SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Aviso (extrato) n.º 22997/2024/2

Sumário: Procedimento concursal para ocupação de dois postos de trabalho para assistente operacional.

1 — Nos termos do disposto no artigo 30.º e 33.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho (LTFP),na sua redação atual, conjugado com o artigo 11.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro torna-se público que, por despacho da Reitora da Universidade de Évora de 30/09/2024, se encontra aberto, pelo prazo de dez dias úteis contados a partir da data de publicação do presente aviso, procedimento concursal na modalidade de relação jurídica de emprego público por tempo indeterminado, tendo em vista o preenchimento de dois postos de trabalho, na carreira e categoria de assistente operacional, ref.ª A — Cozinheiro(a) e ref.ª B — Serviços Gerais, previstos e não ocupados no Mapa de Pessoal dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora.

2 — Local de trabalho — Divisão de Gestão Alimentar e Divisão de Apoio Sociais dos Serviços Ação Social da Universidade de Évora, Largo Senhora da Natividade, 7000-810, Évora.

3 — Caracterização dos postos de trabalho: Os postos de trabalho caracterizam-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:

Ref.ª 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.

Ref.ª 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.

Principais Tarefas:

Ref.ª 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.

Ref.ª 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.

4 — Nível habilitacional exigido — 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.

5 — Requisitos preferenciais para o posto de trabalho:

Ref.ª 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).

Ref.ª 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.

Competências:

Realização e orientação para resultados;

Orientação para o serviço público;

Inovação e qualidade;

Otimização de recursos;

Trabalho de equipa e cooperação;

Responsabilidade e compromisso com o serviço;

Organização e método de trabalho;

Orientação para a segurança.

6 — Posicionamento remuneratório: não havendo lugar a negociação, o trabalhador recrutado terá direito à remuneração base de 821,83€ correspondente à 1.ª posição remuneratória e ao nível remuneratório 5 da tabela remuneratória única da carreira/categoria de assistente operacional.

7 — Requisitos de admissão: Previstos no artigo 17.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas:

Podem ser opositores ao procedimento concursal os candidatos que até ao termo do prazo fixado para apresentação das candidaturas reúnam, cumulativamente, os seguintes requisitos:

a) Ter nacionalidade portuguesa, quando não dispensada pela Constituição, por convenção internacional ou por lei especial;

Aviso (extrato) n.º 22997/2024/2

b) Ter 18 anos de idade completos;

c) Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar;

d) Robustez física e perfil psíquico indispensável ao exercício das funções;

e) Cumprimento das leis de vacinação obrigatória.

8 — O aviso integral do concurso será disponibilizado na Bolsa de Emprego Público (BEP), no endereço www.bep.gov.pt e na página eletrónica da Universidade de Évora, dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, em www.sasue.uevora.pt (AO_ref.ª A — Cozinheiro(a) e AO_ref.ª B — Serviços Gerais_SAS).

8 de outubro de 2024. — A Diretora de Serviços, Maria José Rosado.

318207004