

**INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO****Aviso (extrato) n.º 19332/2020**

*Sumário:* Procedimento concursal comum para constituição de relação jurídica de emprego por tempo indeterminado tendo em vista o preenchimento de um posto de trabalho da carreira/categoria de assistente operacional (m/f) — referência IPVC-03/2020.

**Procedimento concursal comum para constituição de relação jurídica de emprego por tempo indeterminado tendo em vista o preenchimento de um posto de trabalho da carreira/categoria de assistente operacional (m/f), ref.ª IPVC-03/2020**

1 — Nos termos do disposto no artigo 33.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, conjugada com a Portaria n.º 125-A/2019, de 30 de abril, faz-se público que, por despacho do Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) de 04 de setembro de 2020, se encontra aberto, pelo período de 10 dias úteis, a contar da data de publicação do presente aviso no *Diário da República*, um lugar de assistente operacional do mapa de pessoal dos Serviços de Ação Social do IPVC, previstos e não ocupados, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, para exercer funções na área de alimentação em Valença e/ou Melgaço.

2 — Local de trabalho — Valença e/ou Melgaço;

3 — Nível habilitacional exigido — Nos termos do artigo 34.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, a habilitação literária exigida para a categoria de assistente operacional enquadrada no grau de complexidade 1 é a escolaridade obrigatória, ainda que acrescida de formação profissional adequada.

4 — Caracterização do posto de trabalho: O posto de trabalho caracteriza-se pelo exercício de funções de assistente operacional, com o conteúdo funcional descrito no anexo referido no n.º 2 do artigo 88.º da LTFP ao qual corresponde o grau de complexidade 1. Entre outras atribuições específicas destacam-se:

Armazenamento e conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha e bar, assegurando a gestão corrente de aprovisionamento, armazenagem do bar e a introdução de produtos no sistema informático;

Preparação do serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias: verificar e preparar as condições de higiene e de utilização dos equipamentos e utensílios necessários, preencher as requisições e efetuar o levantamento das matérias-primas e produtos necessários, verificando a quantidade e qualidade dos mesmos, efetuar a limpeza e a preparação de carnes, peixes, crustáceos, aves, legumes, frutas e outras matérias-primas a utilizar na confeção de refeições;

Confeção de refeições, de acordo com as fichas técnicas e em função da ementa estabelecida: selecionar e preparar os ingredientes e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas; misturar, em tempos e quantidades adequadas, os vários ingredientes em recipientes apropriados e proceder à sua transformação pelos processos de confeção respetivos, utilizando fogões, fornos convetores, micro-ondas, embaladora de vácuo e outros equipamentos adequados, controlar o processo de transformação/confeção dos alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados e retificando, sempre que necessário, a quantidade de ingredientes;

Higienização e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;

Verificação mensal de prazos de validade e inventário dos géneros alimentícios;

Atendimento ao público: resolução de reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional, atender clientes ao balcão, preparando e servindo bebidas e pequenas refeições, assegurar/confirmar o pagamento dos serviços prestados;

Controlar o estado de conservação dos equipamentos da cantina e bar: verificar o estado de conservação dos equipamentos e informar o seu superior hierárquico e/ou os serviços de manu-



tenção, em caso de deteção de avarias nos equipamentos, assegurar o cumprimento operacional das boas práticas de higiene e segurança alimentar;

Preenchimento de todos os impressos associadas ao serviço de bar e cantina.

O prazo para apresentação de candidaturas é de 10 dias úteis contados a partir do presente aviso, cuja publicação integral se encontra disponível na Bolsa de Emprego Público (BEP) acessível em [www.bep.gov.pt](http://www.bep.gov.pt) até ao 2.º dia útil após a data de publicação do presente aviso, e na página do IPVC disponibilizada no seu portal (<http://www.ipvc.pt/recursos-humanos-procedimentos-concursais-nao-docentes>).

9 de novembro de 2020. — O Presidente do IPVC, *Carlos Manuel da Silva Rodrigues*.

313719168