

**SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO****Aviso (extrato) n.º 16482/2023**

*Sumário:* Abertura de procedimento concursal comum para preenchimento de um posto de trabalho da carreira e categoria de assistente operacional.

**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-SAS-01/2023**

1 — Nos termos do disposto no artigo 33.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, e em cumprimento do artigo 11.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, na sua redação atual, faz-se público que, por despacho do Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) de 06 de abril de 2023, se encontra aberto, pelo período de 10 dias úteis, a contar da data de publicação do presente aviso no *Diário da República*, procedimento concursal comum para preenchimento de um posto de trabalho da carreira e categoria de assistente operacional, previsto e não ocupado no mapa de pessoal dos Serviços de Ação Social do IPVC, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, para o exercício de funções na área de alimentação em Valença e/ou Melgaço.

2 — Local de trabalho: Valença e/ou Melgaço, sem prejuízo das deslocações que se venham a verificar necessárias para apoio e prestação de serviço nas Unidades Orgânicas que integram o IPVC.

3 — Nível habilitacional exigido: Titularidade de escolaridade obrigatória exigida para a idade de cada candidato(a), ainda que acrescida de formação profissional adequada, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 86.º da LTFP.

4 — Caracterização do posto de trabalho: O posto de trabalho caracteriza-se pelo exercício de funções da carreira/categoria 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 manutenção, 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 e alojamento.  
-Atendimento ao público: resolução de reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

5 — Prazo de Candidatura: O prazo para apresentação de candidaturas é de 10 dias úteis, contados a partir da publicação 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

(<https://www.ipvc.pt/ipvc/servicos/recursos-humanos/procedimentos-concursais/#text-6>).

26 de julho de 2023. — O Presidente do IPVC, *Carlos Manuel da Silva Rodrigues*.

316725645