

## Ano Letivo 2025/2026

### CONTRATAÇÃO DE ESCOLA - TÉCNICOS ESPECIALIZADOS PARA FORMAÇÃO

(Decreto-Lei n.º 32-A/2023, de 08 de maio, na sua redação atual, e Portaria n.º 233/2022, de 09 de setembro)

Nos termos estabelecidos no Decreto-Lei n.º 32-A/2023, de 8 de maio, na sua redação atual, declara-se que se encontra aberto o procedimento concursal para contratação, para o ano letivo de 2025/2026, no regime de Contrato de Trabalho em Funções Públicas a termo, para ocupação de vagas de **Técnicos Especializados para Formação**, conforme o quadro 1 em anexo a este aviso.

O procedimento concursal é aberto pelo prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data de divulgação da oferta de trabalho, e realiza-se através da aplicação informática SIGRHE, disponibilizada para o efeito pela Direção-Geral da Administração Escolar (DGAE).

A oferta de trabalho é ainda divulgada na página eletrónica da Escola, em [www.eppl.pt](http://www.eppl.pt).

#### I. PROCESSO DE CANDIDATURA

1. A apresentação da candidatura é efetuada em suporte eletrónico, através do preenchimento do formulário disponibilizado para o efeito na plataforma SIGRHE da DGAE, em [www.dgae.mec.pt](http://www.dgae.mec.pt). A validação é feita por submissão do formulário, devendo o candidato guardar o respetivo comprovativo.

Simultaneamente, deve o candidato enviar para o endereço eletrónico da Escola ([concursos@eppl.pt](mailto:concursos@eppl.pt)) o seu portefólio, contendo toda a documentação de suporte da candidatura, nomeadamente a documentação comprovativa das habilitações e da experiência profissional (cf. alínea c), n.º 1, do ponto II, infra).

2. Apenas podem ser admitidos ao procedimento os candidatos que reúnam os requisitos legalmente exigidos, fixados no presente aviso.

#### II. REQUISITOS DE ADMISSÃO

1. Devem ser cumpridos os seguintes requisitos, sob pena de não admissão e/ou exclusão:

a) Habilitação na área da especialidade que confira habilitação técnica adequada à lecionação das UFCD do horário a concurso, e ser detentor do Certificado de Competências Pedagógicas (CCP) para as áreas de formação em causa (requisito obrigatório).

b) Apresentação de portefólio com os documentos comprovativos relativos aos itens a apreciar nos critérios (cf. quadro 2, em anexo):

i. O portefólio deve ser apresentado em formato pdf, tamanho A4, não poderá exceder 6 páginas (além da capa), com letra Arial tamanho 11, e deve identificar inequivocamente o candidato, o horário a que concorre e os contactos telemóvel e e-mail;

ii. Deve contemplar e estar devidamente estruturado de acordo com os itens indicados para cada critério e respetivos subcritérios;

- iii. Toda a informação de suporte deve estar devidamente validada e adequadamente comprovada;
  - iv. Os elementos informativos apresentados devem corresponder ao estritamente pedido e permitir uma clara, objetiva e inequívoca apreciação, em sede de avaliação dos itens.
- c) Disponibilização da documentação de suporte da candidatura, nomeadamente a comprovativa das habilitações e experiência profissional (no portefólio).
2. O portefólio deve ser submetido para o correio eletrónico [concursos@eppl.pt](mailto:concursos@eppl.pt), até ao momento exato do fecho do horário na aplicação eletrónica, indicando, obrigatoriamente, no assunto do e-mail, o n.º do horário a que concorre e o n.º de utilizador da plataforma SIGRHE.
  3. Para além dos legalmente previstos, são motivo de exclusão:
    - a) A não apresentação do portefólio de acordo com o estipulado na alínea c), n.º 1 (supra);
    - b) A não apresentação do portefólio dentro do prazo referido;
    - c) Não possuir habilitação na área da especialidade que confira habilitação adequada ao desenvolvimento do projeto;
    - d) A apresentação de declarações que não correspondam aos factos;
    - e) A não apresentação de comprovativos das declarações prestadas, quando solicitadas;
    - f) A não apresentação à entrevista.
  4. Os candidatos obrigam-se a permanecer contactáveis por todos os meios indicados (telemóvel e e-mail).

## VI. CRITÉRIOS, SUBCRITÉRIOS E PONDERAÇÕES

1. São adotados, para efeitos de seleção, os critérios objetivos fixados no n.º 10 do artigo 40.º do Decreto-Lei n.º 32-A/2023, de 8 de maio, sendo que a este se aplicam as normas constantes na Portaria n.º 233/2022, de 09 de setembro.
2. Para conhecimento dos candidatos os critérios objetivos, subcritérios e respetivas ponderações são apresentados na aplicação eletrónica da DGAE, bem como no quadro 2, em anexo a este aviso.

## VII. JÚRI DO PROCEDIMENTO CONCURSAL

1. O procedimento concursal será conduzido por um Júri, designado pela Diretora, constituído pelos seguintes membros:
  - Presidente: Rute Varajão Rodrigues Alves, docente do quadro de Escola, do GR 910.
  - Vogais efetivas: Maria Goreti Lopes Alves Barros, docente do quadro de Escola do GR 560, e Ana Margarida Alves Barbosa, Psicóloga.
  - Vogais suplentes: Clara Sofia Vale da Rocha Fernandes, docente do quadro de Escola do GR 550, e Filipe César de Sousa Martins, docente do quadro de Escola do GR 620, adjunto da Diretora.

### VIII. PROCEDIMENTOS POSTERIORES AO PROCEDIMENTO DE CANDIDATURA

1. Findo o prazo de candidatura, será divulgada, na página da Escola, a lista ordenada dos candidatos relativa ao suprimento de cada necessidade identificada.
2. Juntamente com a lista ordenada dos candidatos, será enviada, aos primeiros 10 candidatos da referida lista, a convocatória para a realização da entrevista de avaliação de competências.

### IX. PROCEDIMENTOS POSTERIORES AO PROCEDIMENTO DE SELEÇÃO

1. Terminado o procedimento de seleção, a Escola aprova e publicita, na página da internet, a lista final ordenada do concurso relativa ao suprimento de cada necessidade identificada.
2. A seleção é transmitida aos candidatos através da aplicação eletrónica da DGAE.
3. A aceitação da colocação pelo candidato efetua-se por via da aplicação referida no número anterior, até ao 1.º dia útil seguinte ao da comunicação da seleção.
4. A apresentação na Escola é realizada até ao 2.º dia útil seguinte ao da comunicação da colocação.

Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Ponte de Lima

28 de agosto de 2025

A Diretora

**ANEXO**
**Quadro 1 - Vagas de Técnicos Especializados**

N.º HORÁRIO	CURSO	UFCD		HORAS SEMANAIS	TIPO/ HORÁRIO	LOCAL
1	<i>Curso Profissional Técnico/a de Produção Agropecuária</i>	1.º Ano		22h	Anual	EPADRPL
		7589	Culturas forrageiras e conservação			
		7592	Alimentação animal			
		2.º Ano				
		7590	Espécies de interesse pecuário - características, exploração e proteção animal			
		3.º Ano				
		7701	Bovinicultura de Leite			
		7589	Culturas forrageiras e conservação			
2	<i>Curso Profissional Técnico/a de Produção Agropecuária</i>	1.º Ano		17h	Anual	EPADRPL
		4158	Agrimensura			
		7595	Programação e organização de atividades e segurança no trabalho agrícola			
		2.º Ano				
		7589	Culturas forrageiras e conservação			
		3.º Ano				
		2854	Código da estrada			
		9596	Condução e operação com o trator em segurança			
	7589	Culturas forrageiras e conservação				
		<i>CEF T2 - Operador/a de jardinagem</i>	2.º Ano			
		2854	Código da Estrada			
		-	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho (componente sociocultural)			
3	<i>Curso Profissional Técnico/a de Produção Agropecuária</i>	2.º Ano		6h	Anual	EPADRPL
		7591	Sanidade animal			
		7593	Reprodução animal			
4	<i>Curso Profissional Técnico/a de Gestão Equina</i>	1.º Ano		22h	Anual	EPADRPL
		2989	Equitação - princípios básicos da colocação em sela			
		6744	Equitação - volteio e iniciação à colocação em sela			
		2.º Ano				
		8693	Educação do cavaleiro para o cross			
		8699	Treino de provas de obstáculos sobre estilo hunter			
		8700	Equitação terapêutica - iniciação			
		8708	Modalidades equestres - Concurso Completo de Equitação			

		<b>3.º Ano</b>				
		8702	Formação pedagógica das disciplinas de Dressage e de Obstáculos			
		8707	Modalidades equestres - Obstáculos			
		8708	Modalidades equestres - Concurso Completo de Equitação			
<b>5</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Gestão Equina</i>	<b>1.º Ano</b>		22h	Anual	EPADRPL
		2998	Embarque e desembarque de equinos			
		3450	Maneio diário e bem-estar do cavalo			
		6363	Contabilidade agrícola simplificada			
		8704	Introdução à patologia equina e prevenção de doença			
		8696	Organização de provas hípicas			
		8705	Segurança e saúde aplicada à área equestre			
		<b>2.º Ano</b>				
		3468	Organização de passeios equestres			
		8704	Introdução à patologia equina e prevenção de doença			
		<b>3.º Ano</b>				
		8717	Princípios e metodologias de treino em equinos			
<b>6</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Gestão Equina</i>	<b>1.º Ano</b>				
		8688	Anatomia e biomecânica do cavalo			
		8689	Equinicultura - identificação e registo			
		8690	Produção e conservação de alimentos para equinos			
		8694	Fisiologia equina			
		8695	Maneio alimentar em equinos			
		8703	Maneio reprodutivo em equinos			
		<b>2.º Ano</b>				
		8689	Equinicultura - identificação e registo			
		8690	Produção e conservação de alimentos para equinos			
		8703	Maneio reprodutivo em equinos			
		<b>3.º Ano</b>				
		8712	Higiene e segurança aplicada à ferração			
<b>7</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Gestão Equina</i>	<b>1.º Ano</b>		18h	Anual	EPADRPL
		8687	Equitação - desenvolvimento da colocação em sela			
		<b>2.º Ano</b>				
		3002	Equinicultura - generalidades sobre desbaste			
		8691	Trabalho inicial do cavalo			
		8692	Trabalho do cavalo nas modalidades olímpicas			
		8696	Organização de provas hípicas			

		3.º Ano				
		8701	Formação pedagógica de ginástica a cavalo			
		8706	Modalidades equestres - Dressage			
		3002	Equinicultura - generalidades sobre desbaste			
		6748	Desbaste - trabalho montado			
<b>8</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Gestão Equina</i>	1.º Ano		4h	Anual	EPADRPL
		3468	Organização de passeios equestres			
<b>9</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Restaurante e Bar</i>	1.º Ano		22h	Anual	EPADRPL
		7731	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração			
		8211	Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração			
		8287	Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas			
		7844	Gestão de Equipas			
		7297	Turismo Inclusivo Oportunidades e Desafios			
		7298	Turismo Inclusivo na Restauração			
		8334	Teoria do Serviço de Bebidas			
		8283	Organização da Cozinha			
		2.º Ano				
		8260	Comunicação, Vendas e Reclamações na Restauração			
		8329	Restauração - Informação Turística			
		8335	Serviço de Bar			
		8297	Preparação e Confeções Básicas de Cozinha			
		3353	Serviço de Pequenos Almoços			
		3.º Ano				
		8286	Controlo de Custos na Restauração			
		7855	Plano de Negócios - Criação de Pequenos e Médios Negócios			
<b>10</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Restaurante e Bar</i>	1.º Ano		22h	Anual	EPADRPL
		8288	Serviço Restaurante/Bar Mise-en-Place e Técnicas de Serviço			
		8338	Execução do Serviço de Restaurante Bar			
		8339	Serviço Casual de Restaurante			
		8341	Serviço Fine Dinning			
		8342	Serviço de Bebidas Simples			
		8271	Serviço de Restaurante Bar - Serviços Especiais			
		2.º Ano				
		8336	Serviço de Vinhos - Preparação e Execução			
		8340	Serviço Clássico de Restaurante			

		<b>3.º Ano</b>				
		8333	Arte Cisória			
		8337	Vinhos de Portugal e do Mundo			
		8343	Serviço de Bebidas Compostas			
		8352	Novas Tendências na Restauração			
		8353	Novas Tendências de Bar			
<b>12</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Restaurante e Bar</i>	<b>3.º Ano</b>		<b>2h</b>	<b>Anual</b>	<b>EPADRPL</b>
		8332	Confeções de Sala			
<b>13</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Cozinha e Pastelaria</i>	<b>1.º Ano</b>		<b>22h</b>	<b>Anual</b>	<b>EPADRPL</b>
		7731	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração			
		8211	Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração			
		8287	Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas			
		7844	Gestão de Equipas			
		8239	Matérias-Primas Alimentares			
		8283	Organização da Cozinha			
		4667	Preparação e Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha			
		4662	Preparação e Confeção de Sopas			
		8297	Preparações e Confeções Básicas de Cozinha			
		<b>2.º Ano</b>				
		8291	Preparação e Confeção de Peixes e Mariscos			
		8292	Preparação e Confeção de Carnes Aves e Caça			
		<b>3.º Ano</b>				
		8286	Controlo e Custos na Restauração			
		8260	Comunicação Vendas e Reclamações na Restauração			
		4673	Preparação e Confeção de Cozinha Tradicional Portuguesa			
<b>14</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Cozinha e Pastelaria</i>	<b>1.º Ano</b>		<b>22h</b>	<b>Anual</b>	<b>EPADRPL</b>
		8284	Preparação e Confeção de Massas Base de Cozinha			
		8285	Prep. e Conf. de Massas Base- Recheios, Cremes e Molhos Pastelaria			
		8289	Cozinha/Pastelaria - Planeamento da Produção e Mise-en-Place			
		4674	Cozinhas no Mundo			
		8328	Peças Artísticas e decoração Alimentar			
		8293	Prep. e Conf. de Doçaria Tradicional Portuguesa			
		<b>2.º Ano</b>				
		8290	Cozinha e Pastelaria - Aprovisionamento			

		4668	Preparação e Confeção de Acepipes e Entradas			
		<b>3.º Ano</b>				
		8288	Serviço de Restaurante Bar - Mise-en-Place e Técnicas de Serviço			
		8294	Preparação e Confeção de Pastelaria de Sobremesa			
		8295	Preparação e Confeção de Pastelaria Internacional			
		8296	Cozinha/Pastelaria - Serviços Especiais			
		8298	Cozinha Criativa			
<b>15</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Cozinha e Pastelaria</i>	<b>2.º Ano</b>		<b>2h</b>	<b>Anual</b>	<b>EPADRPL</b>
		8331	Gastronomia e Cultura			
<b>16</b>	<i>Curso Profissional Técnico/a de Cozinha e Pastelaria / Curso Profissional Técnico/a de Restaurante e Bar</i>	<b>1.º Ano</b>		<b>5h</b>	<b>Anual</b>	<b>EPADRPL</b>
		M1	Descobrimos a Psicologia			
		M2	O Desenvolvimento Humano			
		<b>2.º Ano</b>				
		M3	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais			
		M4	Processos relacionais e comportamento profissional			

## Quadro 2 - Critérios, subcritérios e ponderações

### a) Critério 1: Avaliação do portefólio, com uma ponderação 30%

1. A avaliação de competências por portefólio visa confirmar a experiência e/ou os conhecimentos do candidato em áreas técnicas específicas, através da análise de uma coleção organizada de trabalhos que demonstrem as competências técnicas detidas diretamente relacionadas com as funções a que se candidata.
2. O portefólio deve ser submetido para o correio eletrónico, [concursos@eppl.pt](mailto:concursos@eppl.pt), até ao momento exato do fecho do horário na aplicação para cada concurso.
3. A aplicação deste método baseia-se num guião de avaliação, seguindo as orientações da grelha infra.

<b>CRITÉRIO 1 - AVALIAÇÃO DO PORTEFÓLIO</b>	<b>30%</b>
---	------------

<b>Subcritério 1. Habilitação profissional</b>		<b>5%</b>
Doutoramento na área especializada a concurso + CAP ou CCP	20 valores	
Mestrado (não integrado) na área especializada a concurso + CAP ou CCP	15 valores	
Pós-graduação na área especializada a concurso + CAP ou CCP	13 valores	
Mestrado Integrado/Licenciatura pré-Bolonha na área especializada a concurso + CAP ou CCP	12 valores	
Bacharelato/Licenciatura pós-Bolonha na área especializada a concurso + CAP ou CCP	10 valores	
Outra formação adequada na área especializada a concurso + CAP ou CCP	8 valores	

NOTA: De frisar que a Escola apresenta como requisito mínimo obrigatório de admissão dos candidatos a detenção do CAP ou atual CCP (Certificado de Competências Pedagógicas) para as áreas de formação em causa.

<b>Subcritério 2. Atualização técnica e/ou pedagógica: número de horas de formação especializada na área a concurso (técnica e/ou pedagógica) frequentada nos últimos 3 anos</b>		<b>5%</b>
Mais de 120 horas	20 valores	
Mais de 80 horas e até 120 horas	15 valores	
Mais de 25 horas e até 80 horas	10 valores	
Até 25 horas	5 valores	

<b>Subcritério 3. Relevância da experiência profissional prática para o desenvolvimento da área técnica específica em oferta</b>		<b>10%</b>
Mais de 3 anos de experiência profissional na área técnica em oferta	5 valores	
Executar serviços na área especializada a que concorre	5 valores	
Dinamizar workshops ou palestras; escrever artigos; fazer investigação na área especializada a concurso	5 valores	
Coordenar projetos, PAPs ou estágios na área especializada a concurso	5 valores	

Subcritério 4. Relevância da experiência profissional em educação e formação de jovens para a oferta em concurso		10%
Mais de 500 h de formação ministrada	20 valores	
Mais de 250 horas e inferior ou igual a 500 horas	17 valores	
Mais de 100 horas e inferior ou igual a 250 horas	12 valores	
Inferior ou igual a 100 horas	10 valores	
Nunca ministrou formação na área	5 valores	

**b) Critério 2: Número de anos de experiência profissional na área, com uma ponderação de 35%**

1. A aplicação deste método baseia-se num guião, com respetiva grelha, em anexo a este documento, a qual considera a informação introduzida pelos candidatos na aplicação eletrónica da DGAE.

CRITÉRIO 2 - NÚMERO DE ANOS DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NA ÁREA		35%
Mais de 4 anos de experiência profissional	20 valores	
Igual ou inferior a 4 anos de experiência profissional	17 valores	
Sem experiência profissional	12 valores	

Nota: Sempre que considerar necessária informação complementar/adicional, a Escola reserva-se o direito de exigir, durante a entrevista ao candidato, comprovativo dos anos de experiência profissional.

**c) Critério 3: Entrevista de avaliação de competências, com uma ponderação de 35%**

1. De notar que este método é aplicável apenas aos primeiros 10 candidatos, a convocar por tranches sucessivas, por ordem decrescente de classificação conjunta das alíneas a) e b) supra.
2. A entrevista de avaliação de competências visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função.
3. A aplicação deste método baseia-se num guião de entrevista composto por um conjunto de questões diretamente relacionadas com o perfil de competências previamente definido.
4. A entrevista terá em consideração a elevada responsabilidade das tarefas que o candidato irá assumir e será conduzida segundo os seguintes subcritérios:

## CRITÉRIO 3 - ENTREVISTA DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

35%

## SUBCRITÉRIO 1. COMPETÊNCIAS CONCEPTUAIS OU CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:

12%

- *CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS E EXPERIÊNCIA: Conjunto de saberes, informação técnica e experiência profissional, essenciais ao adequado desempenho das funções.*

## SUBCRITÉRIO 2. COMPETÊNCIAS TÉCNICAS:

12%

- *ORIENTAÇÃO PARA OS RESULTADOS: Capacidade para concretizar com eficácia e eficiência os objetivos do serviço e as tarefas e que lhe são solicitadas.*
- *INOVAÇÃO E QUALIDADE: Capacidade para conceber novas soluções para os problemas e solicitações profissionais e desenvolver novos processos, com valor significativo para o serviço.*

## SUBCRITÉRIO 3. COMPETÊNCIAS PESSOAIS E MOTIVAÇÕES PROFISSIONAIS:

11%

- *RELACIONAMENTO INTERPESSOAL: Capacidade para interagir adequadamente com pessoas com diferentes características e em contextos sociais e profissionais distintos, tendo uma atitude facilitadora do relacionamento e gerindo as dificuldades e eventuais conflitos de forma ajustada.*
- *RESPONSABILIDADE E COMPROMISSO COM O SERVIÇO: Capacidade para compreender e integrar o contributo da sua atividade para o funcionamento do serviço, exercendo-a de forma disponível e diligente.*

5. Cada competência será avaliada de acordo com a qualidade evidenciada, nos seguintes termos:

- 20 valores - nível muito bom
- 15 valores - nível bom
- 10 valores - nível suficiente
- 5 valores - nível insuficiente

6. A entrevista será realizada em data a agendar pela Escola.

7. Haverá apenas uma data para as entrevistas e cada candidato só será ouvido uma vez, servindo a primeira entrevista para todas as candidaturas que efetuou.