

## ATA N.º I

### **PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA CONSTITUIÇÃO DE RESERVA DE RECRUTAMENTO, PARA A CATEGORIA DE ASSISTENTE OPERACIONAL, NA ÁREA FUNCIONAL DE COZINHEIRO, EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS A TERMO RESOLUTIVO INCERTO | SAS\_P022-25-01**

Aos vinte e dois dias do mês de maio de dois mil e vinte e cinco, nos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC), sitos na Rua Doutor Guilherme Moreira, n.º 12, em Coimbra, reuniram os elementos do júri do procedimento concursal supra identificado, respetivamente, Pedro José Cabral Abrantes, Chefe de Divisão de Alimentação dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, na qualidade de presidente, Tânia Cristina Ferreira Neto, Coordenadora do Núcleo de Operação Alimentar dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra e Carla Susana Anjos Godinho, Técnica Superior dos Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra, 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 constituição de reserva de recrutamento para a 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 a desempenhar:** 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, sem possibilidade de substituição do nível habilitacional por formação ou experiência profissional.

### **MÉTODOS DE SELEÇÃO**

De acordo com o estatuído no n.º 4 do artigo 30.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, doravante LTFP, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua redação atual, foi, por despacho reitoral exarado a 19/05/2025, 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 9 de setembro, que, tratando-se de procedimento com vista à constituição de vínculo de emprego público a termo resolutivo incerto, o 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, na alínea a) do n.º 1 e no n.º 2 do artigo 18.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, que o método de seleção facultativo a utilizar no presente procedimento concursal será a **Prova de Conhecimentos (PC)**.

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

A **AVALIAÇÃO CURRICULAR** visa analisar a qualificação dos/as candidatos/as, ponderando os elementos de maior relevância para o(s) posto(s) de trabalho a ocupar.

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 o(s) posto(s) 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, em área conexas com o conteúdo funcional
16	Licenciatura ou grau académico superior
15	12.º ano de escolaridade ou curso que lhe seja equiparado
14	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
6	Sem certificação profissional
<b>c. Formação profissional e aperfeiçoamento profissional, realizados nos últimos 5 anos (contados a partir do último dia do prazo de candidatura), relacionados com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função (são consideradas as ações sobre matérias específicas que se enquadrem nas áreas caracterizadoras do perfil definido)</b>	
20	≥ 150 horas
16	≥ 100 horas e < 150 horas
14	≥ 50 horas e < 100 horas
10	< 50 horas
6	Sem formação profissional
<b>d. Experiência profissional, nos últimos 5 anos (contados a partir do último dia do prazo de candidatura), com incidência sobre a execução de atividades inerentes ao conteúdo funcional e o grau de complexidade do mesmo (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/a candidato/a e que este/a se preparou continuamente para corresponder a um mais elevado nível de exigência profissional)</b>	
20	≥ 4 anos
18	≥ 3 anos e < 4 anos
15	≥ 2 anos e < 3 anos
12	≥ 1 ano e < 2 anos
10	≥ 4 meses e < 1 ano
6	< 4 meses

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

$$AC = (a \times 20 \%) + (b \times 15 \%) + (c \times 15 \%) + (d \times 50 \%)$$

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. A prova terá natureza prática que será realizada individualmente, em contexto de cozinha, tendo a duração de 60 minutos. A não comparência na prova determina a não aprovação no método de seleção. A prova será classificada de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas.

Atentas as características do(s) posto(s) de trabalho a ocupar, na prova de conhecimentos, serão avaliados os seguintes parâmetros:

- a. Capacidade de comunicação e compreensão da tarefa a realizar
  - i. Capacidade de comunicação e facilidade de expressão;
  - ii. Perceção das tarefas a realizar;
- b. Higiene: para a avaliação deste parâmetro serão considerados os seguintes itens:
  - i. Pessoal (Mãos; Maus hábitos; Fardamenta apropriada e limpa)
  - ii. Envoltente (Pavimento; Bancada; Utensílios; Armazenamento)
- c. 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;
- d. Apresentação: para a avaliação deste parâmetro serão considerados os seguintes itens:
  - i. Aspeto dos produtos – harmonia, cor, equilíbrio;
  - ii. Estilo / criatividade;
  - iii. Quantidade adequada e elementos corretos;
  - iv. Pratos limpos e sem salpicos;
- e. 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 prova será obtido através da média aritmética simples das classificações dos parâmetros a avaliar, expresso na seguinte fórmula:

$$PC = (a + b + c + d + e) : 5$$

Os métodos de seleção serão utilizados de forma faseada, de acordo com a determinação reitoral constante do despacho de abertura, e conforme o disposto no artigo 19.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro. Para o efeito serão constituídos conjuntos de vinte candidatos.

#### **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 caráter 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, de 9 de setembro.

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

A lista unitária de ordenação final dos/as candidatos/as aprovados/as é unitária.

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, de 9 de setembro, e no artigo 66.º da LTFP. Se, após a aplicação dos mesmos se mantiver a igualdade de valoração entre candidatos/as, serão adotados os seguintes critérios:

- a) Valoração da Prova de Conhecimentos;
- b) Valoração da Experiência Profissional;
- c) Valoração da Habilitação Académica;
- d) Valoração da Certificação Profissional;
- e) Valoração da Formação Profissional;
- f) Experiência Profissional considerada relevante para as funções a desempenhar mais longa;
- g) Maior número de horas de formação considerada relevante para as funções a desempenhar.

Considerando, ainda, o número de lugares a ocupar, o Júri está ciente da necessidade de respeitar o disposto no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 29/2001, de 3 de fevereiro, que estabelece o 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,

---

*Pedro José Cabral Abrantes*

As Vogais,

---

Tânia Cristina Ferreira Neto

---

*Carla Susana Anjos Godinho*