

Recenseamento

Concurso Nacional 2017/2018

Mobilidade Interna 2017/2018

Manifestação de interesse
2016/2017

Permutas 2016

Registo Criminal

Período probatório 2016

Certificação de tempo de serviço -
EPC

Professores Bibliotecários 2017

ICL/Recolha Necessidades
Temporárias 2017**Horários/Contratação**

2017/2018

Horários

Licenças 2016/2017

Licenças 2017/2018

Mobilidade por Doença 2017/2018

Timor 2016/2017

Atribuição da Componente Letiva -
RR - 2016**Horários**

2 de 2**Dados da Escola**

Código : 150769

Agrupamento/Escola : **Agrupamento de Escolas de Freamunde, Paços de Ferreira**

Concelho : Paços de Ferreira

Distrito : Porto

Estado

Por Validar

Data Pedido Horário : 19/08/2017 11:44:29

Dados do Horário

Número do horário : 2

Tipo de Necessidade : Técnicos Especializados

Técnico Especializado : Técnico Especializado para formação

O horário enquadra-se numa categoria disciplinar específica do GR 530? : Não

Disciplina/Projeto : Tecnologia Alimentar, Gestão e Controlo e Serviços de Cozinha-Pastelaria da componente técnica do Curso Profissional de Técnico de Restauração-Cozinha/Pastelaria

Motivo : Aumento de turmas (alínea h) do artigo 57.º da LTFP

Motivo de Aumento de Turmas : Componente letiva com turma

Tipo Duração : Termo a 31 de agosto

Meia Jornada

Número de Horas : 22

Recurso Hierárquico

O horário irá para : Contratação de Escola

AEC

Movimentação de docentes 2017

Justificação da Necessidade

Renovação - Técnicos

Este horário é para lecionar as disciplinas de Tecnologia Alimentar, Gestão e Controlo e Serviços de Cozinha-Pastelaria da componente técnica do Curso Profissional de Técnico de Restauração-Cozinha/Pastelaria.

Especializados 2017/2018

Mobilidade

//

Gestão de Colocações/Contratos

Curso/Habilitação

eConcurso

Formação na área de Hotelaria/Restauração - Cozinha/Pastelaria.

Informação Adicional a prestar aos candidatos

Os candidatos devem ler o aviso de abertura publicado na página deste agrupamento de escolas.

//

Critérios Obrigatórios

- Ponderação da Avaliação do Portefólio - 30%
- Ponderação da Entrevista - 35%
- Ponderação do Número de Anos de Experiência Profissional - 35%

1 - 3 de 3

CRITÉRIO	SUBCRITÉRIO	SUBPONDERAÇÃO	
Avaliação Portefólio	Formação na área. [Formação não adequada aos conteúdos a lecionar - pontuada com (0). Formação adequada aos conteúdos a lecionar - pontuada com (20)].	20	×
Avaliação Portefólio	Experiência na lecionação de Tecnologia Alimentar, Serviços de Cozinha-Pastelaria, Gestão e Controlo, ou afins. [Número de dias de lecionação destas disciplinas igual a 0 - pontuada com (0). Número de dias de lecionação destas disciplinas inferior a 200 - pontuada com (4). Número de dias de lecionação destas disciplinas de 200 a 500 - pontuada com (8). Número de dias de lecionação destas disciplinas superior a 500 - pontuada com (10)].	10	×
Entrevista	Experiências e projetos desenvolvidos no âmbito de serviços de cozinha-pastelaria - pontuada até (10). Facilidade de expressão, de comunicação e de relacionamento interpessoal - pontuada até (10). Maturidade Profissional - pontuada até (10). Motivação para o exercício da função - pontuada até (5).	35	×

CRITÉRIO	SUBCRITÉRIO	SUBPONDERAÇÃO

1 - 3 de 3

Justificação da Anulação