

SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Aviso (extrato) n.º 13974/2025/2

Sumário: Abertura de procedimento concursal para constituição de reserva de recrutamento da categoria de assistente operacional, na área funcional de cozinheiro, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo incerto.

Nos termos do artigo 11.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, torna-se público que, por despacho do Magnífico Reitor, Prof. Doutor Amílcar Celta Falcão Ramos Ferreira, exarado a 19/05/2025, se encontra aberto, pelo prazo de 10 dias úteis, contados a partir da data de publicação do presente Aviso (Extrato) no *Diário da República*, procedimento concursal para constituição de reserva de recrutamento da categoria de Assistente Operacional, na área funcional de cozinheiro, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo incerto, do mapa de pessoal dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra.

1 – Local de trabalho: Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra.

2 – Referência do procedimento: SAS_P022-25-01

3 – Habilitações literárias: Escolaridade obrigatória, sem possibilidade de substituição do nível habilitacional por formação ou experiência profissional.

4 – Caracterização do(s) posto(s) de trabalho:

Funções de natureza executiva, de carácter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas gerais bem definidas e com graus de complexidade variáveis, da área funcional de cozinheiro, designadamente:

Garantir e supervisionar o processo de produção e de registo de produtos confeccionados nas cozinhas dos SASUC;

Verificar e avaliar as características e a qualidade de todos os géneros alimentares colocados ao seu dispor;

Acondicionar e armazenar os géneros alimentares de acordo com as respetivas categorias/famílias e regras do aprovisionamento;

Preparar e confeccionar os alimentos em função da ementa estabelecida e da interpretação das respetivas fichas técnicas (cozinha portuguesa e internacional), com os procedimentos culinários inerentes à restauração coletiva. Inclui: sopas, entradas, saladas, pratos principais (carne, peixe, dieta, vegetariano, entre outros) e sobremesas;

Manter as condições de higienização e de utilização de equipamentos e utensílios após cada utilização, utilizando os procedimentos e os produtos adequados, no respeito pelos princípios previstos no sistema de Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

5 – O Aviso de abertura do concurso encontra-se publicado, na íntegra, na Bolsa de Emprego Público (BEP), acessível em www.bep.gov.pt e na plataforma eletrónica <https://apply.uc.pt/>.

27/05/2025. – O Diretor de Serviços de Suporte à Atividade dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, Alcino Carvalho Pastilha.

319111078