

	N.º de Posto de Trabalho	Atribuição/ Competência/ Atividade	Cargo Carreira Categoria	Área de Formação	Perfil de Competências	Posto de Trabalho				Sub-Total	Observações		
						Preenchidos		A preencher					
						CTFPTI	CTFPD	CTFPTI	CTFPD				
Lugar Criado	H85	Funções de natureza executiva, de carácter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas gerais bem definidas e com graus de complexidade variáveis. Execução de tarefas de apoio elementares, indispensáveis ao funcionamento dos órgãos e serviços, podendo comportar esforço físico. Responsabilidade pelos equipamentos sob sua guarda e pela sua correta utilização, procedendo, quando necessário, à manutenção e reparação dos mesmos.	Prepara, tempera e cozinha os alimentos destinados às refeições; elabora ou contribui para a confeção das ementas; recebe os víveres e outros produtos necessários à sua confeção, sendo o responsável pela sua conservação; amanha o peixe, prepara os legumes e as carnes e procede à execução das operações culinárias, emprata-os, guarnece-os e confecciona os doces destinados às refeições quando não haja pasteleiro; executa ou zela pela limpeza da cozinha e dos utensílios. **	Cozinheiro	Assistente Operacional	Escolaridade Obrigatória	Capacidade para: Orientação para Serviço Público; Otimização dos Recursos; Responsabilidade e Compromisso com o Serviço; Relacionamento Interpessoal; Tolerância à Pressão e Contrariedades; Trabalho de Equipa e Cooperação; Orientação para Segurança; Adaptação e Melhoria Contínua; Inicialiva e Autonomia; Inovação e Qualidade; Coordenação; Realização e Orientação para Resultados; Conhecimentos e Experiência; Organização e Método de Trabalho.	0	0	1	0	1	Criado
Lugar Criado	H86	Funções de natureza executiva, de carácter manual ou mecânico, enquadradas em diretivas gerais bem definidas e com graus de complexidade variáveis. Execução de tarefas de apoio elementares, indispensáveis ao funcionamento dos órgãos e serviços, podendo comportar esforço físico. Responsabilidade pelos equipamentos sob sua guarda e pela sua correta utilização, procedendo, quando necessário, à manutenção e reparação dos mesmos.	Prepara, tempera e cozinha os alimentos destinados às refeições; elabora ou contribui para a confeção das ementas; recebe os víveres e outros produtos necessários à sua confeção, sendo o responsável pela sua conservação; amanha o peixe, prepara os legumes e as carnes e procede à execução das operações culinárias, emprata-os, guarnece-os e confecciona os doces destinados às refeições quando não haja pasteleiro; executa ou zela pela limpeza da cozinha e dos utensílios. **	Cozinheiro	Assistente Operacional	Escolaridade Obrigatória	Capacidade para: Orientação para Serviço Público; Otimização dos Recursos; Responsabilidade e Compromisso com o Serviço; Relacionamento Interpessoal; Tolerância à Pressão e Contrariedades; Trabalho de Equipa e Cooperação; Orientação para Segurança; Adaptação e Melhoria Contínua; Inicialiva e Autonomia; Inovação e Qualidade; Coordenação; Realização e Orientação para Resultados; Conhecimentos e Experiência; Organização e Método de Trabalho.	0	0	1	0	1	Criado
Total							0	0	16	0	16		

** A descrição do conteúdo funcional de cada carreira/categoria, não prejudica a atribuição ao trabalhador de funções que lhe sejam afins ou funcionalmente ligadas, bem como as previstas no Regulamento de Organização dos Serviços, para as quais os trabalhador detenha a qualificação profissional adequada e que não impliquem desvalorização profissional. (art.º 80 e art.º 81, da Lei n.º 39/2014, de 20 de Junho).

Proposta do Sr. Presidente da Câmara

Mangualde, 14 julho de 2022

(Marco Filipe Pessoa de Almeida)

Aprovado em Reunião da Câmara em 21 de julho de 2022

[Handwritten signatures and marks on a document]

Aprovado em Sessão da Assembleia Municipal em 21 de julho de 2022

[Handwritten signatures and marks on a document]