

## **ATA N.º 1**

### **PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA OCUPAÇÃO IMEDIATA DE QUATRO POSTOS DE TRABALHO DA CATEGORIA DE ASSISTENTE OPERACIONAL, NA ÁREA FUNCIONAL DE COZINHEIRO, EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS A TERMO RESOLUTIVO INCERTO | SAS\_P022-22-02**

Aos nove dias do mês de janeiro de dois mil e vinte e três, nos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC), sitos na Rua Guilherme Moreira, n.º 12, em Coimbra, reuniram os elementos do júri do procedimento concursal supra identificado, respetivamente, Leonardo dos Santos Vicente, Diretor de Serviços de Apoio ao Estudante dos SASUC, na qualidade de presidente, Carla Isabel Amaral Marques, Chefe de Divisão de Alimentação dos SASUC, e Rita Cristina Andrade Seabra de Almeida, Técnica Superior dos SASUC, na qualidade de vogais.

A reunião teve como objetivo proceder à fixação dos termos dos métodos de seleção, dos parâmetros de avaliação e da sua ponderação.

O procedimento concursal tem em vista a ocupação de quatro postos de trabalho 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 SASUC, com a seguinte caracterização:

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).

#### **NÍVEL HABILITACIONAL EXIGIDO**

Escolaridade obrigatória.

## MÉTODOS DE SELEÇÃO

De acordo com o estatuído no n.º 4 do artigo 30.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20/06, na sua redação atual, doravante LTFP, foi, **por despacho reitoral exarado a catorze de dezembro de dois mil e vinte e dois**, determinada a abertura de procedimento concursal a que possam concorrer trabalhadores com vínculo de emprego público por tempo indeterminado e a termo resolutivo (certo ou incerto), e, ainda, candidatos sem vínculo de emprego público.

No mesmo despacho, foi definido, conforme previsto no n.º 6 do artigo 36.º da LTFP e no artigo 17.º da Portaria n.º 233/2022, de 09/09, que, tratando-se de procedimento com vista à constituição de vínculo de emprego público a termo resolutivo incerto, o único método de seleção obrigatório a utilizar será a **Avaliação Curricular (AC)**.

Através do despacho reitoral acima identificado, foi, ainda, definido, ao abrigo do estatuído no n.º 4 do artigo 36.º da LTFP e no n.º 2 do artigo 18.º da Portaria n.º 233/2022, que o método de seleção facultativo a utilizar no presente procedimento concursal será a **Prova de Conhecimentos (PC)**.

Assim, os métodos de seleção a aplicar a todos os candidatos identificados no artigo 30.º da LTFP, ou seja, aos candidatos que sejam detentores de vínculo de emprego público por tempo indeterminado ou a termo resolutivo (certo ou incerto) e aos candidatos sem vínculo de emprego público, serão os que se indicam de seguida:

- Avaliação curricular (AC) – método de seleção obrigatório;
- Prova de conhecimentos (PC) – método de seleção facultativo.

### **PARA CADA MÉTODO DE SELEÇÃO, SERÃO UTILIZADOS OS SEGUINTE CRITÉRIOS DE APRECIÇÃO E PONDERAÇÃO DOS FATORES DE AVALIAÇÃO:**

A **AVALIAÇÃO CURRICULAR** visa aferir os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar, entre os quais a habilitação académica ou nível de qualificação, a formação profissional, a experiência profissional e a avaliação do desempenho.

A avaliação curricular é 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.

Considerando os postos de trabalho a ocupar, deliberamos, por unanimidade, quais os elementos de maior relevância a considerar e a respetiva ponderação:

<b>a. Habilitação académica</b>	
20	Licenciatura ou grau académico superior a esta, na área do procedimento concursal
16	Licenciatura ou grau académico superior a esta
12	12.º ano de escolaridade ou curso que lhe seja equiparado

10	Escolaridade obrigatória (quando inferior ao 12.º ano de escolaridade)
<b>b. Certificação profissional</b>	
20	Certificação de nível 5 do quadro nacional de qualificações, na área do procedimento concursal
16	Certificação de nível 4 do quadro nacional de qualificações, na área do procedimento concursal
12	Certificação de nível 4 ou 5 do quadro nacional de qualificações
4	Sem certificação profissional
<b>c. Formação profissional e aperfeiçoamento profissional, realizados nos últimos 8 anos</b> (contados a partir do último dia do prazo de candidatura), <b>relacionados com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função</b> (são consideradas as ações sobre matérias específicas que se enquadrem nas áreas caracterizadoras do perfil definido para o posto de trabalho)	
20	≥ 210 horas
16	≥ 140 horas e < 210 horas
12	≥ 70 horas e < 140 horas
8	≥ 7 horas e < 70 horas
4	< 7 horas
<b>d. Experiência profissional, nos últimos 8 anos</b> (contados a partir do último dia do prazo de candidatura), <b>com incidência sobre a execução de atividades inerentes ao posto de trabalho e o grau de complexidade das mesmas</b> (são considerados os períodos de exercício profissional que revelem, através da análise de conteúdo dos documentos de candidatura, a execução de atividades diferenciadas, cuja descrição demonstre o valor do contributo profissional, o preenchimento dos requisitos do que era esperado do candidato e que este se preparou continuamente para corresponder a um mais elevado nível de exigência profissional)	
20	≥ 3 anos
16	≥ 2 anos e < 3 anos
12	≥ 1 ano e < 2 anos
8	≥ 1 mês e < 1 ano
4	< 1 mês
<b>e. Avaliação do desempenho relativa ao último ciclo de avaliação</b>	
20	menção de Desempenho Excelente
16	menção de Desempenho Relevante
12	menção de Desempenho Adequado
4	menção de Desempenho Inadequado
12	Candidatos que, por razões que lhes não sejam imputáveis, não possuam avaliação do desempenho relativa ao ciclo em apreço

O resultado final da avaliação será obtido através da média aritmética ponderada das classificações dos parâmetros a avaliar, expressa na seguinte fórmula:

$$AC = (a \times 10\%) + (b \times 20\%) + (c \times 20\%) + (d \times 40\%) + (e \times 10\%)$$

A **Prova de Conhecimentos** visa avaliar os conhecimentos académicos e ou profissionais e a capacidade para aplicar os mesmos a situações concretas no exercício da função de cozinheiro, bem como o adequado conhecimento e utilização da língua portuguesa. A prova terá natureza teórico-prática. A componente teórica, sob forma escrita, em suporte de papel, é realizada individualmente, com a duração de 60 minutos, sendo somente permitida a consulta de legislação, sem quaisquer anotações ou comentários, durante a prova e incide sobre os conteúdos identificados abaixo. A componente prática será também realizada individualmente, em contexto de cozinha, tendo a duração de 80 minutos. A não comparência numa das componentes da prova, determina a não aprovação no método de seleção. As componentes da prova serão classificadas de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas, e o resultado final corresponderá à média aritmética simples das classificações obtidas em ambas as componentes.

**Temas:**

1. Ação Social no Ensino Superior - enquadramento;
2. Universidade de Coimbra e Serviços de Ação Social - normas estatutárias e regulamentares;
3. Higiene e segurança alimentar;
4. Fichas técnicas, capitações e receitas.

**Legislação e Bibliografia:**

1. Decreto-Lei n.º 129/93, de 22 de abril, na sua redação atual, que estabelece os princípios da política de ação social no ensino superior;
2. Estatutos da Universidade de Coimbra, alterados e republicados em anexo ao Despacho Normativo n.º 8/2019, no Diário da República, 2.ª série, n.º 55, de 19 de março;
3. Regulamento Orgânico dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, alterado e republicado em anexo ao Despacho n.º 4707/2014, publicado no Diário da República, 2.ª série, n.º 64, de 1 de abril;
4. Regulamento (CE) n.º 852/2004, disponível em:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20100715&from=PT;>

5. Regulamento (CE) n.º 853/2004, disponível em:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853R\(01\)&from=EN.](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853R(01)&from=EN)

Em toda a legislação mencionada deverão ser consideradas as versões atualmente vigentes.

1. Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Pequena Restauração e Bebidas, da AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal), disponível em:

[https://ahresp.com/app/uploads/2018/10/Codigo-CBPH\\_AHRESP.pdf;](https://ahresp.com/app/uploads/2018/10/Codigo-CBPH_AHRESP.pdf)

2. Manual de Boas Práticas de Qualidade e Segurança Alimentar dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, disponível na área do procedimento concursal.

3. Bolton, D. J. e Maunsell, B. – tradução e revisão de Amorim, J. e Novais, M. R.; Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, disponível em:

[https://acisat.pt/wp-content/uploads/2016/10/HSA\\_restauracao.pdf](https://acisat.pt/wp-content/uploads/2016/10/HSA_restauracao.pdf).

Atentas as características dos postos de trabalho a ocupar, na componente prática da prova de conhecimentos, serão avaliados os seguintes parâmetros:

- a.** Higiene: para a avaliação deste parâmetro serão considerados os seguintes itens:
  - i. Pessoal;
  - ii. Mãos;
  - iii. Maus hábitos;
  - iv. Fardamenta apropriada e limpa;
  - v. Pavimento e bancada;
  - vi. Armazenamento;
- b.** Preparação: para a avaliação deste parâmetro serão considerados os seguintes itens:
  - i. Técnica;
  - ii. Inovação;
  - iii. Planificação, organização e segurança;
  - iv. Desperdício;
  - v. Tempo de serviço;
  - vi. Utilização obrigatória dos ingredientes;
- c.** Apresentação: para a avaliação deste parâmetro serão considerados os seguintes itens:
  - i. Aspetto dos produtos – harmonia, cor, equilíbrio;
  - ii. Estilo / criatividade;
  - iii. Quantidade adequada e elementos corretos;
  - iv. Pratos limpos e sem salpicos;
- d.** Sabor: para a avaliação deste parâmetro serão considerados os seguintes itens:
  - i. Sabor individual dos produtos;
  - ii. Sabor do prato (coletivamente);
  - iii. Textura / ponto de confeção;

Os parâmetros serão classificados de 0 a 20 valores. O resultado final da componente prática da prova será obtido através da média aritmética simples das classificações dos parâmetros a avaliar, expresso na seguinte fórmula:

$$CPPC = (a + b + c + d) : 4$$

## ORDENAÇÃO FINAL

A ordenação final dos/as candidatos/as será expressa de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas, como resultado da média aritmética ponderada das classificações obtidas em cada método de seleção, sendo calculada através da seguinte fórmula:

$$CF = (AC \times 70\%) + (PC \times 30\%)$$

Em que **CF** = Classificação Final, **AC** = Avaliação Curricular, e **PC** = Prova de conhecimentos

Cada um dos métodos de seleção *supra* descritos tem carácter eliminatório, sendo excluído do procedimento o/a candidato/a que tenha obtido uma valoração inferior a 9,5 valores num dos métodos, não lhe sendo aplicado o método seguinte, conforme estipulado na alínea a) do n.º 4 do artigo 21.º da Portaria n.º 233/2022.

Serão, igualmente, excluídos do procedimento os candidatos que não compareçam a algum dos métodos de seleção ou que deles desistam.

Em caso de igualdade de valoração entre os/as candidatos/as, serão adotados os critérios de ordenação preferencial previstos no artigo 24.º da Portaria n.º 233/2022 e no artigo 66.º da LTFP.

Considerando, ainda, o número de lugares a ocupar, o Júri está ciente da necessidade de respeitar o disposto no n.º 3 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 29/2001, de 3 de fevereiro, relativo ao sistema de quotas de emprego para pessoas com deficiência.

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, de que foi lavrada a presente ata, que vai ser assinada por todos os membros do Júri.

O Presidente,

---

*Leonardo dos Santos Vicente*

As Vogais,

---

*Carla Isabel Amaral Marques*

---

*Rita Cristina Andrade Seabra de Almeida*