



**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 **Tradição com Arroz Bom Sucesso**, a par da participação e avaliação da Semi-Final e Final Nacional.
- 2.** O objetivo do concurso é o apuramento do vencedor da categoria Tradição com Arroz Bom Sucesso, 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 jovmentalentodagastronomia.pt. As inscrições são gratuitas.
 - 4.1.** A ficha técnica enviada deve incluir **receita de um prato principal**, imaginando parte de um menu de 3 pratos.
 - 4.2.** A descrição do modo de confeção deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas.
 - 4.3.** Como matéria-prima obrigatória deverá ser usado um dos seguintes tipos de arroz:
 - Carolino
 - Aromático
 - Agulha
 - 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** para confeccionar as suas receitas.

Exemplo horário da prova:

Início da Prova - 9h | Saída do prato principal - 11h

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. A receita elaborada 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

Balanço Nutricional: 0 - 10 pontos

Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 10 pontos

Pontuação máxima por receita – 50 pontos

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

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 máxima por prova/receita (técnica + prova) – 80 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 jovmentalentodagastronomia.pt.

13. É solicitado aos apurados que divulguem os momentos da sua participação no concurso através das suas redes sociais, utilizando os hashtags #nosofuturo #jovmentalentodagastronomia 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 Tradição com Arroz Bom Sucesso, 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. Todos os finalistas da categoria, recebem um estágio no Grupo Plateform.

14.1.1 O vencedor recebe um troféu oferecido pela marca 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 objecção.

Mais informações em jovmentalentodagastronomia.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