



## Aviso n.º 02-2023/2024 de 17 de agosto de 2023

### AVISO DE ABERTURA DE CONTRATAÇÃO DE ESCOLA

Nos termos do n.º 10 do artigo 40.º do Decreto-Lei 32-A/2023 de 8 de maio, e de acordo com as informações constantes no Aviso n.º 1 - 23/24, de 17 de agosto de 2023, avisam-se todos os interessados que foi colocado a concurso para contratação de escola, na aplicação da Direção-Geral da Administração Escolar, os seguintes **HORÁRIOS A CONCURSO**, cujos critérios de classificação/seleção são os aprovados em reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023 e que se encontram publicitados no átrio e na página da Escola Profissional Agrícola Eng.º Silva Nunes (EPAESN) em <http://escolaprofissionaldefermil.pt/>

Para efeito de desempate aplica-se o constante no n.º 2 do art.º 11.º do DL n.º 32-A/2023, de 8 de maio. O contrato de trabalho, a **TERMO RESOLUTIVO CERTO**, é **ANUAL** – até 31 de agosto de 2024, e enquadra-se nas necessidades de Formação dos Cursos Profissionais e de Educação de Formação.

O local de trabalho é a **ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA ENG.º SILVA NUNES, MOLARES, CELORICO DE BASTO** e respetivos espaços e locais de formação, com distância até trinta quilómetros da sede da Escola, e a função a desempenhar é de **FORMADOR/A**.

Os requisitos de admissão e os critérios e subcritérios de seleção, bem com os de desempate, encontram-se na aplicação informática SIRGHE da Direção-Geral da Administração Escolar (DGAE), disponível em <https://sigrhe.dgae.mec.pt/>, onde se processarão os concursos de contratação de escola.

Em todas as publicações referentes aos concursos, utilizar-se-á **NÚMERO DO/A CANDIDATO/A** e **NOME COMPLETO**.

Toda a informação relativa aos procedimentos concursais de Recrutamento Docente para o ano letivo 2023/2024, nomeadamente os que se referem ao regime de Contratação de Escola, são publicadas apenas na página da Escola Profissional Agrícola Eng.º Silva Nunes (EPAESN), disponível em <http://escolaprofissionaldefermil.pt/>, e afixadas nos locais de estilo da EPAESN, não se processando por quaisquer outros meios, nomeadamente por telefone, telefax ou correio eletrónico.

A submissão do concurso efetua-se na aplicação informática disponibilizada para o efeito pela DGAE,

Escola Profissional Agrícola Eng.º Silva Nunes,  
Molares, Celorico de Basto,

**17 de agosto de 2023**

**O Diretor,**

*Fernando Eduardo dos Reis Fevereiro*



**HORÁRIO 01 – 23/24** Ⓞ **TPAP/CEF-OMA** Ⓞ **22H**

Modalidade de contrato:	<b>Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo</b>
Nº de horas a contratar:	<b>22 Horas</b>
Duração do contrato:	<b>Anual (até 31/08/2024)</b>
AE/ENA da prestação do trabalho:	<b>Escola Profissional Agrícola Engº Silva Nunes, Molares, Celorico de Basto</b>
Caracterização das funções:	<b>Formador/a Especializado/a para a lecionação de Cursos Profissionais / CEF</b>

**ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO** **CURSO(S)**

621 - PRODUÇÃO AGRÍCOLA E ANIMAL
621312 - CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (TPAP)
621155 - CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO OPERADOR DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS (CEF-OMA)

**JUSTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:**

Necessidades de Formação das turmas de início de ciclo aprovadas/homologadas pela DGESTE em 12/08/2023.

**UFCD, MÓDULOS / DISCIPLINAS :**

UFCD's do curso TPAP (Formação Tecnológica): ufcd 7583, 7583, 7666, 2858 e 7582.	UFCD's do curso CEF-OMA (Tecnologias Especificadas): ufcd 2923, 2924, 2925, 2926, 6281, 2928, 2930, 2931, 2932, 2933 e 2934.
---	--

**CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:** (n.º 10 e 12 do artigo 40.º do Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio)

- a) A avaliação do portefólio (30%); b) Entrevista de avaliação de competências (35%)  
 c) Número de anos de experiência profissional na área (35%)

**SUBCRITÉRIOS DE SELEÇÃO:** (aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023)

1.1. Experiência Profissional em Cursos Profissionais e/ou de Educação e Formação da área candidatura (AC); 2.1. Apresentação do portefólio; 2.2. Experiência Demonstrada na AC, nos últimos 5 anos; 2.3 Formação Profissional e Habilitações na AC; 2.4. Realização de Formação contínua na AC, nos últimos 5 anos; 2.5. Projetos, atividades e candidaturas a programas de apoio e de desenvolvimento dinamizados pelo próprio na AC; 3.1. Motivação, capacidade de comunicação, de relacionamento interpessoal e de empatia; 3.2 Implicação com o projeto educativo, Identificação com a cultura e especificidades do ensino profissional, da escola e a sua envolvimento social; 3.3 Organização, Responsabilidade, Envolvimento em atividades e projetos de articulação na AC, com integração de Dom-	mínios de Autonomia Curricular e Cidadania e Desenvolvimento, de forma comprovada; 3.4 Capacidade de Gestão de Conflitos na AC; 3.5 Envolvimento em projetos de Desenvolvimento Rural e de promoção do sucesso escolar/empregabilidade (articulação com stakeholders e tecido empresarial da região); 3.6 Conhecimento do setor vitivinícola e da legislação em vigor / Experiência de Gestão e Acompanhamento de Explorações Agrícolas; 3.7 Conhecimento profissional e pedagógico das disciplinas/UFCD/módulos da AC; 3.8 Competências Digitais: Domínio do software específico de Gestão da Exploração Agrícola da EPAESN (Geofólia) e das TIC na ótica do utilizador, com experiência na utilização das plataformas eletrónicas em utilização na EPAESN.
--	--

**HABILITAÇÕES:**

As indicadas no ponto 2.3 dos critérios de Contratação de Escola aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023, para os cursos TPAP / CEF-OMA.

**CANDIDATURA:**

Submissão de candidatura na aplicação informática SIRGHE da DGAE: <https://sigrhe.dgae.mec.pt/>

**ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS:**

**28 de agosto de 2023, com início às 10H00 (comparência 30 minutos antes)**

**Local: Sala de Reuniões da EPAESN**

**LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:**

Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio | Despacho n.º 10914-A/2022, de 8 de setembro e respetivo Anexo.



## HORÁRIO 02 – 23/24 ☉ TGEQ ☉ 10H

Modalidade de contrato:	<b>Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo</b>
Nº de horas a contratar:	<b>10 Horas</b>
Duração do contrato:	<b>Anual (até 31/08/2024)</b>
AE/ENA da prestação do trabalho:	<b>Escola Profissional Agrícola Engº Silva Nunes, Molares, Celorico de Basto</b>
Caracterização das funções:	<b>Formador/a Especializado/a para a leção de Cursos Profissionais</b>

### ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

### CURSO(S)

621 - PRODUÇÃO AGRÍCOLA E ANIMAL

621330 - CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (TGEQ)

### JUSTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

Necessidades de Formação das turmas de início de ciclo aprovadas/homologadas pela DGESTE em 12/08/2023.

### UFCD, MÓDULOS / DISCIPLINAS :

UFCD's do curso TGEQ (Formação Tecnológica) - Hipologia e Sanidade / Gestão de Eventos e Espaços Hípicos:  
**ufcd 8696, 8694, 8695, 8688, 8689, 8705 e 8697.**

### CRITÉRIOS DE SELEÇÃO: (n.º 10 e 12 do artigo 40.º do Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio)

- a) A avaliação do portefólio (30%); b) Entrevista de avaliação de competências (35%)  
c) Número de anos de experiência profissional na área (35%)

### SUBCRITÉRIOS DE SELEÇÃO: (aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023)

1.1. Experiência Profissional em Cursos Profissionais e/ou de Educação e Formação da área candidatura (AC); 2.1. Apresentação do portefólio; 2.2. Experiência Demonstrada na AC, nos últimos 5 anos; 2.3 Formação Profissional e Habilitações na AC; 2.4. Realização de Formação contínua na AC, nos últimos 5 anos; 2.5. Projetos, atividades e candidaturas a programas de apoio e de desenvolvimento dinamizados pelo próprio na AC.; 3.1. Motivação, capacidade de comunicação, de relacionamento interpessoal e de empatia; 3.2 Implicação com o projeto educativo, Identificação com a cultura e especificidades do ensino profissional, da escola e a sua envolvimento social; 3.3 Organização, Responsabilidade, Envolvimento em atividades e projetos de articulação na AC, com integração de Dom-

mínios de Autonomia Curricular e Cidadania e Desenvolvimento, de forma comprovada; 3.4 Capacidade de Gestão de Conflitos na AC; 3.5 Envolvimento em projetos de Desenvolvimento Rural e de promoção do sucesso escolar/empregabilidade (articulação com stakeholders e tecido empresarial da região); 3.6 Conhecimento do setor da gestão equina e da legislação em vigor, com experiência de Gestão e Acompanhamento de Espaços Hípicos; 3.7 Conhecimento profissional e pedagógico das disciplinas/UFCD/módulos da AC; 3.8 Competências Digitais: Domínio das TIC na ótica do utilizador, c/ experiência na utilização das plataformas eletrónicas em utilização na EPAESN

### HABILITAÇÕES:

As indicadas no ponto 2.3 dos critérios de Contratação de Escola aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023, para o curso TGEQ.

### CANDIDATURA:

Submissão de candidatura na aplicação informática SIRGHE da DGAE: <https://sigrhe.dgae.mec.pt/>

### ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS:

**28 de agosto de 2023**, com início às **12H00** (comparência 30 minutos antes)

Local: Sala de Reuniões da EPAESN

### LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio | Despacho n.º 10914-A/2022, de 8 de setembro e respetivo Anexo.



## HORÁRIO 03 – 23/24 ☉ TRE-CP ☉ 13H

Modalidade de contrato:	<b>Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo</b>
Nº de horas a contratar:	<b>13 Horas</b>
Duração do contrato:	<b>Anual (até 31/08/2024)</b>
AE/ENA da prestação do trabalho:	<b>Escola Profissional Agrícola Engº Silva Nunes, Molares, Celorico de Basto</b>
Caracterização das funções:	<b>Formador/a Especializado/a para a leção de Cursos Profissionais</b>

### ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

### CURSO(S)

811 - HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

811183 - TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA (TRE-CP)

### JUSTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

Necessidades de Formação das turmas de início de ciclo aprovadas/homologadas pela DGESTE em 16/08/2023.

### UFCD, MÓDULOS / DISCIPLINAS :

UFCD's específicas do curso TRE-CP (Formação Tecnológica):  
**ufcd 8329, 7298, 8260, 8331, 4667, 8285, 8259 e 8286.**

### CRITÉRIOS DE SELEÇÃO: (n.º 10 e 12 do artigo 40.º do Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio)

- a) A avaliação do portefólio (30%); b) Entrevista de avaliação de competências (35%)  
c) Número de anos de experiência profissional na área (35%)

### SUBCRITÉRIOS DE SELEÇÃO: (aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023)

1.1. Experiência Profissional em Cursos Profissionais e/ou de Educação e Formação da área candidatura (AC); 2.1. Apresentação do portefólio; 2.2. Experiência Demonstrada na AC, nos últimos 5 anos (empresas de restauração e de serviços de Cozinha e Pastelaria); 2.3 Formação Profissional e Habilitações na AC; 2.4. Realização de Formação contínua na AC, nos últimos 5 anos; 2.5. Projetos, atividades e candidaturas a programas de apoio e de desenvolvimento dinamizados pelo próprio na AC.; 3.1. Motivação, capacidade de comunicação, de relacionamento interpessoal e de empatia; 3.2 Implicação com o projeto educativo, Identificação com a cultura e especificidades do ensino profissional, da escola e a sua envolvimento social; 3.3 Organização, Responsabilidade, Envolvimento em atividades e projetos de articulação na AC,

com integração de Domínios de Autonomia Curricular e Cidadania e Desenvolvimento, de forma comprovada; 3.4 Capacidade de Gestão de Conflitos na AC; 3.5 Potencial e motivação para desenvolver projetos de promoção do sucesso escolar e empregabilidade, junto do tecido empresarial da região e dos stakeholders externos.; 3.6 Conhecimento do setor da restauração/hotelaria e da legislação em vigor, com experiência de Gestão e Acompanhamento de Espaços de Restauração; 3.7 Conhecimento profissional e pedagógico das disciplinas/UFCD/módulos da AC; 3.8 Competências Digitais: Domínio das TIC na ótica do utilizador, c/ experiência na utilização das plataformas eletrónicas em utilização na EPAESN

### HABILITAÇÕES:

As indicadas no ponto 2.3 dos critérios de Contratação de Escola aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023, para o curso de Técnico de Restauração (TRE) na variante Cozinha e Pastelaria (TRE-CP).

### CANDIDATURA:

Submissão de candidatura na aplicação informática SIRGHE da DGAE: <https://sigrhe.dgae.mec.pt/>

### ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS:

**28 de agosto de 2023**, com início às **14H30** (comparência 30 minutos antes)

Local: Sala de Reuniões da EPAESN

### LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio | Despacho n.º 10914-A/2022, de 8 de setembro e respetivo Anexo.



## HORÁRIO 04 – 23/24 ☉ TRE-RB ☉ 22H

Modalidade de contrato:	<b>Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo</b>
Nº de horas a contratar:	<b>22 Horas</b>
Duração do contrato:	<b>Anual (até 31/08/2024)</b>
AE/ENA da prestação do trabalho:	<b>Escola Profissional Agrícola Engº Silva Nunes, Molares, Celorico de Basto</b>
Caracterização das funções:	<b>Coordenador/a do Curso Profissional de Técnico/a de Restauração - variante de Restaurante e Bar (TRE-RB); Formador/a Especializado/a para a lecionação de Cursos Profissionais</b>

### ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

### CURSO(S)

811 - HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

811184 - TÉCNICO/A DE RESTAURANTE / BAR (TRE-RB)

### JUSTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

Necessidades de Formação das turmas de início de ciclo aprovadas/homologadas pela DGESTE em 16/08/2023.

### UFCD, MÓDULOS / DISCIPLINAS :

UFCD's específicas do curso TRE-RB (Formação Tecnológica):  
**ufcd 8330, 8334, 8335, 8336, 8337, 8338, 3353, 7297, 8271, 8332 e 8333.**

### CRITÉRIOS DE SELEÇÃO: (n.º 10 e 12 do artigo 40.º do Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio)

- a) A avaliação do portefólio (30%); b) Entrevista de avaliação de competências (35%)  
c) Número de anos de experiência profissional na área (35%)

### SUBCRITÉRIOS DE SELEÇÃO: (aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023)

- |   |   |
|---|---|
| 1.1. Experiência Profissional em Cursos Profissionais e/ou de Educação e Formação da área candidatura (AC); 2.1. Apresentação do portefólio; 2.2. Experiência Demonstrada na AC, nos últimos 5 anos (empresas de Restauração e de serviços de Restaurante e Bar); 2.3 Formação Profissional e Habilitações na AC; 2.4. Realização de Formação contínua na AC, nos últimos 5 anos; 2.5. Projetos, atividades e candidaturas a programas de apoio e de desenvolvimento dinamizados pelo próprio na AC.; 3.1. Motivação, capacidade de comunicação, de relacionamento interpessoal e de empatia; 3.2 Implicação com o projeto educativo, Identificação com a cultura e especificidades do ensino profissional, da escola e a sua envolvimento social; 3.3 Organização, Responsabilidade, Envolvimento em atividades e projetos de articulação na AC, | com integração de Domínios de Autonomia Curricular e Cidadania e Desenvolvimento, de forma comprovada; 3.4 Capacidade de Gestão de Conflitos na AC; 3.5 Potencial e motivação para desenvolver projetos de promoção do sucesso escolar e empregabilidade, junto do tecido empresarial da região e dos stakeholders externos.; 3.6 Conhecimento do setor da restauração/hotelaria e da legislação em vigor, com experiência de Gestão e Acompanhamento de Espaços de Restauração e Bar; 3.7 Conhecimento profissional e pedagógico das disciplinas/UFCD/módulos da AC; 3.8 Competências Digitais: Domínio das TIC na ótica do utilizador, c/ experiência na utilização das plataformas eletrónicas em utilização na EPAESN |
|---|---|

### HABILITAÇÕES:

As indicadas no ponto 2.3 dos critérios de Contratação de Escola aprovados na reunião do Conselho Pedagógico de 21/07/2023, para o curso de Técnico de Restauração (TRE) na variante Restaurante e Bar (TRE-RB).

### CANDIDATURA:

Submissão de candidatura na aplicação informática SIRGHE da DGAE: <https://sigrhe.dgae.mec.pt/>

### ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS:

**28 de agosto de 2023**, com início às **16H00** (comparência 30 minutos antes)

Local: Sala de Reuniões da EPAESN

### LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Decreto-Lei 32-A-2023 de 8 de maio | Despacho n.º 10914-A/2022, de 8 de setembro e respetivo Anexo.