

[Mobilidade Geral](#)

[Mobilidade Voluntária](#)

[Programa de incentivos ao interior](#)

[Ofertas PRR](#)

[Sobre a BEP](#)

[Ajuda](#)

[Início \(../..../Default.aspx\)](#)

Detalhe de Oferta de Emprego

[Caracterização da Oferta](#)

[Requisitos de Admissão](#)

[Formalização Candidaturas](#)

[Descrição do Procedimento](#)

VER TUDO ▼

Código da Oferta:

OE202406/0589

Tipo Oferta:

Procedimento Concursal Comum

Estado:

Ativa ▶

Nível Orgânico:

Câmaras Municipais

Órgão/Serviço:

Câmara Municipal de Fornos de Algodres

Vínculo:

CTFP por tempo indeterminado

Regime:

Carreiras Gerais

Carreira:

Assistente Operacional

Categoria:

Assistente Operacional

Grau de Complexidade:

1

Remuneração:

821,83€

Lavar, cortar, limpar utensílios e conecionar a partir das instruções do/a cozinheiro/a; preparar guarnições para pratos; limpar a cozinha, áreas de preparação e de serviço de refeições; lavar e limpar vidros, loiças e talheres; desembalar, verificar e armazenar ingredientes em frigoríficos, armários, entre outros equipamentos.

Ref.^a B - Cozinheiro/a

Inspeccionar e executar a limpeza da cozinha e equipamentos, para cumprimento das normas de segurança e de higiene; planear e coordenar o trabalho dos/as ajudantes de cozinha; verificar a qualidade dos alimentos; regular a temperatura dos fornos, grelhadores e outros equipamentos de cozinha; planear, preparar e cozinhar pratos a partir de receitas ou ementas de acordo com as indicações da nutricionista.

Local Trabalho	Nº Postos	Morada	Localidade	Código Postal	Distrito	Concelho
Câmara Municipal de Fornos de Algodres	5	Estrada Nacional N.º 16, Apartado 15	Fornos de Algodres	6370999 FORNOS DE ALGODRES	Guarda	Fornos de Algodres

Total Postos de Trabalho:

5

Quota para Portadores de Deficiência:

1

Observações:

Relação Jurídica Exigida:

Nomeação definitiva

Nomeação transitória, por tempo determinável

Nomeação transitória, por tempo determinado

CTFP por tempo indeterminado

CTFP a termo resolutivo certo

CTFP a termo resolutivo incerto

Sem Relação Jurídica de Emprego Público

Requisitos para a Constituição de Relação Jurídica :

- Nacionalidade Portuguesa, quando não dispensada pela Constituição, convenção internacional ou lei especial;
- 18 anos de idade completos;
- Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar;
- Robustez física e perfil psíquico indispensáveis ao exercício das funções;
- Cumprimento das leis de vacinação obrigatória.

Requisitos de Nacionalidade:

Sim

18/06/24, 18:0	Formação	Grande Grupo	Área de Estudo	Bolsa de Emprego Área de Educação e Formação	Programas/conteudos
	Formação na área de cozinha	Desconhecido ou não especificado	Desconhecido ou não especificado	Desconhecido ou não especificado	Desconhecido ou não especificado

Outros Requisitos:

Os candidatos a cozinheiro/a devem possuir o curso/formação de cozinheiro/a.

Envio de candidaturas para:

Entrega em papel na Secretaria da Divisão de Administração Geral

Contatos:

271700060

Data Publicitação:

2024-06-18

Data Limite:

2024-07-02

Jornal Oficial e Órgão de Comunicação Social:

Aviso n.º 12504/2024/2 do DRE, 2.ª Série, publicado no dia 18/06/2024

Descrição do Procedimento:

Nos termos do artigo 30.º n.º 4 e artigo 33.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (LTFP), aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua atual redação, torna-se público que por meu despacho datado de 15/05/2024 e em cumprimento da deliberação da Câmara datada de 31/03/2024, se encontra aberto nos termos do disposto no artigo 11.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, pelo prazo de 10 dias úteis a contar da data da publicação do presente aviso na Bolsa de Emprego Público (BEP), procedimento concursal comum para preenchimento de 5 (cinco) postos de trabalho previstos e não ocupados no mapa de pessoal para 2024, na categoria de Assistente Operacional, a recrutar com contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, para exercício de funções na cantina do Agrupamento de Escolas de Fornos de Algodres.

1 - O local de trabalho onde serão exercidas as funções a desempenhar é no Agrupamento de Escolas de Fornos de Algodres.

2 - Legislação aplicável: são aplicáveis, designadamente, a Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho (LTFP); Decreto-Lei n.º 209/2009, de 3 de setembro; a Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro; o Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro - todos os diplomas legais na sua redação atual.

3 - Descrição do posto de trabalho e das funções a desempenhar:

3.1 - Funções específicas:

Ref.ª A - Ajudante de cozinha

Lavar, cortar, limpar alimentos e confeccionar a partir das instruções do/a cozinheiro/a; preparar guarnições para pratos; limpar a cozinha, áreas de preparação e de serviço de refeições; lavar e limpar vidros, loiças e talheres; desembalar, verificar e armazenar ingredientes em frigoríficos, armários, entre

preparar e cozinhar pratos a partir de receitas ou ementas de acordo com as indicações da nutricionista.
3.2.1 A descrição das funções não prejudica a atribuição ao trabalhador de funções que lhe sejam afins ou funcionalmente ligadas para as quais o trabalhador detenha a qualificação profissional adequada e não impliquem a desvalorização profissional, nos termos do n.º 1 do artigo 81.º da LTFP.

4 - Perfil de competências: as previstas para os assistentes operacionais, conforme Portaria n.º 359/2013, de 13 de dezembro.

5 - Posição remuneratória: recrutamento pela 1ª posição remuneratória nível 5 (821,83 euros) para os/as ajudantes de cozinha e com possibilidade de negociação da posição salarial até à 2ª posição remuneratória nível 6 (869,84 euros) para o cozinheiro/a conforme permite o n.º 1 do artigo 38º da LTFP, n.º 3 do 11º da Portaria e despacho do Presidente do Município.

6 - Âmbito de recrutamento:

Considerando os princípios jurídico administrativos da economia processual, da racionalização e da eficiência que devem presidir à atividade da Administração Pública e conforme deliberação do órgão executivo, poderá proceder-se ao recrutamento de trabalhadores com vínculo de emprego público por tempo indeterminado, com vínculo a termo resolutivo ou sem vínculo de emprego previamente estabelecido, nos termos do n.º 4 do artigo 30.º da LTFP e alínea g) do n.º 3 do artigo 11.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro.

7 - Nível habilitacional exigido:

As habilitações literárias exigidas são as de complexidade funcional de grau 1, sendo exigida titularidade da escolaridade obrigatória, não havendo a possibilidade de substituição do nível habilitacional por formação ou experiência profissional.

A determinação da escolaridade obrigatória é feita em função da idade, de acordo com a respetiva data de nascimento:

- Até 31 de dezembro de 1966 - 4.º ano de escolaridade;
- Entre 1 de janeiro de 1967 e 31 de dezembro de 1980 - 6.º ano de escolaridade;
- Entre 1 de janeiro de 1981 e 31 de dezembro de 1994 - 9.º ano de escolaridade;
- A partir de 01/01/1995 - 12.º ano de escolaridade.

8 - Requisitos gerais de admissão:

8.1. Os previstos no artigo 17.º da LTFP. Só podem ser admitidos ao procedimento concursal os candidatos que, até ao termo do prazo fixado para a apresentação das candidaturas, satisfaçam os seguintes requisitos:

- a) Ter nacionalidade portuguesa, salvo nos casos excetuados pela Constituição, lei especial ou convenção internacional;
- b) Ter 18 anos de idade completos;
- c) Não estar inibido do exercício de funções públicas ou interdito para o exercício das funções a que se candidata;
- d) Possuir robustez física e perfil psíquico indispensáveis ao exercício de funções;
- e) Ter cumprido as leis de vacinação obrigatória.

9 - Não podem ser admitidos candidatos que, cumulativamente, se encontrem integrados na carreira e categoria e ocupem postos de trabalho previstos no mapa de pessoal do órgão ou serviço idênticos ao posto de trabalho para cuja ocupação se publicita o procedimento.

10.2 - O formulário de candidatura obrigatório deve ser acompanhado dos seguintes documentos:

10.2.1 - Documentos comprovativos da posse dos requisitos de admissão referidos no artigo 17.º da LTFP (certificado do registo criminal, atestado comprovativo dos requisitos de robustez física e perfil psíquico, passado por médico no exercício da sua profissão e boletim de vacinas e exibir o bilhete de identidade ou o cartão de cidadão). É dispensada a apresentação dos documentos indicados no presente ponto, desde que os candidatos declarem, no Formulário de Candidatura, que reúnem os referidos requisitos;

10.2.2 - Documento comprovativo da escolaridade obrigatória; para os candidatos a cozinheiro/a acresce ainda documento comprovativo de curso/formação de cozinheiro/a;

10.2.3 - Para os candidatos titulares de relação jurídica de emprego público, declaração passada e autenticada pelo órgão ou serviço de origem, da qual conste a modalidade do vínculo, a carreira, categoria, atividade executada e o respetivo tempo de serviço, posição remuneratória detida e avaliação de desempenho obtida nos últimos três ciclos avaliativos em que o candidato cumpriu ou executou atribuição, competência ou atividade idênticas às do posto de trabalho a ocupar, ou, se for o caso, declaração comprovativa de que o candidato não foi avaliado nesse período com indicação do respetivo motivo, quando aplicável. A não apresentação desta declaração implica a não consideração da situação jurídico-funcional do candidato.

10.2.4 - Curriculum Vitae, detalhado e paginado do qual deve constar a identificação pessoal, habilitações literárias e profissionais, formação profissional, experiência profissional e avaliação do desempenho, com a indicação das funções com maior interesse para o lugar a que se candidata e quaisquer outros elementos que o candidato entenda dever apresentar, por serem relevantes para a apreciação do seu mérito;

10.2.5 - Documentos comprovativos das declarações constantes do Curriculum Vitae, nomeadamente, no que respeita a habilitação académica, formação profissional, experiência profissional e avaliação do desempenho;

10.2.6 - Quaisquer outros elementos que possam ser relevantes para a apreciação do seu mérito ou suscetíveis de constituírem motivo de preferência legal, sob pena de não serem considerados.

11. - A não apresentação dos documentos comprovativos dos requisitos de admissão, bem como dos que sejam indispensáveis para efetuar a avaliação, determina a exclusão do procedimento concursal, nos termos do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 233/2022, de 9 de setembro.

12 - Conforme artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, artigo 17.º e n.º 2 do artigo 18.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro e artigo 36.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho (LTFP) os métodos de seleção serão aplicados de forma faseada (em conformidade com o Despacho do Senhor Presidente datado de 15 de maio de 2024 e artigo 19.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro) e são os seguintes:

12.1 - Os métodos de seleção são:

- a) Prova de conhecimentos teórica escrita e prática (PC);
- b) Avaliação psicológica (AP);
- c) Entrevista de Avaliação de Competências (EAC);

A classificação final resulta da fórmula abaixo indicada e será expressa na escala de 0 a 20 valores, resultando da média aritmética ponderada dos resultados obtidos nos métodos de seleção aplicados:

$$CF = 0,70 PC + 0,30 EAC$$

Descrição e ponderação dos métodos:

A prova teórica escrita, com ponderação de 40%, terá a duração máxima de 30 minutos (questões com resposta de escolha múltipla) e incidirá sobre as matérias que a seguir se indicam e que estão disponíveis na página do Município na área do procedimento concursal:

- Artigos 20º a 23º e 70º a 73º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas aprovada pela Lei 35/2014 bem como questões diretamente relacionadas com as funções a exercer.
- Regulamento (CE) 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Circular n.º 3097/DGE/2018 da DGEstE.

A prova prática, com ponderação de 60%, consistirá na execução de tarefas relacionadas com as funções do posto de trabalho e serão considerados os seguintes parâmetros de avaliação: Perceção e compreensão da tarefa (10%); Qualidade da realização (40%); Celeridade na execução (30%); Grau de conhecimentos técnicos demonstrados (20%). Terá a duração máxima de 30 minutos, incidirá sobre tarefas correntes do posto de trabalho em curso, nomeadamente:

- Utilizar a proteção (vestuário e calçado) estipulada pelas normas de segurança e higiene no trabalho;
- Confeccionar as refeições de acordo com as ementas padronizadas;
- Efetuar trabalhos de escolha, pesagem e preparação de géneros a confeccionar;
- Distribuir as refeições;
- Zelar pela organização e limpeza da cozinha aquando da preparação das refeições.

A avaliação psicológica (AP), será realizada numa única fase, com a menção classificativa de Apto ou Não Apto e visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos candidatos, tendo como referência o perfil de competências previamente definido. Será realizado por entidade externa. Só passa para a fase seguinte de seleção dos candidatos considerados aptos.

A entrevista de avaliação de competências (EAC), visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função, nomeadamente os relacionados com a capacidade de comunicação e de relacionamento interpessoal, de forma a aferir competências, ponderando-se os seguintes fatores:

Competência 1: Organização e método de trabalho - Capacidade para organizar as suas tarefas e atividades e realizá-las de forma metódica.

Comportamentos associados:

- Verifica, previamente, as condições necessárias à realização da tarefa;
- Segue as diretivas e procedimentos estipulados para uma adequada execução do trabalho;
- Reconhece o que é prioritário e urgente, realizando o trabalho de acordo com esses critérios. Mantém o local de trabalho organizado, bem como os diversos produtos e materiais que utiliza.

Competência 2: Inovação e Qualidade - Capacidade para executar atividades e tarefas de forma crítica e de sugerir novas práticas de trabalho para melhorar a qualidade do serviço.

Comportamentos associados:

- Executa as tarefas de forma crítica identificando os erros e deficiências.
- Propõe soluções alternativas aos procedimentos tradicionais.
- Sugere novas práticas de trabalho com o objetivo de melhorar a qualidade do serviço.

- Preocupa-se com o aproveitamento dos recursos postos à sua disposição.
- Adota procedimentos, a nível da sua atividade individual, para redução de desperdícios e de gastos supérfluos.
- Utiliza os recursos e instrumentos de trabalho de forma correta e adequada, promovendo a redução de custos de funcionamento.
- Zela pela boa manutenção e conservação dos materiais e equipamentos, respeitando as regras e condições de operacionalidade.

Competência 4: Orientação para a segurança - capacidade para compreender e integrar na sua atividade profissional as normas de segurança, higiene, saúde no trabalho e defesa do ambiente, prevenindo riscos e acidentes profissionais e/ou ambientais.

Comportamentos associados:

- Cumpre normas e procedimentos estipulados para a realização das tarefas e atividades, em particular as de segurança, higiene e saúde no trabalho.
- Emprega sistemas de controlo e verificação para identificar eventuais anomalias e garantir a sua segurança e a dos outros.
- Tem um comportamento profissional cuidadoso e responsável de modo a prevenir situações que ponham em risco pessoas, equipamentos e o meio ambiente.
- Utiliza veículos, equipamentos e materiais com conhecimento e segurança.

A EAC é avaliada numa escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas, conforme artigo 21.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro.

A aplicação deste método será realizado por técnico do Município com formação adequada para o efeito (ou entidade externa em caso de impedimento do primeiro).

12.2 - Para os candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras do posto de trabalho em causa (ou seja, candidatos a exercer as funções de Ajudante de Cozinha e/ou Cozinheiro/a), bem como, no recrutamento de candidatos em situação de valorização profissional que, imediatamente antes tenham desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade os métodos de seleção são:

- a) Avaliação Curricular (AC);
- b) Avaliação Psicológica (AP)
- c) Entrevista de Avaliação de Competências (EAC);

A classificação final (CF) resulta da fórmula abaixo indicada e será expressa na escala de 0 a 20 valores, resultando da média aritmética ponderada dos resultados obtidos nos métodos de seleção aplicados:

$$CF = 0,70 AC + 0,30 EAC$$

Estes candidatos podem afastar a aplicação do método de seleção Avaliação Curricular, devendo fazer expressamente essa opção por escrito no Formulário Tipo de Candidatura, caso em que se aplicará, em substituição, os métodos de seleção Prova de Conhecimentos, Avaliação Psicológica e Entrevista de Avaliação de Competências que são os métodos aplicáveis aos restantes candidatos.

Descrição e ponderação dos métodos:

No caso de o candidato não ter avaliação de desempenho, por não ter qualquer vínculo à Administração Pública, tempo mínimo para ser avaliado ou avaliação em atividade diferente do posto de trabalho a ocupar, a fórmula mantém-se sendo dada a classificação de 10 valores à Avaliação de Desempenho.

A avaliação curricular (AC) é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, e será avaliada com a seguinte pontuação:

Em que:

AC = Classificação da avaliação curricular

HA = Habilitação académica

FP = Formação profissional

EP = Experiência profissional

AD = Avaliação do desempenho

Habilitação académica (HA)

- Escolaridade obrigatória (em função da idade do/a candidato/a) - 18 valores;
- Nível habilitacional de grau superior ao exigido para o posto de trabalho - 20 valores.

Experiência profissional (EP)

A experiência profissional será considerada no exercício de funções de Ajudante de Cozinha ou Cozinheiro/a:

- Sem experiência - 0 valores
- Até dois anos de experiência – 10 valores;
- Mais de dois anos e até quatro anos – 12 valores;
- Mais de quatro anos e até seis anos – 14 valores;
- Mais de seis e até oito anos – 16 valores;
- Mais de oito e até dez anos – 18 valores;
- Mais de dez anos no exercício de funções idênticas às que se candidata - 20 valores

Formação profissional (FP)

Consideram-se as áreas de formação e aperfeiçoamento profissional relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função, são ponderadas as ações de formação documentadas, dos últimos 8 (oito) anos, até ao limite máximo de 20 valores:

- 0 horas - 0 valores;
- até 14 horas - 10 valores;
- 15 a 21 horas - 12 valores;
- 22 a 35 horas - 14 valores;
- 36 a 70 horas - 16 valores;
- 71 a 100 horas - 18 valores;
- a partir das 100 horas - 20 valores;

No caso de ações de formação em que apenas seja feita referência ao número de dias considera-se que cada dia equivale a 07 horas. Se não tiver qualquer referência à duração considera-se 1 hora.

Desempenho excelente - 20 valores;
Desempenho relevante - 16 valores;
Desempenho adequado (de 3 a 3,999 pontos) - 14 valores;
Desempenho adequado - (de 2 a 2,999 pontos) - 12 valores;
Sem Avaliação de Desempenho por motivo não imputável ao trabalhador - 10 valores
Desempenho inadequado - 8 valores;

A avaliação psicológica (AP), será realizada numa única fase, com a menção classificativa de Apto ou Não Apto e visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos candidatos, tendo como referência o perfil de competências previamente definido. Será realizado por entidade externa. Só passa para a fase seguinte de seleção dos candidatos considerados aptos.

A entrevista de avaliação de competências (EAC), visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função, nomeadamente os relacionados com a capacidade de comunicação e de relacionamento interpessoal, de forma a aferir competências, ponderando-se os seguintes fatores:

Competência 1: Organização e método de trabalho - Capacidade para organizar as suas tarefas e atividades e realizá-las de forma metódica.

Comportamentos associados:

- Verifica, previamente, as condições necessárias à realização da tarefa;
- Segue as diretivas e procedimentos estipulados para uma adequada execução do trabalho;
- Reconhece o que é prioritário e urgente, realizando o trabalho de acordo com esses critérios. Mantém o local de trabalho organizado, bem como os diversos produtos e materiais que utiliza.

Competência 2: Inovação e Qualidade - Capacidade para executar atividades e tarefas de forma crítica e de sugerir novas práticas de trabalho para melhorar a qualidade do serviço.

Comportamentos associados:

- Executa as tarefas de forma crítica identificando os erros e deficiências.
- Propõe soluções alternativas aos procedimentos tradicionais.
- Sugere novas práticas de trabalho com o objetivo de melhorar a qualidade do serviço.
- Resolve com criatividade problemas não previstos.

Competência 3: Otimização de recursos - Capacidade para utilizar os recursos e instrumentos de trabalho de forma eficaz e eficiente de modo a reduzir custos e aumentar a produtividade.

Comportamentos associados:

- Preocupa-se com o aproveitamento dos recursos postos à sua disposição.
- Adota procedimentos, a nível da sua atividade individual, para redução de desperdícios e de gastos supérfluos.
- Utiliza os recursos e instrumentos de trabalho de forma correta e adequada, promovendo a redução de custos de funcionamento.
- Zela pela boa manutenção e conservação dos materiais e equipamentos, respeitando as regras e condições de operacionalidade.

Competência 4: Orientação para a segurança - capacidade para compreender e integrar na sua atividade profissional as normas de segurança, higiene, saúde no trabalho e defesa do ambiente, prevenindo riscos e

- Tem um comportamento profissional cuidadoso e responsável de modo a prevenir situações que ponham em risco pessoas, equipamentos e o meio ambiente.
- Utiliza veículos, equipamentos e materiais com conhecimento e segurança.

A EAC é avaliada numa escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas, conforme artigo 21.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro.

A aplicação deste método será realizado por técnico do Município com formação adequada para o efeito (ou por entidade externa em caso de impedimento do primeiro).

Cada um dos métodos de seleção é eliminatório considerando-se excluído do procedimento o candidato que não compareça à realização de um método de seleção, que obtenha uma valoração inferior a 9,5 valores ou avaliado com Não Apto, nos termos do n.º 4 do artigo 21.º da Portaria 233/2022, de 9 de setembro, não lhe sendo aplicado o método de seleção seguinte.

À exceção dos candidatos a excluir (ou admissão ou da aplicação de um método de seleção em que sejam avaliados com uma valoração inferior a 9,5 valores ou Não Apto, respetivamente nos termos do artigo 16º e 21º da Portaria) o júri delibera efetuar a audiência dos interessados do projeto de lista de ordenação final (após a aplicação de todos os métodos de seleção).

A audiência dos interessados da lista de ordenação final deverá ser feita no Formulário Tipo disponível em www.cm-fornosdealgodres.pt, até ao termo do prazo que for fixado.

A lista unitária de ordenação final, após homologação, bem como as listas dos resultados intercalares de cada método de seleção, são afixadas em local visível e público das instalações da Câmara Municipal de Fornos de Algodres e disponibilizadas na página eletrónica, em www.cm-fornosdealgodres.pt, sendo ainda publicado um aviso na 2.ª Série do Diário da República com informação sobre a sua publicitação. A lista de ordenação final será notificada a todos os candidatos incluindo os excluídos.

Critérios de Ordenação Preferencial:

No caso de igualdade de valoração na ordenação final, e subsistindo o empate após a aplicação dos critérios de ordenação preferencial previstos no artigo 24.º da Portaria 233/2022, de 9 de setembro, aplicar-se-ão os seguintes critérios de preferência na ordenação:

- 1.º - Classificação mais elevada atribuída na experiência profissional (EP);
- 2.º - Maior número de anos de experiência profissional como Ajudante de Cozinha ou Cozinheiro/a;
- 3.º - Maior número de horas de formação profissional relevantes para o exercício da profissão;
- 4.º - Maior número de anos de trabalho com vínculo à Administração Pública

A lista de ordenação final dos candidatos aprovados é unitária, ainda que lhes tenham sido aplicados diferentes métodos de seleção.

13 - Recrutamento

Atento o disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 37.º da LTFP, o recrutamento efetua-se por ordem decrescente de ordenação final dos candidatos colocados em situação de valorização profissional e, esgotados estes, dos restantes candidatos.

14 - Acesso aos documentos e notificações:

15 - Em cumprimento da alínea h) do artigo 9.º da Constituição da República Portuguesa, a Administração Pública, enquanto entidade empregadora, promove ativamente uma política de igualdade de oportunidades entre homens e mulheres no acesso ao emprego e na progressão profissional, providenciando escrupulosamente no sentido de evitar toda e qualquer forma de discriminação.

16 - Quotas de emprego: aplica-se a quota de emprego e regime de preferência previsto no Decreto-Lei n.º 29/2001, de 3 de fevereiro, devendo os candidatos com deficiência declarar no requerimento de admissão, sob compromisso de honra, o respetivo grau de incapacidade, o tipo de deficiência e os meios de comunicação/expressão a utilizar no processo de seleção, nos termos do diploma supramencionado.

17 - Nos termos dos n.os 5 e 6 do artigo 25.º da Portaria 233/2022, de 9 de setembro, caso a lista de ordenação final, devidamente homologada, contenha um número de candidatos aprovados superior ao dos postos de trabalho a ocupar, é constituída uma reserva de recrutamento interna que será utilizada sempre que, no prazo máximo de 18 meses contados da data de homologação da referida lista de ordenação final, haja necessidade de ocupação de idênticos postos de trabalho.

18 - Quaisquer esclarecimentos relativos ao presente procedimento concursal serão prestados mediante requerimento dirigido ao júri do concurso via ctt para o endereço acima indicado, entregue nos serviços do Município ou enviado para o e-mail provimentoassistenteoperacional@cm-fornosdealgodres.pt.

19 - Composição do júri:

Presidente: Américo de Oliveira Domingues, Chefe da Divisão de Administração Geral;

1º Vogal Efetivo: Pedro Miguel campos Azevedo, Técnico Superior que substitui o presidente nas suas faltas e impedimentos;

2º Vogal Efetivo: Célia Maria candeias Ferreira, Técnica Superior

1ª Vogal Suplente: Paulo Manuel das Neves Santos, Chefe da Divisão Técnica Municipal

2º Vogal suplente: Daniela Filipa Gonçalves Pina, Técnico Superior.

Autorização dos membros do Governo Artigo 30.º da LTFP:

Deliberação da Câmara Municipal de 31/03/2024

Alterar

◀ Voltar

Imprimir para PDF

Imprimir

▲ Voltar ao topo

Entidade gestora

[Pesquisar Oferta \(Oferta_Pesquisa_basica.aspx\)](#)

[Pesquisar Resultados \(Pesquisa_Resultados.aspx\)](#)

[Listar Oferta Dirigentes Superiores \(../CReSAP/CReSAP_Pesquisa.aspx\)](#)

[Formulários](#)

Bolsa de Emprego Público

[Diploma \(../SobreBep/Diploma.aspx\)](#)

[Objetivos \(../SobreBep/Objectivos.aspx\)](#)

[Funcionalidades \(../SobreBep/Funcionalidades.aspx\)](#)

[Acessibilidade \(../Acessibilidade.aspx\)](#)

[Entidade Gestora \(../SobreBep/EntidadeGestora.aspx\)](#)

Links Úteis

Oportunidades na UE

[Eures \(https://ec.europa.eu/eures/home.jsp?lang=pt\)](https://ec.europa.eu/eures/home.jsp?lang=pt)

[EPSO \(https://epso.europa.eu/home_pt-pt\)](https://epso.europa.eu/home_pt-pt)

[Carreiras Internacionais \(http://www.carreirasinternacionais.eu\)](http://www.carreirasinternacionais.eu)

[Org. Int. do Trabalho \(https://www.ilo.org/lisbon/lang--pt/index.htm\)](https://www.ilo.org/lisbon/lang--pt/index.htm)

[OCDE \(http://www.oecd.org/careers/\)](http://www.oecd.org/careers/)

[Netemprego \(IEFP\) \(http://www.lefponline.iefp.pt\)](http://www.lefponline.iefp.pt)

Finanças

BEP v4.0.0.10 de 2023-11-03 @ 265
