



Aviso

Dando cumprimento ao estipulado na alínea c) do nº 1 e no nº 4 do artigo 19º da Portaria 83-A/2009 de 22 de janeiro, alterada e republicada pela Portaria 145-A/2011 de 06 de abril, torna-se público que após deliberação favorável do órgão executivo de 12 de julho de 2018, se encontra aberto procedimento concursal comum de recrutamento para ocupação de **04 (quatro)** postos de trabalho, correspondentes à carreira e categoria de Assistente Operacional, em regime de contrato de trabalho em funções públicas por Tempo Determinado – Termo Resolutivo Certo, **pelo prazo de 10 dias úteis**, conforme publicação no Diário da República 2ª série nº 164 de 27 de agosto de 2018, aviso nº 12297/2018:

Referência 1 – 1 (um) posto de trabalho correspondente à carreira e categoria de Assistente Operacional (Cozinheiro);

Referência 2 – 3 (três) postos de trabalho correspondentes à carreira e categoria de Assistente Operacional (Ajudante de Cozinha).

Nível habilitacional exigido:

Titularidade de escolaridade obrigatória de acordo com a idade.

Descrição de funções e caracterização dos postos de trabalho – Funções constantes no anexo a que se refere o nº 2 do artigo 88º da LTFP, correspondentes ao grau 1 de complexidade funcional, nomeadamente:

Referência 1 (Cozinheiro); - Funções constantes no anexo a que se refere o nº 2 do artigo 88º da LTFP, correspondentes ao grau 1 de complexidade funcional, nomeadamente: Executar, a partir da consulta da ementa, as tarefas necessárias à preparação dos pratos a confeccionar; Vigiar a evolução dos cozinhados, procedendo a retificações de temperos e alterações de temperatura sempre que necessário; Efetuar trabalhos de escolha, pesagem e preparação dos géneros a confeccionar; Empratar os alimentos cozinhados e proceder à sua guarnição; Supervisionar os ajudantes de cozinha; Orientar e colaborar nos trabalhos de limpeza e arrumação das instalações, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como a sua conservação; Proceder à encomenda, junto dos fornecedores, dos alimentos e bens necessários à confeção das refeições, retificando as quantidades necessárias, sendo responsável pelo seu armazenamento e conservação; Afixar as ementas, elaborar inventários de materiais e alimentos, controlando a validade dos mesmos; Reportar superiormente anomalias das instalações e avarias dos equipamentos; Observar, com rigor, as regras da segurança impostas pelos regulamentos na utilização do material e combustível; Apoiar o fornecimento das refeições aos membros da comunidade educativa; Recolher amostras diárias para análise e controlo no âmbito da segurança alimentar.

Referência 2 (Ajudante de Cozinha). - Funções constantes no anexo a que se refere o nº 2 do artigo 88º da LTFP, correspondentes ao grau 1 de complexidade funcional,

nomeadamente: Colaborar com o cozinheiro na preparação dos géneros e confeção das refeições, limpeza das instalações, equipamento, utensílios e loiça.

As funções referidas não prejudicam a atribuição aos trabalhadores recrutados de funções não expressamente mencionadas, desde que lhe sejam afins ou funcionalmente ligadas, e para as quais o trabalhador detenha qualificação profissional adequada e que não impliquem desvalorização profissional, conforme n.º 1 do artigo 81.º da LTFP.

Vila Pouca de Aguiar, 27 de agosto de 2018. O Presidente da Câmara Municipal,
Prof. António Alberto Pires Aguiar Machado.