



PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA OCUPAÇÃO DE 7 POSTOS DE TRABALHO NA CARREIRA/CATEGORIA DE ASSISTENTE OPERACIONAL, NA ÁREA DA COZINHA, NA MODALIDADE DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO INDETERMINADO – DIVISÃO DA JUVENTUDE, EDUCAÇÃO E DESPORTO

ATA NÚMERO UM

Aos três dias do mês de novembro de dois mil e vinte e cinco, na sequência da deliberação da Câmara Municipal de Lamego de 25/03/2025, onde foi autorizada a abertura do procedimento concursal por tempo indeterminado para ocupação de 7 postos de trabalho na carreira/categoria de assistente operacional, na área da cozinha, para a Divisão da Juventude, Educação e Desporto, e na sequência do despacho do Sr. Presidente da Câmara datado de 25/08/2025, reuniu o júri do procedimento concursal referido em epígrafe, no Edifício dos Paços do Concelho, constituído por: Tânia Isabel da Cruz Pereira Jerónimo, Chefe da Divisão da Juventude, Educação e Desporto, na qualidade de presidente do júri; Rosa Maria Henriques do Carmo, Coordenadora Técnica (substituirá o presidente nas suas faltas e impedimentos) e Ana Sofia Morais Rebelo, Nutricionista na Câmara Municipal de Lamego, na qualidade de vogais.

A reunião do júri teve como finalidade deliberar sobre os seguintes assuntos, que constituíram a ordem de trabalhos da reunião:

1. Definição de parâmetros de avaliação, a sua ponderação, a grelha classificativa e o sistema de valoração de cada método de avaliação;
2. Critérios de ordenação dos candidatos que se encontram em igualdade de valoração e em situações não configuradas como preferenciais;
3. Exclusão dos candidatos que não compareçam para aplicação de métodos de seleção;
4. Forma de notificação dos candidatos.

Nos termos do disposto nos números 1 a 3 do artigo 36.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (LTFP), aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua atual redação, e no n.º 1 do artigo 17.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, doravante designada Portaria, os métodos de seleção a utilizar são os seguintes:

- i. Aos candidatos que reúnam as condições referidas no n.º 2 do artigo 36.º da LTFP (candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividades caracterizadoras do posto de trabalho em causa e candidatos em situações de requalificação que, imediatamente antes, tenham desempenhado aquela atribuição, competências ou atividade) serão aplicados os métodos de seleção avaliação curricular e entrevista de avaliação de competências (exceto se nos termos do n.º 3 do artigo 36.º da LTFP, tenham afastado por declaração escrita estes métodos);
- ii. Aos restantes candidatos serão aplicados os métodos de seleção prova de conhecimentos, avaliação psicológica e entrevista de avaliação de competências.

Assim, considerando que:

- a) a **avaliação curricular (AC)** 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 e a experiência profissional;
- b) 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;
- c) a **prova de conhecimentos (PC)** visa avaliar os conhecimentos académicos e ou profissionais e a capacidade para aplicar os mesmos a situações concretas no exercício de determinada função, bem como avaliar o adequado conhecimento e utilização da língua portuguesa;
- d) a **avaliação psicológica (AP)** visa avaliar as aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais, tendo como referência o perfil de competências previamente definido e em anexo à presente ata.

I – Ponderado o conjunto de tarefas e responsabilidades inerentes ao posto de trabalho a ocupar, relativamente ao **ponto 1 da ordem de trabalhos**, o júri deliberou, por unanimidade, o seguinte:

1. Quanto à **Avaliação Curricular**:

1.1. A valoração da Avaliação Curricular resultará da ponderação dos seguintes parâmetros:

- a) **Habilitação Académica (HA)** – Certificada pelas entidades competentes igual, equivalente ou superior à exigida para a integração na carreira visada no presente procedimento:

Habilitação Académica	Classificação
Escolaridade mínima obrigatória consoante a idade, ou escolaridade superior	18 valores
Nível 3 ou 4 na área de cozinha (QNQ)	20 valores

- b) **Formação Profissional (FP)** – Neste parâmetro serão considerados apenas os cursos de formação e aperfeiçoamento profissional na área da atividade específica para que é aberto o presente procedimento concursal, relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício das funções, devidamente comprovados, frequentadas a partir de 2015 inclusive, relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício da função, cujos certificados sejam emitidos por entidades acreditadas. Resultará do somatório do correspondente número de horas de formação ou aperfeiçoamento, nos seguintes termos:

Horas de formação	Classificação
Sem formação relevante para o exercício da função	8 valores
Com formação relevante com duração entre 1 a 25 horas	10 valores
Com formação relevante com duração entre 26 a 50 horas	12 valores
Com formação relevante com duração entre 51 a 75 horas	14 valores
Com formação relevante com duração entre 76 a 100 horas	16 valores
Com formação relevante com duração entre 101 a 125 horas	18 valores
Com formação relevante com duração superior a 126 horas	20 valores

Sendo que:

- Apenas será considerada a formação devidamente comprovada e concluída até ao termo do prazo da apresentação da candidatura;
- Nas ações de formação ou aperfeiçoamento profissional em cujos certificados a duração é referida em dias, a cada dia corresponderão 6 horas de formação;
- Nas ações de formação ou aperfeiçoamento profissional cujos certificados, no que concerne à sua duração, não têm referência a dias ou horas, serão consideradas 6 horas de formação.

- c) **Experiência Profissional (EP)** – Este parâmetro refere-se ao desempenho efetivo de conteúdo funcional idêntico àquele que é referido na caracterização específica das funções do respetivo posto de trabalho e perfil de competências, devidamente comprovada através de declaração a emitida pelo(s) serviço(s) de origem, sendo classificada nos seguintes termos:

Experiência Profissional	Classificação
Experiência profissional < 6 meses	10 valores
Experiência profissional ≥ 6 meses e < 1 ano	12 valores
Experiência profissional ≥ 1 ano e < 18 meses	14 valores
Experiência profissional ≥ 18 meses e < 2 anos	16 valores
Experiência profissional ≥ 2 anos e < 30 meses	18 valores
Experiência profissional ≥ 30 meses	20 valores

1.2. A Avaliação Curricular (AC), assim como todos os fatores acima identificados, será expressa na escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, e será calculada de acordo com a seguinte fórmula

$$AC = (35\% \times HA) + (20\% \times FP) + (45\% \times EP)$$

Em que:

AC – Avaliação Curricular

HA - Habilitação Académica e/ou Nível de Qualificação

FP - Formação Profissional

EP - Experiência Profissional

2. Quanto à Entrevista de Avaliação de Competências:

2.1. A entrevista de avaliação de competências visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função. Para esse efeito será elaborado um guião de entrevista composto por um conjunto de questões diretamente relacionadas com o perfil de competências previamente definido, associado a uma grelha de avaliação individual, que traduz a presença ou a ausência dos indicadores comportamentais em análise, avaliado numa escala de 0 a 20 valores.



2.2. O guião terá por base o seguinte perfil de competências:

C1 - Orientação para o Serviço Público: Capacidade para atuar de acordo com os valores e princípios éticos, revelando compromisso com a missão do serviço público e contribuindo, pelo seu exemplo e conduta pessoal, para incrementar a confiança e reforçar a imagem de uma Administração Pública (AP) ao serviço do interesse coletivo;

C2 - Orientação para a colaboração: Capacidade para estabelecer relações efetivas com os seus interlocutores, contribuir para uma rede relacional colaborativa e promover um clima de bem-estar para alcançar objetivos comuns;

C3 - Orientação para os resultados: Capacidade para focar a ação em objetivos que acrescentam valor para a sociedade e para o cidadão, otimizando a utilização dos recursos, garantindo elevados padrões de qualidade e, no seu todo, a sustentabilidade da atividade da Administração Pública;

C4 – Comunicação: Capacidade para transmitir informação com clareza, utilizando todas as vias de suporte disponíveis para o efeito, e adaptar a forma e o conteúdo à audiência, assegurando que a mensagem é bem recebida e corretamente interpretada;

C5 - Orientação para a segurança: Capacidade para priorizar a segurança no trabalho em todas as atividades e decisões, seguir as regras e procedimentos relacionados com a segurança, identificar, avaliar e mitigar riscos para si, para os outros e para o meio ambiente, identificar oportunidades de melhoria nos procedimentos e práticas de segurança.

2.3. A entrevista de avaliação de competências terá a duração de 20 minutos e será baseada num guião de entrevista composto por um conjunto de questões diretamente relacionadas com o perfil de competências definido no anexo A à ata.

2.4. A avaliação das competências centra-se na análise da informação fornecida pelos candidatos com o objetivo de identificar a presença dos comportamentos profissionais ancorados às competências em análise.

2.5. Os critérios utilizados nesta avaliação foram os seguintes:

Apreciação Qualitativa:

1º Identificação da presença das competências e do nível atingido em cada uma delas, de acordo com o número de comportamentos evidenciados;

2º Atribuição da ponderação 0 e 1,33 de acordo com os seguintes critérios:

- Manifesta: Foi evidenciado o comportamento ancorado à competência – 1,33;
- Não manifesta: Não foi evidenciado o comportamento ancorado à competência – 0;

3º Determinação do nível classificativo qualitativo da competência de acordo com o somatório dos comportamentos presentes, conforme grelha que se anexa.

Apreciação Quantitativa:

4º A classificação das 5 competências essenciais do perfil é expressa numa escala de 0 a 20 valores sendo a classificação obtida através de média simples e expressa até às centésimas.



3. Quanto à **Prova de Conhecimentos**:

3.1. Prova Prática de Conhecimentos (PPC) - visa avaliar os conhecimentos profissionais e as competências técnicas dos candidatos necessárias ao exercício da função, comporta uma única fase, de realização individual, incide sobre conteúdos de natureza específica diretamente relacionados com as exigências da função e reveste a natureza prática e teórica, assumindo esta a forma oral, bem como avaliar o adequado conhecimento e utilização da língua portuguesa. O presente método será expresso numa escala até 20 valores, sendo a valoração considerada até às centésimas e será de realização individual, tendo uma duração de 20 minutos, de acordo com o descritivo técnico da Prova Prática de Conhecimentos (Anexo B), fazendo parte integrante da presente ata.

3.2. A prova prática de conhecimentos consiste na preparação e confeção do seguinte prato: Esparguete à bolonesa

3.3. Na avaliação da prova serão considerados os seguintes critérios:

Área de competência		Peso relativo
A	Planeamento e organização	10%
B	Comunicação e relacionamento	5%
C	Higiene e segurança alimentar	15%
D	Preparação e transformação dos ingredientes	25%
E	Métodos de confeção	20%
F	Preparação/apresentação do produto confeccionado	25%
Total		100%

4. Quanto à **Avaliação Psicológica**:

4.1. A avaliação psicológica (AP) que visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos candidatos, 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 próprio candidato, 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*.

5. Quanto ao sistema de **valoração final**:

5.1. A ordenação final (OF) dos candidatos que completem o procedimento, com aprovação em todos os métodos de seleção aplicados, será efetuada por ordem decrescente de classificação, de acordo com a escala classificativa de 0 a 20 valores, através da aplicação das seguintes fórmulas:

5



- a) Candidatos a que foram aplicados os métodos de seleção avaliação curricular e entrevista de avaliação de competências:

$$OF = AC*50\% + EAC*50\%$$

Em que:

OF = Ordenação Final

AC = Avaliação Curricular

EAC = Entrevista de Avaliação de Competências

- b) Candidatos a que foram aplicados os métodos de seleção prova de conhecimentos, avaliação psicológica e entrevista de avaliação de competências:

$$OF = PC*70\% + AP (apto/não apto) + EAC*30\%$$

Em que:

OF = Ordenação Final

PC = Prova de Conhecimentos

AP = Avaliação Psicológica

EAC = Entrevista de Avaliação de Competências

5.2. Em todos os cálculos efetuados no âmbito das fórmulas apresentadas, bem como na apresentação da classificação final, serão utilizados, valores até às centésimas, com arredondamento por excesso para a casa centesimal imediatamente superior, nos valores obtidos em centésimas iguais ou superiores a 0,05, e para a imediatamente inferior, por defeito, nos restantes, no âmbito do n.º 5 do artigo 21.º da Portaria.

5.3. Nos termos dos números 3 e 4 do artigo 21.º da Portaria, cada um dos métodos de seleção, bem como cada uma das fases que compoitem, é eliminatório, sendo excluídos do procedimento os candidatos que tenham obtido uma valoração inferior a 9,5 valores num dos métodos ou fases ou sejam considerados *Não Apto* na Avaliação Psicológica, não lhes sendo aplicável o método seguinte.

5.4. De acordo com o disposto no artigo 19.º da Portaria, por despacho do Sr. Presidente da Câmara Municipal de Lamego, datado de 25/08/2025, a aplicação do 2.º método e seguintes será apenas efetuada a parte dos candidatos aprovados no 1.º método de seleção, a convocar por conjuntos sucessivos de 30 candidatos, por ordem decrescente de classificação, respeitando a prioridade legal da sua situação jurídico-funcional, até á satisfação das necessidades.

II – Relativamente ao **ponto 2 da ordem de trabalho** – critérios de ordenação dos candidatos que se encontrem em igualdade de valoração e em situação não configurada como preferencial, o júri deliberou, por unanimidade, que:

1. Em caso de igualdade de classificação adotar-se-ão os critérios constantes no artigo 24.º da Portaria n.º 233/2022 de 09 de setembro;

2. Caso subsista a igualdade de valorações, a preferência de valoração será feita pela seguinte ordem:
- i. candidato com mais tempo de experiência em funções similares ao posto de trabalho a concurso, devidamente comprovada;
 - ii. candidato com maior n.º de horas de formação profissional diretamente relacionadas com o posto de trabalho, devidamente comprovada;
 - iii. candidato com maior grau de habilitação académica exigidas para o presente procedimento;
 - iv. Critério da primazia na submissão de candidatura – data e hora.

É garantida a reserva de um posto de trabalho para os candidatos portadores de deficiência com um grau de incapacidade igual ou superior a 60%, nos termos do n.º 2 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 29/2001, de 3 de fevereiro.

III – Quanto ao **ponto 3 da ordem de trabalhos** – Exclusão dos candidatos que não compareçam para a aplicação de métodos de seleção, o júri deliberou, por unanimidade, que serão excluídos do procedimento os candidatos que não compareçam para a aplicação de qualquer um dos métodos de seleção.

IV – Por último e no que concerne ao **ponto 4 da ordem de trabalhos** – notificações e forma de publicitação da lista unitária de ordenação final dos candidatos:


As notificações, convocatórias para aplicação dos métodos de seleção e publicitação dos resultados obtidos em cada método de seleção intercalar são efetuadas de acordo com o artigo 6.º da Portaria, e através de lista, ordenada alfabeticamente, afixada em local visível e público das instalações da Câmara Municipal de Lamego e disponibilizados na plataforma eletrónica de recrutamento da Câmara Municipal de Lamego através do seguinte link: <https://recrutamento.cm-lamego.pt>.

A lista unitária de ordenação final será afixada em lugar de estilo da Câmara Municipal Lamego e disponibilizada na plataforma eletrónica de recrutamento da Câmara Municipal de Lamego através do seguinte link: <https://recrutamento.cm-lamego.pt>, sendo, ainda, publicado na 2ª série do Diário da República um aviso com informação sobre a sua publicitação, de acordo com o preceituado no n.º 4 do artigo 25.º da Portaria.

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

O júri,

Presidente


(Tânia Isabel da Cruz Pereira Jerónimo)

1.º Vogal Efetivo


(Rosa Maria Henriques do Carmo)

2.ª Vogal Efetiva


(Ana Sofia Morais Rebelo)

1. Perfil de Competências

Designação do posto de trabalho	Assistente Operacional – Área da cozinha	
Unidade Orgânica a que pertence	Divisão da Juventude, Educação e Desporto (DJED)	
Superior Hierárquico direto	Chefe de Divisão - DJED	
N.º de postos de trabalho No mapa de pessoal	Por ocupar	7
Principais áreas de trabalho	Cozinha	
Conteúdo Funcional Geral	<p>Funções de natureza executiva, de carácter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas gerais bem definidas e com graus de complexidade variáveis. Execução de tarefas de apoio elementares, indispensáveis ao funcionamento dos órgãos e serviços podendo comportar esforço físico.</p> <p>Responsabilidade pelos equipamentos sob sua guarda e pela sua correta utilização, procedendo, quando necessário, à manutenção e reparação dos mesmos.</p>	
Principais Atribuições e Competências	<p>a) Execução de tarefas de apoio elementares, indispensáveis ao funcionamento dos órgãos e serviços;</p> <p>b) Organiza e zela pelo serviço de cozinha, prepara e confeciona as refeições, de acordo com as fichas técnicas alimentares e orientações em matéria de nutrição;</p> <p>c) Controla o stock dos produtos alimentares e material necessário, assim como informa acerca das necessidades de compras;</p> <p>d) Receciona, e confere os alimentos e demais materiais destinados à alimentação, armazena e assegura o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha, dispõe os produtos alimentares nos locais adequados, devendo arrumá-los de forma a acautelar os prazos de validade;</p> <p>e) Executa e organiza a arrumação dos equipamentos, e a limpeza dos espaços de acondicionamento dos produtos alimentares, assim como a limpeza, conservação e higienização das instalações;</p> <p>f) Responsável pelos equipamentos que estão à sua guarda e pela sua correta utilização, procedendo, quando necessário, à manutenção e reparação dos mesmos;</p> <p>g) Executa tarefas indispensáveis ao funcionamento do</p>	

	<p>serviço de cozinha e refeitório, podendo comportar esforço físico;</p> <p>h) Respeita e faz respeitar as normas de proteção do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho, utilizando o equipamento de proteção individual, em uso no local trabalho, e põe em prática as regras e critérios sugeridos pelo HACCP, contribuindo para a qualidade do serviço prestado em contexto escolar;</p> <p>i) Respeita e faz respeitar as normas de proteção do ambiente, segurança higiene e saúde no trabalho, utilizando o equipamento de proteção individual em uso no local de trabalho;</p> <p>j) Assegura as demais funções que lhe sejam superiormente determinadas, de acordo com as atribuições e competências da unidade orgânica onde se insere.</p>
Requisitos Obrigatórios para Exercício da Função	Escolaridade mínima obrigatória conforme a idade.
Posição /Nível Remuneratório	1.ª Posição Remuneratória
	5.ª Nível Remuneratório
Competências mais importantes para o exercício da função	
<u>Competências</u>	<u>Comportamentos</u>
<u>Orientação para o Serviço Público</u> - Atuar de acordo com os valores e princípios éticos, revelando compromisso com a missão do serviço público e contribuindo, pelo seu exemplo e conduta pessoal, para incrementar a confiança e reforçar a imagem de uma Administração Pública (AP) ao serviço do interesse coletivo	Atua em conformidade com os princípios éticos da AP e com as normas e procedimentos definidos para o exercício da sua atividade.
	Atua de forma alinhada com o interesse público, sinalizando situações de não conformidade.
	Mostra-se atento e respeitador do outro no exercício da sua atividade, garantindo o interesse público.
<u>Orientação para a colaboração</u> Estabelecer relações efetivas com os seus interlocutores, contribuir para uma rede relacional colaborativa e promover um clima de bem-estar para alcançar objetivos comuns.	Estabelece de forma proativa relações de trabalho colaborativas.
	Reconhece a contribuição dos outros.
	Apresenta contributos para os objetivos comuns.
<u>Orientação para os resultados</u> Focar a ação em objetivos que acrescentam valor para a sociedade e para o cidadão, otimizando a utilização dos recursos, garantindo elevados padrões de qualidade e, no seu todo, a sustentabilidade da atividade da Administração Pública.	Atua centrado/a nos objetivos definidos para alcançar resultados.
	Utiliza os recursos de trabalho disponíveis de forma sustentável.
	Identifica e cumpre os padrões de qualidade estabelecidos, tendo em vista os resultados a alcançar.

<p>Comunicação</p> <p>Transmitir informação com clareza, utilizando todas as vias de suporte disponíveis para o efeito, e adaptar a forma e o conteúdo à audiência, assegurando que a mensagem é bem recebida e corretamente interpretada.</p>	Transmite informação simples de forma clara.
	Escuta ativamente os interlocutores, mostrando atenção e interesse pela mensagem que transmitem.
	Comunica de modo a facilitar a compreensão da sua mensagem.
<p>Orientação para a segurança</p> <p>Priorizar a segurança no trabalho em todas as atividades e decisões, seguir as regras e procedimentos relacionados com a segurança, identificar, avaliar e mitigar riscos para si, para os outros e para o meio ambiente, identificar oportunidades de melhoria nos procedimentos e práticas de segurança.</p>	Verifica a conformidade dos procedimentos de segurança e de confidencialidade, cumprindo os regulamentos específicos inerentes ao desempenho da sua função.
	Segue procedimentos padrão para mitigar riscos através de uma abordagem atenta e conscienciosa.
	Zela pelo bom estado de conservação de materiais e equipamentos, e comunica as avarias e desconformidades.


10


FICHA INDIVIDUAL DA ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Procedimento concursal comum para a constituição de relação jurídica de emprego público em regime de contrato de trabalho certo em funções públicas por tempo indeterminado, 7 postos de trabalho na carreira/categoria de assistente operacional, na área da cozinha – Divisão da Juventude, Educação e Desporto

Nome do/a candidato/a:

Data:

Hora:

Competência Técnica	Comportamento observado (presença/ausência do comportamento)	Perguntas
<p><u>Orientação para o Serviço Público</u> Atuar de acordo com os valores e princípios éticos, revelando compromisso com a missão do serviço público e contribuindo, pelo seu exemplo e conduta pessoal, para incrementar a confiança e reforçar a imagem de uma Administração Pública (AP) ao serviço do interesse coletivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Atua em conformidade com os princípios éticos da AP e com as normas e procedimentos definidos para o exercício da sua atividade. ◆ Atua de forma alinhada com o interesse público, sinalizando situações de não conformidade. ◆ Mostra-se atento e respeitador do outro no exercício da sua atividade, garantindo o interesse público. 	
<p><u>Orientação para a colaboração</u> Estabelecer relações efetivas com os seus interlocutores, contribuir para uma rede relacional colaborativa e promover um clima de bem-estar para alcançar objetivos comuns.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Apresenta contributos para os objetivos comuns. ◆ Estabelece de forma proativa relações de trabalho colaborativas. ◆ Reconhece a contribuição dos outros. 	
<p><u>Orientação para os resultados</u> Focar a ação em objetivos que acrescentam valor para a sociedade e para o cidadão, otimizando a utilização dos recursos, garantindo elevados padrões de qualidade e, no seu todo, a sustentabilidade da atividade da Administração Pública.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Atua centrado/a nos objetivos definidos para alcançar resultados. ◆ Utiliza os recursos de trabalho disponíveis de forma sustentável. ◆ Identifica e cumpre os padrões de qualidade estabelecidos, tendo em vista os resultados a alcançar. 	
<p><u>Comunicação</u> Transmitir informação com clareza, utilizando todas as vias de suporte disponíveis para o efeito, e adaptar a forma e o conteúdo à audiência, assegurando que a mensagem é bem recebida e corretamente interpretada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Transmite informação simples de forma clara. ◆ Escuta ativamente os interlocutores, mostrando atenção e interesse pela mensagem que transmitem. ◆ Comunica de modo a facilitar a compreensão da sua mensagem. 	

<p>Orientação para a segurança</p> <p>Priorizar a segurança no trabalho em todas as atividades e decisões, seguir as regras e procedimentos relacionados com a segurança, identificar, avaliar e mitigar riscos para si, para os outros e para o meio ambiente, identificar oportunidades de melhoria nos procedimentos e práticas de segurança.</p>	<p>Verifica a conformidade dos procedimentos de segurança e de confidencialidade, cumprindo os regulamentos específicos inerentes ao desempenho da sua função.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Segue procedimentos padrão para mitigar riscos através de uma abordagem atenta e conscienciosa. ◆ Zela pelo bom estado de conservação de materiais e equipamentos, e comunica as avarias e desconformidades. 	
---	--	--

O júri,

Tónio Isabel de C. Pereira Júnior
Rosa Tânia Henriques
Ana Sofia Paiva Nonais Rebelo.

Entrevista de Avaliação de Competências

Ficha de cotação individual

Identificação do Avallado(a):

Nº de Competências a avaliar:

5

Posto de Trabalho:

NOTA: No Quadro seguinte, apenas é admissível, a introdução dos valores 0 ou 1,33:

0 - Comportamento Não Demonstrado

1,33 - Comportamento Demonstrado

Competência	Comportamentos			TOTAL	Apreciação Qualitativa	Apreciação Quantitativa (arredondada)
	1	2	3			
Orientação para o Serviço Público						
Orientação para a Colaboração						
Orientação para os resultados						
Comunicação						
Orientação para a segurança						

RESULTADO

AVALIAÇÃO FINAL QUANTITATIVA

O Júri,



Descritivo técnico da Prova Prática de Conhecimentos



Descritivo técnico prova cozinha – Município Lamego

Profissional de cozinha- definição

O profissional de cozinha é aquele que planeia, coordena e executa as atividades de cozinha, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação dos consumidores.

Principais áreas de competência

Área de competência		Peso relativo
A	Planeamento e organização	10
B	Comunicação e relacionamento	5
C	Higiene e segurança alimentar	15
D	Preparação e transformação dos ingredientes	25
E	Métodos de confeção	20
F	Preparação/apresentação do produto confeccionado	25
Total		100

Descrição das áreas de competência**Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO - Importância relativa (%) = 10%****Os candidatos terão de conhecer e compreender:**

- Todo o processo de realização da prova prática;
- A organização e estrutura da prova;
- O uso e o cuidado a ter com o material referente à tarefa que executam;
- O papel de um cozinheiro na produção de menus e pratos consoante o público-alvo.

Os candidatos terão de conseguir:

- Manter padrões de qualidade em toda a produção, mesmo quando sob pressão;
- Coordenar toda a mise-en-place para o serviço;
- Identificar e respeitar as prioridades de tarefas;
- Otimizar o fluxo de trabalho;
- Serem eficazes em todas as áreas de serviço;
- Gerir o tempo de mise-en-place e saída de serviço;
- Ser ágil e flexível em situações imprevistas;
- Adaptar os métodos de trabalho perante diferentes cenários;
- Utilizar o equipamento, materiais e géneros alimentícios com extremo cuidado para não se deteriorarem.

Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO - Importância relativa (%) = 5%

Os candidatos terão de conhecer e compreender:

- Os conflitos e encontrar soluções;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- O impacto na produção alimentar dos vários tipos de serviços alimentares;
- A importância do fardamento limpo durante a prova;
- A importância de uma comunicação eficaz.

Os candidatos terão de conseguir:

- Comunicar eficazmente com o júri;
- Aplicar estilos de serviço de alimentação adequados à situação;
- Demonstrar consciência.

Área funcional: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR - Importância relativa (%) = 15%

Os candidatos terão de conhecer e compreender:

- As regras de saúde e segurança dentro de uma cozinha;
- As normas do HACCP;
- Legislação sobre boas práticas de trabalho e segurança;
- Microbiologia dos alimentos (bactérias, leveduras, bolores e seus fatores condicionantes);
- Indicadores de qualidade para alimentos frescos e em conserva.

Os candidatos terão de conseguir:

- Trabalhar de forma higiénica e fazer registos dos produtos alimentares a armazenar;
- Preparar, transformar, cozer, arrefecer e armazenar segundo as normas do HACCP;
- Assegurar que todas as áreas de trabalho estão higienizadas, segundo o mais alto padrão do HACCP;
- Trabalhar com segurança e manter as normas de prevenção de acidentes;
- Usar todas as ferramentas e equipamentos de forma segura;
- Promover a saúde, a segurança, o ambiente e a higiene dos alimentos no ambiente de trabalho.

Área funcional: PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES - Importância relativa (%) = 25%

Os candidatos terão de conhecer e compreender:

- Cortes de carne e peixes e preparação das mesmas para cozinhar;
- Critérios organoléticos dos alimentos disponíveis e as suas utilizações;
- A variedade de frutas, ingredientes de salada e vegetais usados na cozinha e seus métodos de preparação;
- Preparação e transformação de legumes, arroz, pastas, ovos, batatas compostas, molhos, massas;
- Os equipamentos e ferramentas utilizados na preparação de ingredientes.

Os candidatos terão de conseguir:

- Calcular, medir e pesar quantidades corretas de produtos alimentares;
- Dominar o material e equipamento de uma cozinha e dos cortes utilizados em cozinha;
- Domínio técnico dos cortes utilizados em cozinha;
- Dominar as diferentes técnicas de confeção como por exemplo: fritar, saltar, etc.;
- Identificar, amanhar, cortar, marinar, transformar, embalar, armazenar, legumes, tubérculos, peixe e carne;
- Preparar e dominar os diferentes tipos de cozedura em ovos, arroz, pastas, massas de cozinha, batatas compostas, molhos frios e quentes para legumes, peixe, carne etc.;
- Preparar e confeccionar as diferentes massas, cremes, molhos, caldas, recheios;
- Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares.



Área funcional: MÉTODOS DE CONFEÇÃO - Importância relativa (%) = 20%

Os candidatos terão de conhecer e compreender:

- Os diferentes métodos de cozedura e o uso apropriado para os diferentes ingredientes e menus;
- Os efeitos de transformação ao cozinhar ingredientes;
- Tipos de molhos usados na cozinha profissional e as regras para fazer molhos;
- Guarnições e extensões clássicas para pratos básicos.

Os candidatos terão de conseguir:

- Selecionar o equipamento de cozinha apropriado para os diferentes métodos de cozedura;
- Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares;
- Combinar e aplicar vários métodos de cozedura em simultâneo;
- Dominar as diferentes técnicas de confeção como por exemplo: fritar, saltear, corar, estufar, guisar, saltear, gratinar entre outros;
- Preparar e dominar os diferentes tipos de cozedura em ovos, arroz, pastas, massas de cozinha, batatas compostas, etc.;
- Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares;
- Combinar ingredientes para alcançar o resultado.

Área funcional: PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS - Importância relativa (%) = 25%

Os candidatos terão de conhecer e compreender:

- A importância da apresentação de alimentos como parte da experiência da refeição;
- A importância do controle das capitações consoante o tipo de serviço e estabelecimento;
- A importância da cor e da disposição dos alimentos no prato;
- A importância da higienização do prato para apresentação da iguaria.

Os candidatos terão de conseguir:

- Colocar as capitações exigidas para cada confeção;
- Apresentar alimentos de forma atrativa para melhorar a experiência da refeição;

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Os aspetos poderão ser de duas naturezas, mensuráveis e ajuizáveis. Os aspetos a observar de natureza mensurável englobam:

- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de natureza ajuizável serão comparados com um padrão / standard. Vão ser acompanhados de descritores em texto (e), foto e/ou padrões que clarifiquem os standards e ajudem à correta avaliação.

Na avaliação de aspetos ajuizáveis, o gosto ou opinião pessoal do júri não podem interferir no juízo e avaliação que estão a fazer no momento da votação.

Esta avaliação baseia-se exclusivamente na confrontação com os standards previamente definidos.



ORGANIZAÇÃO DA PROVA

DURAÇÃO DA PROVA

20 minutos

PRATO A CONFECIONAR

Esparguete à bolonhesa

FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS

As matérias-primas, a utilizar no desenvolvimento da prova serão entregues no dia.

Serão disponibilizadas as seguintes matérias-primas, a utilizar ou não:

- Esparguete
- Carne picada
- Cebola
- Alho
- Salsa
- Polpa tomate
- Tomate pelado
- Tomilho
- Manjericão
- Sal
- Azeite

As ferramentas, equipamentos e utensílios a utilizar no desenvolvimento das provas são facultadas pela equipa de avaliação da prova.

