



**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 Cozinha Makro**, a par da participação e avaliação da Semi-Final e Final Nacional.
- 2.** O objetivo do concurso é o apuramento do vencedor da categoria Cozinha Makro, bem como a valorização profissional dos jovens cozinheiros 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 joventalentodagastronomia.pt. As inscrições são gratuitas.
 - 4.1.** As fichas técnicas enviadas devem incluir:
 - **Receita de um prato principal**, imaginando parte de um menu de 3 pratos
 - **Receita de um snack** com reaproveitamento das matérias-primas utilizadas no prato.
 - 4.2.** A descrição do modo de confecção deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas.
 - 4.3.** Como matéria-prima obrigatória deverão ser usados pelo menos três dos seguintes produtos Makro Chef:
 - Azeite
 - Manteiga com sal
 - Citronela
 - Enchidos Sabores Lusitanos
 - Algas frescas em sal portuguesas
 - Pregado fresco
 - Alcatra de novilho dos Açores
 - Lombo de Vitela de Leite
 - Vinho Insólito ou Quinta da Murça
 - 4.4.** 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.

6. É permitido ao concorrente a apresentação de produtos a confeccionar já trabalhados anteriormente, com os seguintes limites:

- Não é permitido trazer molhos finalizados apenas fundos claros ou escuros;
- Não é permitido trazer legumes cortados ou torneados, mas sim lavados e descascados;
- Os géneros que necessitem de marinar devem vir previamente marinados. No entanto o concorrente terá de fazer a preparação dos mesmos para uma exemplificação do processo e avaliação do júri, dentro do tempo de prova (este excesso não será considerado desperdício desde que devidamente acondicionado após prova);
- O doseamento, desossarem e arranjo de carnes e peixes deve realizar-se no local da prova;
- O concorrente deverá estar preparado para exemplificar todas as técnicas de cozinha utilizadas na sua receita;

7. A farda, os pratos, as matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários à confeção 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 cozinha equipada com ponto de queima, frio positivo e negativo, ponto de água, forno e bancadas neutras. 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 confeção e empratamento. 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 **2 horas e 30 minutos** para confeccionar as suas receitas.

Exemplo horário da prova:

Início da Prova - 9h | Saída do snack – 11h00 | Saída do prato principal - 11h30

São dados 5 minutos entre cada concorrente no início da prova de forma a não coincidir a saída de pratos.

8.1. São necessárias 3 porções para empratamento (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 da culinária profissional.

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

Apuramento

Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos

Composição e Harmoniza do Prato: 0 - 15 pontos

Balanco Nutricional: 0 - 10 pontos

Preparação correspondente à moderna arte culinária: 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 método de trabalho: 0 - 5 pontos

Confeção e manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos

Boa execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos

Condição dos produtos utilizados e desperdício - 0 - 10 pontos

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

Provas | Pontuação Prova

Sabor e Aroma: 0 – 25 pontos

Apresentação e empratamento: 0 - 10 pontos

Ponto de cozedura e texturas: 0 - 15 pontos

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

Pontuação máxima por prova/receita (técnica + prova) – 80 pontos | Pontuação final – 160 pontos (máx.)

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 incluem 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 Cozinha Makro, 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 Todos os finalistas da categoria, recebem um estágio no Grupo Plateform.

14.1.2 O vencedor recebe um cheque em produto Makro no valor de 1.000€ 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



BOM
SUCESSO
O genuíno Amiz de Portugal



Bacalhau
da Noruega
O autêntico



Revista Oficial

inter
ma
gazine



Assina aqui

Patrocinador Institucional

PLATEFORM
RUI SANCHES



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

Parceiros



Apoio

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