



**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 Barman INTER magazine**, a par da participação e avaliação da Final Nacional.
- 2.** O objetivo do concurso é o apuramento do vencedor da categoria Barman INTER magazine, bem como a valorização profissional dos jovens bartenders 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 jovemtalentodagastronomia.pt. As inscrições são gratuitas.
 - 4.1.** As fichas técnicas enviadas devem incluir:
 - **Receita de um cocktail clássico:** de acordo com os ensinamentos base, não sendo obrigatório seguir uma receita clássica, mas sim o estilo clássico.
 - **Receita de um cocktail contemporâneo:** uma receita original, com um máximo de 7 ingredientes. As receitas devem ser equilibradas, tendo em conta o bar e o cliente de hoje.
 - 4.2.** A descrição do modo de preparação deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas.
 - 4.3** O tema é livre, no entanto, é apreciado pelo júri a valorização dos produtos e da gastronomia de Portugal.
- 5.** Cada concorrente pode enviar apenas uma receita por categoria, podendo concorrer às restantes categorias a concurso.
 - 5.1.** A Organização reserva o direito de reencaminhar a receita do concorrente para outra categoria mais adequada.
 - 5.2.** Não serão aceites candidaturas cujas fichas técnicas não apresentem fotografia/descrição dos pratos e explicação das receitas.

7. A farda, os copos, as matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários à preparação 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 bancada neutra, 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 a cada concorrente um ajudante para a prova. Este ajudante apenas poderá executar tarefas de limpeza, higienização e preparação dos produtos, não podendo participar diretamente na preparação. 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. Durante as provas, o concorrente terá **25 minutos** para preparar as suas receitas.

Exemplo horário da prova:

Início da Prova - 9h | Fim da Prova - 9h25

8.1. São necessárias 3 porções para degustação (2 para júri, 1 para fotografia e exposição).

8.2. As receitas elaboradas na Final Nacional, deverá respeitar a ficha técnica enviadas anteriormente.

9. O júri do concurso é constituído por importantes figuras do mundo do bar.

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

Apuramento

Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos

Composição e Harmoniza: 0 - 10 pontos

Equilíbrio dos Ingredientes: 0 - 15 pontos

Preparação correspondente à moderna arte dos cocktails: 0 - 10 pontos

Pontuação máxima por receita – 50 pontos | Pontuação total – 100 pontos (máx.)

Provas | Pontuação Técnica

Mise-en-place: 0 - 5 pontos

Higiene e arrumação: 0 - 5 pontos

Desperdício de líquidos: 0 - 5 pontos

Boa execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos

Higiene e manuseamento dos equipamentos/utensílios: 0 - 5 pontos

Boa execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima por receita – 30 pontos | Pontuação total – 60 pontos (máx.)

Provas | Pontuação Prova

Explicação do cocktail: 0 - 10 pontos

Sabor e Aroma: 0 – 15 pontos

Apresentação: 0 - 05 pontos

Pontuação máxima por receita – 30 pontos

Pontuação máxima por receita (técnica + prova) – 60 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 Barman INTER magazine, ao concorrente que reúna a melhor pontuação do júri, na Final Nacional.

14.1 A cada concorrente apurado, será atribuído um diploma de participação.

14.1.1 Os finalistas da categoria recebem um estágio no Grupo Plateform.

14.1.2 O vencedor recebe uma assinatura da revista INTER magazine 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