



**O Jovem Talento da Gastronomia é uma montra de talentos,
um lugar de oportunidades e experiências, que vai acelerar a tua carreira!**

- 1.** Este Regulamento visa definir as regras para a atribuição do prémio **Jovem Talento da Gastronomia 2022 na categoria Artes da Mesa ICEL**, a par da participação e avaliação da Semi-final e Final Nacional.
- 2.** O objetivo do concurso é o apuramento do vencedor da categoria Artes da Mesa ICEL, bem como a valorização profissional dos jovens empregados de mesa em Portugal.
 - 2.1.** Podem participar todos os estudantes de hotelaria e restauração a frequentar as escolas em Portugal e que tenham idade igual ou inferior a 25 anos, à data de 31 de Dezembro de 2022.
- 3.** O concurso é nacional, tendo por base as seguintes fases:
 - **Apuramento** através da avaliação das fichas técnicas
 - **Semi-final**, prova ao vivo
 - **Final nacional**, prova ao vivo.
- 4.** Para participar, os concorrentes devem **submeter a sua inscrição até dia 19 de Setembro**, em jovmentalentodagastronomia.pt. As inscrições são gratuitas.
 - 4.1.** Os candidatos devem enviar:
 - O seu *curriculum vitae*
 - Uma carta de Motivação, descrever o que pretende apresentar à equipa de júri
 - Ficha técnica com sugestão de harmonização vínica e um queijo (ambos os produtos devem ser nacionais)
 - Ficha técnica com sugestão de harmonização vínica com um bife tártaro (o bife deve ser preparado, confeccionado e servido nas provas ao vivo)
 - 4.2.** A descrição do modo de preparação das harmonizações deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas.
 - 4.3.** O concorrente tem cinco momentos de participação nas provas ao vivo:
 - **Prova Escrita** - realização de um questionário com respostas de escolha múltipla que foca assuntos relacionados com o serviço
 - **Prova Técnica** - colocação de uma mise-en-place, mesa para 2 pessoas, com serviço de bandeja, mediante um menu atribuído no dia da prova e decantar e servir uma garrafa de vinho tinto
 - **Prova de Apresentação** - Preparar, apresentar e servir uma harmonização vínica com um queijo e uma harmonização vínica com um bife tártaro

5. Cada concorrente pode enviar apenas uma receita por categoria, podendo concorrer às restantes categorias a concurso.

5.2. Não serão aceites candidaturas cujas fichas técnicas não apresentem fotografia/descrição e explicação das provas de apresentação.

7. **A farda, as matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários à preparação da sua prova são da inteira responsabilidade do concorrente**, que os deverá levar consigo para a prova, sendo que a Organização não se responsabiliza por falta de produtos.

7.1. A Organização informa antecipadamente os concorrentes de eventuais matérias-primas disponibilizadas pelos patrocinadores no dia e local da prova.

7.2. A Organização disponibiliza uma mesa, frio positivo e negativo, ponto de água e gelo (não inclui gelo picado). No caso de existirem outros equipamentos disponíveis, no dia da prova, a Organização disponibilizará atempadamente essa listagem aos concorrentes.

7.2.1. Caso o concorrente necessite de outros equipamentos não descritos, deve trazê-los para a prova ou confirmar diretamente com a escola da sua disponibilidade. Não são permitidos mais de 3 equipamentos por concorrente.

7.2.2. A Organização disponibiliza ajudantes para a prova. Estes ajudantes apenas podem executar tarefas de limpeza, higienização e preparação dos produtos, não podendo participar diretamente nas provas. O não cumprimento, sujeita o concorrente a uma penalização ou eventual desclassificação.

7.3. A Organização assegura um seguro de acidentes pessoais a todos os concorrentes para os dias de prova, ao vivo. Em caso de acidente durante a prova, o concorrente deverá informar de imediato um elemento da Organização, ou júri, para que possa encaminhar devidamente a situação.

8. As provas ao vivo, têm a duração total de **40 minutos**, distribuídas pelos seguintes actos:

- Prova Escrita - 10 minutos
- Prova Técnica - 10 minutos
- Prova Apresentação - 20 minutos

8.1. As provas ao vivo devem respeitar o descrito nas fichas técnicas de participação.

9. O júri do concurso é constituído por importantes figuras da restauração nacional.

10. **Os critérios de pontuação, em cada fase do concurso, são os seguintes:**

Apuramento

Curriculum Vitae, carta de motivação e fichas técnicas: 0 - 50 pontos

Pontuação máxima – 50 pontos

Prova Escrita

Pontuação máxima – 15 pontos

Prova Técnica | Pontuação Prova

Destreza de Movimentos: 0-5 pontos

Organização de Tarefas: 0-5 pontos

Higiene nas Tarefas: 0-5 pontos

Tempo de Execução: 0-5 pontos

Resultado Final da Mise-en-Place: 0-5 pontos

Apresentação e Higiene: 0-5 pontos

Postura e Atitude: 0-5 pontos

Pontuação máxima – 35 pontos

Prova de Apresentação | Pontuação Prova

Técnica utilizada: 0 - 5 pontos

Destreza de Movimentos: 0 – 5 pontos

Higiene no Serviço: 0 – 5 pontos

Apresentação da sugestão de vinhos: 0 – 5 pontos

Apresentação dos Produtos: 0 - 10 pontos

Conhecimento dos Produtos: 0 – 5 pontos

Facilidade de Comunicação: 0 - 5 pontos

Tempo de Execução: 0 – 5 pontos

Postura e Atitude: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima – 50 pontos

Pontuação máxima (Escrita + Técnica + Apresentação) - 100 pontos

10.1. Em caso de atraso na prova, o concorrente terá 2 minutos de tolerância. A partir daí, terá as seguintes penalizações:

- Entre 2 a 5 minutos de atraso: penalizado em 15% dos pontos
- Entre 5 a 10 minutos de atraso: penalizado em 25% dos pontos
- Se ultrapassar os 10 minutos de atraso: impedido de finalizar a prova

11. Dos concorrentes inscritos, o júri escolhe um máximo de 8 concorrentes para disputar a semi-final e 3 para a final nacional.

11.1. As pontuações obtidas na avaliação inicial, não são cumulativas com as restantes provas.

12. A informação sobre os concorrentes apurados para as várias fases, será publicada no site do concurso em joventalentodagastronomia.pt.

13. É solicitado aos apurados que divulguem os momentos da sua participação no concurso através das suas redes sociais, utilizando os hashtags #nosofuturo #joventalentodagastronomia e identificando a rede social do concurso.

13.1. Será atribuído o **Prémio de Melhor Promoção**, ao concorrente que melhor se envolver na promoção do concurso. **Só serão contabilizadas as publicações que incluam os dois hashtags**, acima mencionados. Os critérios para participação neste passatempo serão enviados, à posteriori, para os finalistas.

14. O júri atribui o título de Jovem Talento da Gastronomia 2022, na categoria Artes da Mesa ICEL, ao concorrente que reúna a melhor pontuação do júri, na Final Nacional.

14.1 Cada concorrente apurado recebe um diploma de participação.

14.1.1 Todos os finalistas da categoria, recebem um estágio no Grupo Plateform.

14.1.2 O vencedor recebe um estojo Artes da Mesa e um contrato de trabalho no Grupo Plateform.

15. A decisão do júri é final e incontestável.

Direitos de Autor

O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ficha técnica submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, às Edições do Gosto para que a possam utilizar livremente e para os fins que entenderem convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer acto de responsabilidade por esse facto. O participante responsabiliza-se perante as Edições do Gosto, bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da

sua receita. No caso de ser detetado a apresentação de receitas publicadas anteriormente por outros profissionais, o concorrente será desclassificado.

Disposição Final

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pelas Edições do Gosto, bem como a aceitação dos resultados do mesmo e de todas as decisões, em especial do júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância inquestionáveis e definitivas. A decisão do júri é final e incontestável. A participação no concurso significa a aceitação do presente Regulamento. O presente regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio. A participação no concurso pressupõe a aceitação do uso do email e contacto telefónico para efeitos de promoção dos eventos das Edições do Gosto. Caso não aceite, o concorrente deverá enviar um email indicando expressamente a sua objeção.

Mais informações em joventalentodagastronomia.pt.

Patrocinador Principal



Revista Oficial

inter
ma
gazine



Assina aqui

Patrocinador Institucional



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

Parceiros



Apoio

ESCOLAS TURISMO DE PORTUGAL, ACPP,
CHAÎNE DES RÔTISSSEURS, REDE-T