



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL  
F O R Ç A A É R E A

**ATA Nº 1**

1. Aos dez dias do mês de janeiro de 2024, pelas 10h00, reuniu o Júri do procedimento concursal comum, para o preenchimento de 1 (um) posto de trabalho previsto, e não ocupado, no mapa de pessoal da Força Aérea, correspondente à carreira e categoria de técnico superior, na área profissional correspondente à atividade de hotelaria e restauração, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, nomeado por despacho do Diretor do Pessoal, de 5 de dezembro de 2023, tendo participado os seguintes elementos:

Presidente: MAJ/TABST Leandro Miguel da Silva Faria;

1.º Vogal efetivo: MAJ/TABST Hélder Emanuel Pinto Varandas;

2.º Vogal efetivo: CAP/JUR Luísa Dinis Teixeira dos Santos Carvalho (secretária).

2. Nos termos do primeiro ponto da ordem do dia, a reunião teve como objetivo aprovar o aviso de abertura do procedimento concursal comum para recrutamento de 1 (um) posto de trabalho previsto, e não ocupado, no mapa de pessoal da Força Aérea, correspondente à carreira e categoria de técnico superior, na área profissional correspondente à atividade de hotelaria e restauração, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado.

3. Nos termos do segundo ponto da ordem do dia, fixar os parâmetros de avaliação, a sua ponderação, a grelha classificativa e o sistema de valoração final de cada método de seleção a aplicar no presente procedimento concursal.

4. No que diz respeito ao primeiro ponto da ordem do dia, o Júri deliberou, após discussão prévia, aprovar por votação nominal unânime o aviso de abertura constante como anexo A à presente ata.

5. No que concerne ao segundo ponto da ordem do dia, o Júri deliberou, após discussão prévia, aprovar por votação nominal unânime, o seguinte:

6. Considerando que, conforme o despacho mencionado no primeiro parágrafo, ao abrigo do n.º 3 do artigo 30.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (doravante designada por LTFP), aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua redação atual, o presente procedimento concursal é circunscrito a candidatos detentores de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido e nos termos do n.º 5 do artigo 36.º da referida lei serão aplicados como métodos de seleção obrigatórios a Avaliação Curricular (AC) e a Prova de Conhecimentos (PC).

7. Tendo em conta que a AC será aplicada aos candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras do posto de trabalho em causa, bem como aos candidatos em situação de valorização profissional que, imediatamente antes, tenham desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade;

8. Não olvidando que a PC será aplicada aos candidatos que não se encontrem nas condições previstas no ponto anterior, e aos candidatos que, encontrando-se, optem, nos termos do n.º 3 do artigo 36.º da LTFP, pela aplicação deste método, através de declaração expressa no formulário de candidatura.

a. A aplicação dos métodos de seleção é feita de acordo com as seguintes regras:

(1) **Avaliação Curricular (AC):**

(a) Este método de seleção será aplicado nos termos da alínea c) do artigo 17.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro (adiante designada por Portaria) e valorado nos termos dos n.ºs 1 e 5 do artigo 21.º do mesmo diploma, tendo uma ponderação de **100%** na classificação final.

(b) Este método de seleção visa analisar a qualificação dos candidatos, ponderando os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar, a saber:

1. **Habilitação Académica (HA).** Este elemento engloba a habilitação académica e o nível de qualificação certificado por entidades competentes, não sendo possível a substituição do nível habilitacional por qualquer outra formação ou experiência

profissional, e sendo valorado no máximo com 20 valores. Face às características do posto de trabalho, o Júri considerou atribuir a seguinte valoração:

Habilitação legalmente exigida	18 valores
Habilitação superior à legalmente exigida	20 valores

2. **Formação Profissional (FP).** Este elemento integra a frequência de intervenção formativa em áreas relacionadas com as exigências e competências necessárias ao exercício da função, sendo unicamente considerada a formação relevante para a mesma, desde que devidamente comprovada pela cópia do respetivo certificado. Para o efeito é estabelecida a seguinte escala:

Sem formação	0 Valores
Igual ou inferior a 10 horas de formação	5 Valores
Superior a 10 e inferior a 30 horas de formação	7 Valores
Igual ou superior a 30 e inferior a 60 horas de formação	9 Valores
Igual ou superior a 60 e inferior a 90 horas de formação	11 Valores
Igual ou superior a 90 e inferior a 120 horas de formação	14 Valores
Igual ou superior a 120 e inferior de 150 horas de formação	17 Valores
Igual ou superior a 150 horas de formação	20 Valores

- a) Para o cálculo do número de horas de formação é efetuada a soma total de horas de cada formação relevante para a área de atividade do posto de trabalho.
- b) Nos casos de formação relacionada com as funções do posto de trabalho, mas comprovada por certificado sem qualquer menção à sua duração horária, serão consideradas 6 (seis) horas por cada

dia de formação, considerando-se, quando necessário, a seguinte escala de conversão:

1 dia	6 horas
1 semana	30 horas
1 mês	120 horas

c) Neste contexto, serão considerados os cursos de formação, estágios, workshops ou outras ações de natureza similar, com evidência da sua duração. Não serão considerados seminários, conferências, estágios ou outras ações de natureza similar.

3. **Experiência Profissional (EP).** Este elemento incide sobre a execução de atividades inerentes ao posto de trabalho a ocupar e grau de complexidade do mesmo, ou seja, o grau de adequação entre a função/atividade já exercidas, desde que devidamente comprovada, sendo valorado no máximo com 20 valores, da seguinte forma:

Inferior a 2 anos	10 valores
Igual ou superior a 2 anos e inferior a 4 anos	12 valores
Igual ou superior a 4 anos e inferior a 6 anos	14 valores
Igual ou superior a 6 anos e inferior a 8 anos	16 valores
Igual ou superior a 8 anos e inferior a 10 anos	18 valores
Igual ou superior a 10 anos	20 valores

4. **Avaliação de Desempenho (AD).** Este elemento incide sobre as avaliações de desempenho relativas aos últimos dois ciclos avaliativos, ou dos últimos dois anos no caso dos candidatos ao

abrigo do Regime de Incentivos, obtidas no exercício de atribuições, competências ou atividades caracterizadoras do posto de trabalho a ocupar.

- a) Será valorada com base na média aritmética simples dos valores quantitativos das notas obtidas nos anos em análise para o procedimento concursal, convertida para a escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, utilizando a seguinte fórmula de proporcionalidade:

$$A = (B \times 20) / 5$$

Sendo que:

A = Avaliação de desempenho convertida;

B = Média aritmética da Avaliação dos últimos dois períodos avaliativos obtida pelo candidato.

- b) A ausência de avaliação em qualquer dos períodos avaliativos, caso seja justificada como não imputável ao candidato, será valorada com 3 valores (na escala de 1 a 5) a inserir na fórmula do parágrafo anterior, como parcela para a obtenção de B.

- (c) A AC é ponderada da seguinte forma:

$$AC = (HA + 2FP + 2EP + AD) / 6$$

## (2) Prova de Conhecimentos (PC):

A PC é aplicada nos termos da alínea a) do artigo 17.º da Portaria e valorado nos termos dos n.ºs 1 e 5 do artigo 21.º do mesmo diploma, tendo uma ponderação de 100% na classificação final. A PC será composta por uma componente escrita e por uma componente prática.

- (a) A prova escrita será efetuada em suporte papel, será individual, sem consulta, não sendo permitida a utilização de qualquer equipamento eletrónico, revestindo uma natureza teórica, incidindo sobre conteúdos de natureza genérica, com base na bibliografia indicada no parágrafo seguinte.

Esta prova é composta por questões de escolha múltipla e de verdadeiro ou falso, tendo uma duração máxima de 1 hora (mais 15 minutos de tolerância).

(b) A prova escrita incide sobre as seguintes referências bibliográficas:

1. Baldwin Douglas. Guia Prático para Cozinhar em Sous-vide, Tradução Núria Pratginestós, (2011);
2. Direção Geral de Saúde. Programa Nacional para a Promoção de Alimentação Saudável, (2015);
3. Whitney & Rolfes. Understanding Nutrition, Almedina, (2018), ISBN 9781337392693;
4. Gomes Vitor. Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Lidel, (2017), ISBN 9789897522505;
5. Marques, Albano. Manual de Gastronomia, Livraria Civilização Editora, (2008), ISBN 9789722626552;
6. Modesto, Maria. Cozinha Tradicional Portuguesa, Verbo, (2012), ISBN 9789722230896;
7. Carroll & Brown limited. Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu, (1996), Cassell e Marco Zero, ISBN 8527902958;
8. Mahan, L.K. & Escott-Stump, S. (2021). Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy (16th ed.). Philadelphia: Saunders;
9. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela de Composição de Alimentos, Disponível em: <http://portfir.insa.pt/>;
10. EFSA (European Food Safety Authority). (2017). Dietary Reference Values for Nutrients. Summary Report. EFSA Supporting publication, Disponível em:  
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2017.e15121>;
11. Thompson, J. & Manore, m. (2017), Nutrition: Na Applied Approach. Pearson.
12. Anon. Time-temperature tables for cooking ready-to-eat poultry products. Notice 16-05, Food Safety and Inspection Service, 2005a.

13. Fernandes, Ercílio; Silva, Maria de Fátima Lopes da; Ramalhosa, Elsa. Sistemas de gestão da segurança alimentar: guia para a sua implementação em unidades de restauração. (2012). Edições Sílabo. ISBN 9789726186670;
14. Marion B. Walsch. Food supplies and food safety: production, conservation and population impact. (2010). New York : Nova Science Publishers, ISBN: 978-1-61668-858-5;
15. Martin R. Adams, Maurice O. Moss. Food microbiology. (2008). 3rd ed. Cambridge : RSC Publishing, cop. 2008, ISBN: 978-0-85404-284-5;
16. APHORT - Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (2008). Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar, aplicação dos princípios de HACCP para a hotelaria e restauração;
17. Bolton, D. & Maunsell, B. (2004). Guia para controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus. Dublin: Teagasc, The National Food Centre;
18. Marcos, C., Viegas, C., de Almeida, A. and Guerra, M.M. 2016. Portuguese Traditional Sausages: different types, nutritional composition and novel trends. Journal of Ethnic Foods. 3(1): 51-60. DOI: 10.1016/j.jef.2016.01.004;
19. Myhrvold N., Young, C. & Bilet, M. 2011. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab; Spi Har/Pa edition. 243;
20. Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1- 61728-066-5. 117-133.;
21. Queirós, M., Silva, E., Pereira, A., & Resende, M. (2020). Projetos de Investimento: Avaliação Convencional. Finanças Empresariais. Porto: Gestbook.;
22. Ducasse, Alain, (2002). Desserts et Pâtisserie. França: De Gustibus;

23. Felix, Nelson (2012). Arte dos Gelados. Portugal: FipStudio;
24. Fernando, L. e Silvestre, M.M. (2009). Princípios de Alimentação e Nutrição Humana. Lisboa: Escolar Editora;
25. Adams, M., Moss, M., McClure, P. (2016) Food microbiology. Royal Society of Chemistry. ISBN: 9781849739603;
26. Jay, J., Loessner, M., Golden, D. (2008) Modern food microbiology. 7a ed, New York: Springer, 2005, ISBN: 0-387-23180-3;
27. Fernandes, E., Sila, M., Ramalhosa, E. (2012) Sistemas de gestão da segurança alimentar: guia para a sua implementação em unidades de restauração. Silabo. ISBN: 978-972-618-667-0;
28. Adams, R., Moss, M.O. (2008) Food microbiology. 3rd ed. Cambridge : RSC Publishing. ISBN: 978-0-85404-284-5;
29. Myhrvold, N., Young, C & Bilet, M. 2011. Modernist cuisine: the art and science of cooking. Bellevue: The Cooking Lab, 2011.;
30. Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1- 61728-066-5. 117-133.
31. Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de janeiro de 2002 (determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios);
32. Regulamento (CE) nº1019/2008 de 17 de outubro de 2008 (altera o anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios);
33. Regulamento (CE) nº 1169/2011, de 25 de outubro de 2011, (relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios e demais legislação nacional do setor);
34. Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de novembro (alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios);



35. Decreto-Lei n.º 425/99;
36. ISO 22000 (HACCP - Certificação de Segurança Alimentar);
37. Normas DS 3027 E:2002;
38. Decreto-Lei n.º 67/98;
39. Portaria n.º 145/2017, de 26 de Abril, desde 1 de janeiro de 2018, (Guias de Acompanhamento de Resíduos passaram a ser obrigatoriamente eletrónicas (e-GAR), e terão que ser emitidas através do SILiAmb – plataforma da Agência Portuguesa do Ambiente. Assim, todos os produtores de OAU devem proceder à sua inscrição no SILiAmb. A responsabilidade da emissão da e-GAR é do produtor do resíduo, muito embora em casos específicos a guia possa ser emitida pelo transportador ou destinatário em nome do produtor);
40. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia L 139/1;
41. Decreto-Lei 67/98- Normas gerais de higiene dos alimentos;
42. Decreto-Lei 113/2006 Regras de higiene dos alimentos de origem animal;
43. Decreto-Lei 274/2007 - Regulamento ASAE.

(c) A prova prática é individual, revestindo uma natureza prática na qual o candidato terá que elaborar dois pratos de nível de dificuldade médio em que devem ser aplicadas algumas técnicas de cozinha. Serão facultadas aos candidatos fichas técnicas, que devem ser seguidas, devendo ser inequivocamente, demonstrada compreensão das mesmas no apoio à confeção dos pratos.

(d) A prova prática terá a duração fixada nas fichas técnicas e a avaliação incidirá sobre:

1. Qualidade de Realização (QR);
2. Celeridade na execução (CE);

3. Grau de conhecimentos técnicos demonstrados (GCT);
4. Apresentação pessoal e atitude em questão (APA);
5. Nível de Criatividade na confecção e empratamento (NCCE).

(e) Cada parâmetro será pontuado pela evidência demonstrada, atendendo a que:

1. A evidência num grau muito bom de todos os elementos que o compõem tem uma valoração de Elevado (corresponde a 20 valores);
2. A evidência num grau bom da maioria dos elementos que o compõem tem uma valoração de Bom (corresponde a 16 valores);
3. A evidência num grau médio da maioria dos elementos que o compõem tem uma valoração de Suficiente (corresponde a 12 valores);
4. A evidência num grau fraco da maioria dos elementos que o compõem tem uma valoração de Reduzido (corresponde a 8 valores);
5. A não evidência ou a evidência num grau muito fraco da maioria dos elementos que o compõem tem uma valoração de Insuficiente (corresponde a 4 valores).

(f) A prova prática será calculada da seguinte forma:

$$PC \text{ (prática)} = (QR + CE + GCT + APA + NCCE) / 5$$

(g) Na valoração da Prova de Conhecimentos será adotada a escala de 0 a 20 valores com expressão até às centésimas, nos termos do n.º 1 e 5.º do artigo 21.º da Portaria, sendo que a prova prática tem um peso de 70% e a prova escrita tem um peso de 30% da PC.

(h) Nos termos da alínea a) do n.º 4 do artigo 21.º da Portaria será excluído do procedimento o candidato que obtenha valoração inferior a 9,5 valores nos métodos de seleção.

- b. **Valoração e Classificação Final.** Nos termos previstos no n.º 1 do artigo 26.º da Portaria, a ordenação final dos candidatos que completem o procedimento, com aprovação em todos os métodos de seleção aplicados, é efetuada por ordem decrescente da média aritmética ponderada das classificações quantitativas obtidas em cada método de seleção, expressa numa escala de 0 a 20 valores, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{CFC} = 100\% \text{ CPC ou } \text{CFC} = 100\% \text{ CAC}$$

Sendo que:

CFC (Classificação Final do Candidato)

CPC (Classificação da Prova de Conhecimentos)

CAC (Classificação da Avaliação Curricular)

9. É aprovada a grelha classificativa, que consta como anexo B à presente ata e que dela faz parte integrante.

10. Nada mais havendo a tratar, o Júri encerrou os trabalhos, tendo lavrado a presente ata que, depois de lida foi aprovada, indo depois a assinar por todos os membros que participaram nos mesmos.

O Júri

O Presidente (ASSINADO NO ORIGINAL)

1.º Vogal (ASSINADO NO ORIGINAL)

2.º Vogal (Secretária) (ASSINADO NO ORIGINAL)



S. R.  
**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**  
**F O R Ç A A É R E A**  
Comando de Pessoal  
Direção de Pessoal  
Repartição de Pessoal Civil

1. No exercício das competências subdelegadas pelo Comandante do Pessoal, aprovo o presente aviso.  
2. Publique-se na BEP.

Assinado no original

15 de janeiro de 2024

### **Aviso**

**Procedimento concursal comum destinado ao recrutamento para preenchimento de 1 (um) posto de trabalho previsto, e não ocupado, no mapa de pessoal da Força Aérea, correspondente à carreira e categoria de técnico superior, área profissional de hotelaria e restauração na modalidade contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado.**

1. Nos termos do disposto nos artigos 30.º e 33.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (doravante designada por LTFP), aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na redação atual, e em conformidade com a Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro (doravante designada por Portaria), torna-se público que, por despacho do Diretor do Pessoal, de 5 de dezembro de 2023, se encontra aberto procedimento concursal comum, destinado ao recrutamento para preenchimento de 1 (um) posto de trabalho previsto e não ocupado, no mapa de pessoal da Força Aérea correspondente à carreira e categoria de técnico superior, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, na área profissional de hotelaria e restauração.

2. Foi dado cumprimento ao previsto no artigo 34.º do Regime da Valorização Profissional dos Trabalhadores com Vínculo de Emprego Público, aprovado em anexo à Lei n.º 25/2017, de 30 de maio, através da execução de procedimento prévio de recrutamento de trabalhadores em situação de valorização profissional, tendo a entidade gestora do sistema de valorização profissional informado não existirem trabalhadores com o perfil pretendido.

3. Para efeitos do disposto no n.º 3 do artigo 5.º da Portaria, declara-se não estarem constituídas reservas de recrutamento no próprio organismo e de ter sido efetuada consulta prévia à entidade de recrutamento centralizado, nos termos do n.º 5 do mesmo artigo, tendo a mesma informado que, não tendo sido ainda realizado qualquer procedimento concursal ao abrigo do referido diploma legal, não existe, em reserva de recrutamento, qualquer candidato com o perfil adequado.

#### **4. Âmbito de Recrutamento.**

**4.1.** O recrutamento é restrito a trabalhadores detentores de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido, nos termos do n.º 3 do artigo 30.º da LTFP.

**4.2.** Os militares e ex-militares abrangidos pelos artigos 25.º e 42.º do Regulamento de Incentivos à Prestação de Serviço Militar nos diferentes Regimes de Contrato e no Regime de Voluntariado,

aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 76/2018, de 11 de outubro, conjugados com o artigo 33.º do Regulamento de Incentivos à Prestação de Serviço Militar nos Regimes de Contrato e de Voluntariado, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 320-A/2000, de 15 de dezembro, com as alterações introduzidas pelos Decretos-Leis n.ºs 118/2004, de 21 de maio, e 320/2007, de 27 de setembro, pelas Leis n.ºs 55-A/2010, de 31 de dezembro, e 64-B/2011, de 30 de dezembro, e pelo Decreto-Lei n.º 13/2015, de 26 de janeiro (anterior Regulamento de Incentivos), podem candidatar-se ao presente procedimento concursal:

- a) Os militares que prestem ou os ex-militares que tenham prestado serviço em regime de contrato pelo período mínimo de três anos concluídos antes do dia 12 de outubro de 2018 a contar da data da incorporação, desde que não tenham decorrido mais de cinco anos desde a data da cessação do contrato, verificados até à data limite da apresentação das candidaturas;
- b) Os militares que prestem ou os ex-militares que tenham prestado serviço em regime de contrato pelo período mínimo de cinco anos concluídos desde o dia 12 de outubro de 2018 a contar da data da incorporação, desde que não tenham decorrido mais de cinco anos desde a data da cessação do contrato, verificados até à data limite da apresentação das candidaturas.

**4.3.** Nos termos dos normativos supramencionados, aos militares ou ex-militares que concorram ao abrigo do parágrafo anterior beneficiam de preferência no recrutamento face aos demais candidatos.

## **5. Local de trabalho.**

O posto de trabalho a concurso situa-se na Unidade de Apoio de Lisboa, sita em Alfragide, concelho da Amadora para desenvolver funções na Messe da Força Aérea em Monsanto, concelho de Lisboa.

## **6. Caracterização do posto de trabalho.**

O posto de trabalho inerente ao presente procedimento concursal abrange nomeadamente as seguintes funções: Monitorização da gestão da produção e a formação técnica na área alimentar, nomeadamente: assegurar as necessidades permanentes da Força Aérea na área de hotelaria e restauração, contribuir para a edificação de uma escola de formação de cozinheiros e de empregados de mesa na Força Aérea, efetuar o planeamento dos cursos formativos, ministrar formação teórica e prática nas áreas profissionais consideradas e prestar consultoria à Repartição de Material de Intendência da Direção de Abastecimento e Transportes, cujo conteúdo funcional se encontra descrito no Anexo da LTFP, referido no n.º 2 do artigo 88.º daquele diploma.

## **7. Posicionamento remuneratório.**

Nos termos do n.º 1 do Artigo 2.º do DL n.º 13/2024 de 10 de janeiro, conjugado com o Artigo 38.º da LTFP (conjugado com o n.º 3 do Artigo 126 do DL 10/2023 de 8 de fevereiro, que estabelece as normas de execução orçamental) e do DL n.º 84-F/2022, de 16 de dezembro, na sua redação atual, a posição remuneratória de referência é a 1.ª da categoria e carreira de técnico superior, a que

corresponde o nível remuneratório 16 da tabela remuneratória única, aprovada pela Portaria n.º 1553-C/2008, de 31 de dezembro, na sua redação atual, cujo montante pecuniário é de 1.385,99 €.

## **8. Requisitos de admissão.**

### **8.1. Requisitos gerais.**

Nos termos do disposto no artigo 17.º da LTFP a constituição do vínculo de emprego público depende da reunião, pelo trabalhador, além de outros que a lei preveja, dos seguintes requisitos:

- a) Nacionalidade portuguesa, quando não dispensada pela Constituição, por convenção internacional ou por lei especial;
- b) 18 anos de idade completos;
- c) Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar;
- d) Robustez física e perfil psíquico indispensáveis ao exercício das funções;
- e) Cumprimento das leis de vacinação obrigatória.

### **8.2. Requisitos especiais.**

**8.2.1.** Ser detentor de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido ou encontrar-se em situação de valorização profissional;

**8.2.2.** Os candidatos devem ser titulares de licenciatura ou de grau académico superior a esta, na área profissional correspondente ao posto de trabalho a preencher.

**8.2.3.** Os candidatos devem reunir os requisitos gerais e especiais, até à data limite de apresentação das candidaturas.

**9.** Não é possível a substituição do nível habilitacional por qualquer outra formação ou experiência profissional.

**10.** Não podem ser admitidos candidatos que, cumulativamente, se encontrem integrados na carreira, sejam titulares da categoria e, não se encontrando em mobilidade, ocupem postos de trabalho previstos no mapa de pessoal da Força Aérea idênticos aos postos de trabalho para cuja ocupação se publicita o procedimento, nos termos da alínea k) do n.º 3 do artigo 11.º da Portaria.

**11.** Nos termos do Despacho Conjunto n.º 373/2000, de 1 de março, publicado no *Diário da República*, II Série, n.º 77, de 31 de março de 2000, faz-se constar a seguinte menção: “Em cumprimento da alínea h) do artigo 9.º da Constituição, a Administração Pública, enquanto entidade empregadora, promove ativamente uma política de igualdade de oportunidades entre homens e mulheres no acesso ao emprego e na progressão profissional, providenciando escrupulosamente no sentido de evitar toda e qualquer forma de discriminação”.

## 12. Apresentação de candidaturas.

**12.1. Prazo:** O prazo para apresentação de candidaturas é de 10 (dez) dias úteis a contar da data da publicação do aviso na Bolsa de Emprego Público (BEP).

**12.2. Forma e endereço:** A apresentação das candidaturas é efetuada através do preenchimento do formulário de candidatura, a que se refere o n.º 1 do artigo 13.º da Portaria, disponível na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil):

- a) Remetido, por correio eletrónico para o endereço DP\_RPC\_AEPRC@emfa.pt com a referência “Procedimento concursal - carreira de técnico superior/hotelaria e restauração”.

**12.3.** A declaração de reunião dos requisitos gerais, no campo 7 do formulário de candidatura, por parte dos candidatos, é, na fase de admissão, o bastante para a verificação do cumprimento destes requisitos, sendo que o não preenchimento do referido campo determina a exclusão do presente procedimento.

**12.4. Documentos a apresentar:** Os candidatos devem anexar ao formulário de candidatura, a apresentar nos termos do parágrafo 12.2, os seguintes documentos:

- a) Cópia legível do certificado de habilitações;
- b) *Curriculum vitae*;
- c) Cópia legível dos certificados das ações de formação frequentadas e comprovativos da experiência profissional, relacionadas com o conteúdo funcional do posto de trabalho e mencionadas no *Curriculum vitae*;
- d) Declaração emitida pelo serviço a que o candidato pertence, devidamente atualizada, da qual conste:
  - (i) A identificação do vínculo de emprego público previamente constituído;
  - (ii) A carreira e categoria de que é titular;
  - (iii) Posição remuneratória que detém;
  - (iv) As atividades que se encontra a exercer inerentes ao posto de trabalho que ocupa e o grau de complexidade das mesmas, em conformidade com o estabelecido no mapa de pessoal aprovado;
  - (v) As datas de execução das atividades inerentes ao posto de trabalho que ocupa e as atividades desenvolvidas;
  - (vi) As menções qualitativas e quantitativas obtidas nas avaliações de desempenho relativas aos últimos dois ciclos.
- e) Os candidatos militares e ex-militares abrangidos pelo regime de incentivos devem apresentar, para além dos referidos nas alíneas a), b), c) e d), os seguintes documentos:
  - (i) Declaração de funções;

- (ii) Nota de assentos para os candidatos da Força Aérea;
- (iii) Folha de matrícula para os candidatos oriundos do Exército;
- (iv) Nota de assentamentos para os candidatos oriundos da Marinha;
- (v) Requerimento a solicitar a junção à candidatura da certidão de avaliação individual relativa aos últimos dois anos, para os candidatos da Força Aérea, conforme modelo disponível na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil);
- (vi) Certidão de avaliação individual relativa aos últimos dois anos, para os candidatos da Marinha e do Exército.

**12.5.** A não apresentação dos documentos comprovativos do preenchimento dos requisitos legalmente exigidos, quando devam ser os candidatos a apresentar os mesmos, determina a exclusão do candidato do presente procedimento, quando a falta desses documentos impossibilite a sua admissão ou a avaliação.

**12.6.** A apresentação de documento falso determina a participação à entidade competente para efeitos de procedimento disciplinar e ou penal.

### **13. Métodos de seleção.**

**13.1.** Nos termos do disposto no n.º 5 do artigo 36.º da LTFP e do artigo 17.º da Portaria, considerando que o presente procedimento é circunscrito a candidatos detentores de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido, serão aplicados como métodos de seleção obrigatórios a Avaliação Curricular (AC) ou a Prova de Conhecimentos (PC), nos termos seguintes:

**13.1.1.** A **Avaliação Curricular (AC)** aos candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras dos postos de trabalho em causa, bem como aos candidatos em situação de valorização profissional, que imediatamente antes, tenham desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade;

**13.1.2.** A **Prova de Conhecimentos (PC)** aos candidatos que não se encontrem nas condições previstas no parágrafo anterior, e aos candidatos que, encontrando-se, optem, nos termos do n.º 3 do artigo 36.º da LTFP, pela aplicação deste método, através de declaração expressa no campo 6 do formulário de candidatura.

**13.2.** A **Avaliação Curricular (AC)** é aplicada nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 17.º da Portaria e valorada nos termos dos n.ºs 1 e 5 do artigo 21.º do mesmo diploma, tendo uma ponderação de 100% na classificação final. Este método de seleção visa analisar a qualificação dos candidatos, ponderando os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar, a saber:



- a) Habilitação académica;
- b) Formação profissional;
- c) Experiência profissional;
- d) Avaliação de desempenho.

**13.3. A Prova de Conhecimentos (PC)** é aplicada nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 17.º da Portaria e valorada nos termos dos n.ºs 1 e 5 do artigo 21.º do mesmo diploma, tendo uma ponderação de 100% na classificação final. Este método de seleção visa avaliar os conhecimentos académicos e ou profissionais e a capacidade para aplicar os mesmos a situações concretas no exercício de determinada função, bem como avaliar o adequado conhecimento e utilização da língua portuguesa. Este método de seleção é composto por uma prova de natureza teórica e uma prova de natureza prática. A prova teórica terá um peso de 30% e a prova prática de 70% e ambas realizar-se-ão em instalações da Força Aérea na região de Lisboa.

**13.3.1.** A prova teórica é escrita, individual, sem consulta, não sendo permitida a utilização de qualquer equipamento eletrónico, revestindo uma natureza teórica, com conteúdo de natureza genérica, composta por questões de escolha múltipla e de verdadeiro ou falso, tendo uma duração máxima de 1 hora, mais 15 minutos de tolerância e incidirá sobre a bibliografia constante no anexo ao presente aviso.

**13.3.2.** A prova prática consiste na elaboração de dois pratos de nível de dificuldade médio em que devem ser aplicadas algumas técnicas de cozinha. Serão facultadas aos candidatos fichas técnicas, que devem ser seguidas, devendo ser inequivocamente, demonstrada compreensão das mesmas no apoio à confeção dos pratos.

**13.4. A Classificação Final (CF)** dos candidatos que completem o procedimento resulta da classificação quantitativa obtida no método de seleção, expressa na escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas e efetuada através da seguinte ponderação:

CF = 100 % AC, para os candidatos referidos no parágrafo 13.1.1.;

CF = 100 % PC, para os candidatos referidos no parágrafo 13.1.2..

**14.** As atas do Júri, onde constam os parâmetros de avaliação e respetiva ponderação de cada um dos métodos de seleção a utilizar, a grelha classificativa e o sistema de valoração final do método são publicitadas na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), nos termos do n.º 5 do artigo 11.º da Portaria.

**15.** A publicitação dos resultados obtidos em cada método de seleção é efetuada através de lista, ordenada alfabeticamente, afixada no átrio da Direção de Pessoal, sita na Avenida da Força Aérea Portuguesa, n.º 1, Alfragide, 2614-506 Amadora, e disponibilizada na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), nos termos do n.º 1 do artigo 22.º da Portaria.

**16.** Cada um dos métodos de seleção é eliminatório, sendo excluídos do procedimento os candidatos que obtenham uma valoração inferior a 9,5 valores, nos termos da alínea a) do n.º 4 do artigo 21.º da Portaria.

### **17. Ordenação final.**

**17.1.** A ordenação final dos candidatos que completem o procedimento, com aprovação nos métodos de seleção aplicados, é efetuada por ordem decrescente das classificações quantitativas obtidas nos métodos de seleção, expressa numa escala de 0 a 20 valores expressa até às centésimas.

**17.1.** Em situações de igualdade de valoração, na ordenação final, aplica-se o previsto no artigo 24.º da Portaria. Caso subsista a igualdade após aplicação dos critérios estabelecidos no referido artigo 24.º da Portaria aplica-se o critério da menor idade.

**17.2.** A lista unitária de ordenação final dos candidatos, após homologação, é afixada no átrio da Direção de Pessoal e disponibilizada na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), sendo ainda publicado um aviso na 2.ª Série do Diário da República, com informação sobre a sua publicitação, nos termos do n.º 4 do artigo 25.º da Portaria.

### **18. Recrutamento.**

O recrutamento efetua-se:

**18.1. 70%** – Pela ordem decrescente de ordenação final dos candidatos que concorram ao abrigo do Regulamento de Incentivos e, esgotados estes conforme previsto no número seguinte.

**18.2. 30%** – Pela ordem decrescente de ordenação final dos candidatos colocados em situação de valorização profissional, e, esgotados estes, dos restantes candidatos, conforme o preceituado na alínea d) do n.º 1 do artigo 37.º da LTFP.

**19.** É disponibilizada na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), toda a informação relevante para os candidatos.

**20.** Em tudo o que não esteja previsto no presente aviso, aplicam-se as normas constantes da legislação aplicável, atualmente em vigor.

### **21. Composição do Júri.**

Presidente: MAJ/TABST 128584-L Leandro Miguel da Silva Faria (DAT), Presidente do Júri;

Primeiro vogal efetivo: MAJ/TABST 111887-A Hélder Emanuel Pinto Varandas (UAL), que substituirá o Presidente nas suas faltas e impedimentos;

Segundo vogal efetivo: CAP/JUR 137169-L Luísa Dinis Teixeira dos Santos Carvalho (DJFA);

Primeiro vogal suplente: TEN/ TABST 139505- L Hélio André Guimarães Ribeiro (UAL);

Segundo vogal suplente: : TEN/TABST 138589-F Oleksandra Pyata (UAL).

**22. Proteção de dados pessoais:** Nos termos e ao abrigo do disposto nas alíneas b), c) e e), do n.º 1 do artigo 6.º do Regulamento (UE) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados

personais e à livre circulação desses dados (RGPD), o tratamento de dados pessoais no presente procedimento concursal, por parte desta entidade empregadora pública, tem por fundamento jurídico o recrutamento e destina-se, única e exclusivamente, a esta finalidade. O titular tem sobre os seus dados pessoais todos os direitos que lhe são garantidos pelo RGPD, sendo que os dados pessoais recolhidos serão tratados no estrito cumprimento do RGPD e da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, e são conservados apenas pelo prazo legal, nomeadamente para efeitos dos n.ºs 3 e 4 do artigo 30.º e do artigo 47.º da Portaria. O titular dos dados pode, ainda, apresentar uma reclamação à autoridade de controlo, a Comissão Nacional de Proteção de Dados.

#### **Anexo: Bibliografia**

- 1) Baldwin Douglas. Guia Prático para Cozinhar em Sous-vide, Tradução Núria Pratginestós, (2011);
- 2) Direção Geral de Saúde. Programa Nacional para a Promoção de Alimentação Saudável, (2015);
- 3) Whitney & Rolfes. Understanding Nutrition, Almedina, (2018), ISBN 9781337392693;
- 4) Gomes Vitor. Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Lidel, (2017), ISBN 9789897522505;
- 5) Marques, Albano. Manual de Gastronomia, Livraria Civilização Editora, (2008), ISBN 9789722626552;
- 6) Modesto, Maria. Cozinha Tradicional Portuguesa, Verbo, (2012), ISBN 9789722230896;
- 7) Carroll & Brown limited. Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu, (1996), Cassell e Marco Zero, ISBN 8527902958;
- 8) Mahan, L.K. & Escott-Stump, S. (2021). Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy (16th ed.). Philadelphia: Saunders;
- 9) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela de Composição de Alimentos, Disponível em: <http://portfir.insa.pt/>;
- 10) EFSA (European Food Safety Authority). (2017). Dietary Reference Values for Nutrients. Summary Report. EFSA Supporting publication, Disponível em: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2017.e15121>;
- 11) Thompson, J. & Manore, m. (2017), Nutrition: Na Applied Approach. Pearson.
- 12) Anon. Time-temperature tables for cooking ready-to-eat poultry products. Notice 16-05, Food Safety and Inspection Service, 2005a.
- 13) Fernandes, Ercílio; Silva, Maria de Fátima Lopes da; Ramalhosa, Elsa. Sistemas de gestão da segurança alimentar: guia para a sua implementação em unidades de restauração. (2012). Edições Sílabo. ISBN 9789726186670;

- 14) Marion B. Walsch. Food supplies and food safety: production, conservation and population impact. (2010). New York : Nova Science Publishers, ISBN: 978-1-61668-858-5;
- 15) Martin R. Adams, Maurice O. Moss. Food microbiology. (2008). 3rd ed. Cambridge : RSC Publishing, cop. 2008, ISBN: 978-0-85404-284-5;
- 16) APHORT - Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (2008). Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar, aplicação dos princípios de HACCP para a hotelaria e restauração;
- 17) Bolton, D. & Maunsell, B. (2004). Guia para controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus. Dublin: Teagasc, The National Food Centre;
- 18) Marcos, C., Viegas, C., de Almeida, A. and Guerra, M.M. 2016. Portuguese Traditional Sausages: different types, nutritional composition and novel trends. Journal of Ethnic Foods. 3(1): 51-60. DOI: 10.1016/j.jef.2016.01.004;
- 19) Myhrvold N., Young, C. & Bilet, M. 2011. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab; Spi Har/Pa edition. 243;
- 20) Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1-61728-066-5. 117-133.;
- 21) Queirós, M., Silva, E., Pereira, A., & Resende, M. (2020). Projetos de Investimento: Avaliação Convencional. Finanças Empresariais. Porto: Gestbook.;
- 22) Ducasse, Alain, (2002). Desserts et Pâtisserie. França: De Gustibus;
- 23) Felix, Nelson (2012). Arte dos Gelados. Portugal: FipStudio;
- 24) Fernando, L. e Silvestre, M.M. (2009). Princípios de Alimentação e Nutrição Humana. Lisboa: Escolar Editora;
- 25) Adams, M., Moss, M., McClure, P. (2016) Food microbiology. Royal Society of Chemistry. ISBN: 9781849739603;
- 26) Jay, J., Loessner, M., Golden, D. (2008) Modern food microbiology. 7a ed, New York: Springer, 2005, ISBN: 0-387-23180-3;
- 27) Fernandes, E., Sila, M., Ramalhosa, E. (2012) Sistemas de gestão da segurança alimentar: guia para a sua implementação em unidades de restauração. Silabo. ISBN: 978-972-618-667-0;
- 28) Adams, R., Moss, M.O. (2008) Food microbiology. 3rd ed. Cambridge : RSC Publishing. ISBN: 978-0-85404-284-5;
- 29) Myhrvold, N., Young, C & Bilet, M. 2011. Modernist cuisine: the art and science of cooking. Bellevue: The Cooking Lab, 2011.;

- 30) Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1-61728-066-5. 117-133.
- 31) Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro de 2002 (determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios);
- 32) Regulamento (CE) n.º 1019/2008 de 17 de outubro de 2008 (altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios);
- 33) Regulamento (CE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro de 2011, (relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios e demais legislação nacional do setor);
- 34) Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro (alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios);
- 35) Decreto-Lei n.º 425/99
- 36) ISO 22000 (HACCP - Certificação de Segurança Alimentar)
- 37) Normas DS 3027 E:2002
- 38) Decreto-Lei n.º 67/98
- 39) Portaria n.º 145/2017, de 26 de Abril, desde 1 de janeiro de 2018, (Guias de Acompanhamento de Resíduos passaram a ser obrigatoriamente eletrónicas (e-GAR), e terão que ser emitidas através do SILiAmb – plataforma da Agência Portuguesa do Ambiente. Assim, todos os produtores de OAU devem proceder à sua inscrição no SILiAmb. A responsabilidade da emissão da e-GAR é do produtor do resíduo, muito embora em casos específicos a guia possa ser emitida pelo transportador ou destinatário em nome do produtor);
- 40) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia L 139/1;
- 41) Decreto-Lei 67/98- Normas gerais de higiene dos alimentos;
- 42) Decreto-Lei 113/2006 Regras de higiene dos alimentos de origem animal;
- 43) Decreto-Lei 274/2007 - Regulamento ASAE.



S. R.  
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL  
FORÇA AÉREA

GRELHA CLASSIFICATIVA

N.º Candidatura:

**Nome do Candidato:**

**MÉTODO DE SELEÇÃO OBRIGATÓRIO**

**Avaliação Curricular (AC)\*<sup>1</sup>**

 Valores

**Prova de Conhecimentos (PC)\*<sup>2</sup>**

 Valores

\*<sup>1</sup> Aplicada aos candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras do posto de trabalho em causa, bem como aos candidatos em situação de valorização profissional que, imediatamente antes, tenham desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade.

\*<sup>2</sup> Aplicada aos candidatos que não se encontrem nas condições previstas no \*<sup>1</sup>, e aos candidatos que, encontrando-se, optem, nos termos do n.º 3 do artigo 36.º da LTFP, pela aplicação deste método, através de declaração expressa no formulário de candidatura.

**CLASSIFICAÇÃO FINAL DO CANDIDATO**

 Valores

Alfragide , \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_

O Presidente do Júri

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_