

ATA Nº 1

Procedimento Concursal Comum para ocupação de um posto de trabalho na carreira e categoria de Assistente Operacional (Refeitório), na modalidade contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, na Unidade de Desenvolvimento Integrado

O júri do procedimento composto Maria do Carmo Pereira Cavaco, na qualidade de Presidente do Júri e por Libério dos Santos Proença Passinhas e Ana Rosa Sousa Raposo Laranja – Assistente Técnica da Subunidade de Recursos Humanos, na qualidade de vogais efetivos, reunidos em vinte e um de junho de dois mil e vinte e quatro, no Edifício dos Paços do Concelho de Borba, deliberou, por unanimidade e ao abrigo do n.º 2 do 9.º, 17.º e 18.º da Portaria n.º 233/2022, de 09 de setembro, fixar os parâmetros de avaliação, a sua ponderação, a grelha classificativa e o sistema de valoração final de cada método de seleção para ocupação do posto de trabalho com a seguinte caracterização e perfil a aplicar no procedimento, nos seguintes termos:

1. Caracterização do posto de trabalho, em conformidade com o estabelecido no Mapa de Pessoal aprovado e em vigor: Confeccionar refeições; Preparar e guarnecer pratos e travessas; Colaborar e orientar os trabalhos de limpeza e arrumo de loiças, utensílios e equipamentos de cozinha; Orientar e, eventualmente, colaborar na limpeza da cozinha e zonas anexas, bem como outras tarefas não específicas.

Perfil de competências determinado como essencial: Realização e Orientação para os resultados; Orientação para o serviço público; Conhecimentos e experiência; Organização e métodos de trabalho; Trabalho de equipa e cooperação; Relacionamento interpessoal; Adaptação e melhoria contínua; Otimização de recursos; Responsabilidade e compromisso com o serviço; Orientação para a segurança.

2. **Métodos de seleção, sua ponderação e sistema de valoração final:**

- 2.1. **No recrutamento de candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição,** competência ou atividade caracterizadora do posto de trabalho correspondente ao procedimento, ou tratando-se de candidatos em situação de requalificação que, imediatamente antes, tenham desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade, os métodos de seleção a utilizar são os seguintes:

- a. Avaliação Curricular;
- b. Entrevista de Avaliação de Competências;

- 2.2. A Classificação Final (CF) dos candidatos que completem o procedimento resultará da média aritmética ponderada das classificações quantitativas obtidas nos métodos de seleção, e será expressa numa escala de 0 a 20 valores, de acordo com a seguinte fórmula:

$CF = AC(50\%) + EAC(50\%)$, em que:

CF = Classificação Final;

AC = Avaliação Curricular;

EAC = Entrevista de avaliação de competências;

2.3. Os métodos referidos no ponto anterior podem ser afastados pelos candidatos através de declaração escrita, aplicando-se-lhes, nesse caso, os métodos previstos para os restantes candidatos.

2.4. **No recrutamento dos candidatos não previstos no ponto 2.1 os métodos de seleção a utilizar são os seguintes:**

- a. Prova de conhecimentos (prática),
- b. Avaliação psicológica.

2.5. A Classificação Final (CF) dos candidatos que completem o procedimento resultará da média aritmética ponderada das classificações quantitativas obtidas nos métodos de seleção, e será expressa numa escala de 0 a 20 valores, de acordo com a seguinte fórmula:

$CF = PC(100\%)$ em que:

CF - Classificação Final

PC - Prova de Conhecimentos

2.6. Cada um dos métodos de seleção é eliminatório, considerando-se excluído o candidato que não compareça à realização de um método de seleção ou que obtenha uma valoração inferior a 9,5 valores num dos métodos de seleção, não lhe sendo aplicado o método seguinte, ou na avaliação psicológica a menção de "não apto" ou aqueles que não compareçam aos métodos de seleção.

3. **Parâmetros de avaliação e grelha classificativa dos métodos de seleção a aplicar no procedimento:**

3.1. **Avaliação Curricular:** a avaliação curricular visa analisar a qualificação dos candidatos, designadamente a habilitação académica, percurso profissional, relevância da experiência adquirida e da formação realizada, tipo de funções exercidas e avaliação de desempenho obtida;

3.1.1. Na avaliação curricular, expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, a classificação obtida resultará da média ponderada das classificações dos elementos a avaliar, seguindo a seguinte fórmula:

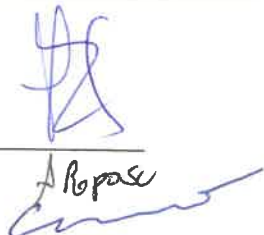
$AC = (20\% \times HA) + (30\% \times FP) + (40\% \times EP) + (10\% \times AD)$ sendo:

AC - Avaliação Curricular

HA - Habilitação Académica, ou nível de qualificação certificado pelas entidades competentes;

FP - Formação Profissional, considerando-se as áreas de formação e aperfeiçoamento profissional relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função;

EP - Experiência Profissional, com incidência sobre a execução de atividades inerentes ao posto de trabalho e grau de complexidade das mesmas;



AD - Avaliação do Desempenho, relativa ao último período de três anos, em que o candidato cumpriu ou executou atribuição, competência ou atividade idênticas às do posto de trabalho a ocupar.

3.1.2.As Habilitações Académicas (HA) serão pontuadas de acordo com a seguinte grelha classificativa:

Escolaridade obrigatória ou experiência profissional referente às funções caracterizadoras do posto de trabalho a concurso por prazo superior a cinco anos que substitua aquela habilitação = 10 valores

10º ano = 16 valores

11º ano = 18 valores

12º ano ou superior = 20 valores

3.1.3.A Formação Profissional (FP) será pontuada de acordo com a seguinte grelha classificativa:

Sem ações de formação = 10 valores;

Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total até 30 horas = 12 valores;

Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total entre 31 a 60 horas = 14 valores;

Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total entre 61 a 100 horas = 16 valores;

Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total entre 101 a 150 horas = 18 valores;

Participação em ações de formação relacionadas com boas praticas de higiene e manipulação alimentar= 20 valores.

Apenas são consideradas ações comprovadas por certificados ou diplomas que indiquem expressamente o número de horas ou de dias de duração da ação e da data de realização e relacionadas com o posto de trabalho a preencher. Sempre que do respetivo certificado não conste o número de horas da formação, considerar-se-á que cada dia de formação é equivalente a sete horas e cada semana a cinco dias.

Apenas se considera a formação profissional que respeite as áreas de formação e aperfeiçoamento profissional relacionadas com o posto de trabalho a preencher e obtidas nos últimos 5 anos.

3.1.4.A Experiência profissional será pontuada de acordo com a seguinte grelha classificativa:

Inferior a 1 ano = 10 valores;

Igual ou superior a 1 ano e inferior a 3 anos = 12 valores;

Igual ou superior a 3 anos e inferior a 6 anos = 14 valores;

Igual ou superior a 6 anos = 16 valores;

Com experiência profissional em refeitórios escolares que integrem a administração pública local igual ou superior a seis meses e inferior a um ano = 18 valores;

Com experiência profissional em refeitórios escolares que integrem a administração pública local igual ou superior a um ano e inferior a três anos = 20 valores

Apenas é considerada a experiência profissional desde que devidamente comprovada.

Para a análise da experiência profissional apenas será levado em conta o período em que os/as candidatos/as exerceram funções adequadas às tarefas a exercer e deverá ser devidamente comprovada através de declaração/ões a emitir pelo/s serviço/s de origem.

3.1.5. A avaliação de desempenho será pontuada de acordo com a seguinte grelha classificativa:

Desempenho inadequado = 4 valores;

Candidatos que, por razões que não lhe sejam imputáveis, não possuam avaliação do desempenho relativa ao período a considerar = 14 valores;

Desempenho adequado = 14 valores;

Desempenho relevante = 16 valores;

Desempenho excelente = 20 valores;

Sempre que algum dos documentos apresentados pelos/as candidatos/as impossibilite a avaliação de um dos parâmetros relativos à Avaliação Curricular, ser-lhe-á atribuída a nota mínima prevista para esse parâmetro.

3.2. **Entrevista de Avaliação de Competências** - Com a ponderação de 50%, visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função.

Será concretizada através da formulação de questões que visam avaliar as seguintes competências: competências técnicas: Realização e Orientação para resultados; Inovação e Qualidade; Organização e Método de Trabalho; competências pessoais: Relacionamento interpessoal; Comunicação; Trabalho de equipa e cooperação; competências conceptuais ou Conhecimentos específicos: conhecimentos especializados e experiência.

As competências, selecionadas a partir da lista que consta na Portaria n.º 359/2013, de 13 de dezembro, são as constantes no perfil do posto de trabalho em causa, e serão avaliadas segundo os níveis classificativos de Elevado, Bom, Suficiente, Reduzido e Insuficiente, aos quais correspondem respetivamente, as classificações de 20, 16, 12, 8 e 4 valores, em que:

- Demonstrou todos os comportamentos descritos para a competência - 20 valores;
- Demonstrou seis dos comportamentos descritos para a competência - 16 valores;
- Demonstrou quatro dos comportamentos descritos para a competência - 12 valores;
- Demonstrou um dos comportamentos descritos para a competência - 8 valores;
- Não demonstrou nenhum dos comportamentos descritos para a competência - 4 valores.

A escala de avaliação, após a obtenção da média das classificações obtidas em cada competência:

Escala Qualitativa: Insuficiente; Reduzido; Suficiente; Bom; Elevado.

Escala Quantitativa: 4; 8; 12; 16; 20.

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, considerando-se excluído o candidato que tenha obtido uma valoração inferior a 9,5 valores num dos métodos ou na classificação final, conforme o n.º 4 do artigo 21.º da Portaria 233/2022, 09 de setembro.

3.3. Prova de Conhecimentos - A prova de conhecimentos será de natureza prática, terá a duração de 30 minutos, de realização individual, na qual, serão considerados os seguintes parâmetros de avaliação:

- a. Perceção e compreensão da tarefa – 0 a 5 valores;
- b. Qualidade de realização – 0 a 5 valores;
- c. Celeridade na execução – 0 a 5 valores
- d. Grau de conhecimentos técnicos demonstrados – 0 a 5 valores, em que a capacidade exigida para realização da tarefa, passa por ser capaz de demonstrar: conforme critérios definidos no Anexo 1 anexado à ata, metodologia do serviço a levar a efeito, manuseamento dos equipamentos, de forma correta e eficaz; prevenção e segurança no sentido de realização da prova/tarefa, apresentação, trato, relação interpessoal, capacidade de lidar com contrariedades, resistência emocional para a execução da tarefa a concurso e robustez física.

3.3.1. Cada competência/comportamento pretendido é avaliado segundo os níveis classificativos de Elevado (20 valores), Bom (16 valores), Suficiente (12 valores), Reduzido (8 valores) e Insuficiente (4 valores), sendo os resultados convertidos para a escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas.

3.3.2. A valoração da prova final resulta do somatório dos resultados nos parâmetros acima mencionados, calculados por média aritmética simples.

3.4. Avaliação Psicológica - Visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos/as candidatos/as, tendo como referência o perfil de competências previamente definido, podendo comportar uma ou mais fases.

Na realização da avaliação psicológica há privacidade dos elementos e resultados perante terceiros que não o/a próprio/a candidato/a, sob pena de quebra do dever de sigilo.

O resultado da avaliação psicológica tem uma validade de 24 meses contados da data de homologação da lista de ordenação final, podendo, durante esse período, o resultado ser aproveitado para outros procedimentos de recrutamento para postos de trabalho idênticos realizados pela mesma entidade avaliadora ou pela DGAEP.

A avaliação psicológica é avaliada através das menções classificativas de Apto e Não Apto. Será excluído/a o/a candidato/a que obtenha uma valoração inferior a 9,50 valores no método prova de conhecimentos, não lhe sendo aplicado o método Avaliação Psicológica ou que tenha obtido um juízo de “Não Apto” no método de Avaliação Psicológica.

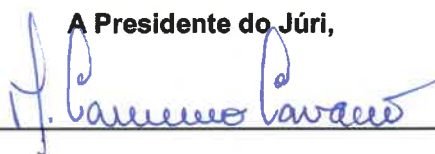
3.5. Em situações de igualdade de valoração, serão aplicados os critérios definidos no artigo 24º, da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro.

Subsistindo a igualdade, a preferência de valoração será feita pela seguinte ordem: candidato/a que esteja a desempenhar funções em posto de trabalho idêntico ou equiparado; candidato/a com mais tempo de experiência em funções similares ao posto de trabalho a concurso; candidato/a com habilitação literária superior ou candidato/a com maior classificação no parâmetro de avaliação quanto à formação profissional.

Nada mais havendo a tratar, deu-se por encerrada a reunião. Da qual se lavrou a presente ata que, depois de lida e aprovada, vai ser rubricada e assinada por todos os membros do júri.

Borba, 21 de junho de 2024

A Presidente do Júri,



A Vogal Efetiva,



O Vogal Efetivo,





Prova de Conhecimentos - Assistente Operacional (Refeitório)

Atividade 1 – Proceda ao fardamento adequado para um assistente operacional do refeitório?

Atividade 2 – Proceda à disposição de uma mesa de refeição para os alunos.

Atividade 3 – Imagine que chega um grupo de alunos. Quais os procedimentos a fazer até ao momento de iniciar a refeição.

Atividade 4 – Preparação e confeção de alimentos.

Prova de conhecimentos de Competências e Critérios de Avaliação

Atividade	Critérios de Avaliação
A1	R: Touca, luvas , bata, avental, chinelos e cabelo “presos”. → Equipa todos os elementos (25 pts) → Equipa 4 elementos (15 pts) → Equipa 3 elementos (10 pts) → Equipa 2 ou menos (0 pts)
A2	R: Tabuleiro, pratos, bolsa com conjunto completo de talheres, um guardanapo, um copo. → Mesa equipada com todos os elementos (25 pts) → Mesa equipada com 4 elementos (15 pts) → Mesa equipada com 3 elementos (10 pts) → Mesa equipada 2 ou menos elementos (0 pts)
A3	R: Colocar os alunos em fila. Encaminhar para a zona de higiene (lavar as mãos), encaminhar para fila de aquisição da refeição, encaminhar para a respetiva mesa de refeição. → Indica corretamente todos os procedimentos (25 pts); → Indica todos os procedimentos a adotar mas não na ordem correta (20 pts) → Indica 3 dos procedimentos a adotar (15 pts); → Indica 2 dos procedimentos a adotar (10 pts) → Não identifica os procedimentos a adotar (0 pts)
A4	→ Pontuação em aberto

A classificação final da PC corresponde à média das pontuações obtidas nas questões.

$$EAC = \frac{Q1+Q2+Q3+Q4}{4}$$

O Diretor

(Agnelo dos Anjos Abelho Baltazar)

