar no recrutamento é a seguinte:----------

CF=70% PC+30% EAC----------

Em que:----------

CF = Classificação final;----------

AC = Avaliação curricular;----------

EAC = Entrevista de avaliação de competências;----------

PC = Prova de conhecimentos;----------

AP = Avaliação psicológica.----------

7. Os parâmetros de avaliação, e respetiva ponderação de cada um dos métodos de seleção a utilizar, são publicados na página eletrónica dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora em https://www.sas.uevora.pt.----------

Nada mais havendo a tratar, encerrou-se a sessão pelas treze horas e trinta minutos e para que conste se lavrou a presente ata que vai ser assinada por todos os presentes.----------

Presidente do Júri

Maria José Grilo Rosado da Graça

Primeira Vogal Efectiva

Rita Maria Castro Pereira Martins

Segunda Vogal Efectivo

Maria Leonarda Pereira Correia