



1. Este Regulamento visa definir as regras para a atribuição do prémio Jovem Talento da Gastronomia 2020 na categoria **Tradição com Arroz Bom Sucesso**, a par da participação e avaliação da Final Nacional.

2. O objectivo do concurso é o apuramento do vencedor do Concurso **Tradição com Arroz Bom Sucesso**, bem como a valorização profissional dos jovens barmen em Portugal.

2.1. Podem participar todos os estudantes de hotelaria e restauração a frequentar as escolas em Portugal, ou jovens profissionais que tenham acabado os estudos no ano lectivo anterior ao ano corrente, e que tenham idade igual ou inferior a 25 anos, à data de 31 de Dezembro de 2020.

3. O concurso é nacional, tendo por base uma apuração através da avaliação de Fichas Técnicas e uma Final Nacional.

4. Para participar os concorrentes devem inscrever-se, até dia 30 de Dezembro, através do joventalentodagastronomia.etaste.pt, enviar em formato digital, através do formulário do site, a ficha técnica da sua receita.

5. A receita enviada pelo concorrente deverá ser de um prato principal, imaginando parte de um menu de 3 pratos. A descrição do seu modo de confecção deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas.

5.1. Como matéria-prima obrigatório deverá ser usado pelo menos um dos seguintes tipos de arroz, e deverá ter um destaque evidente no prato elaborado:

- Carolino
- Agulha
- Aromático
- Risotto

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

5.3. A Organização reserva o direito de reencaminhar a receita do concorrente para outra categoria mais adequada.

5.4. Não serão aceites candidaturas cujas fichas técnicas não apresentam fotografia/descrição do prato e explicação da receita.

5.5. A data limite para envio da inscrição e respectiva documentação é o dia **30 de Dezembro de 2020**.

5.6. As inscrições são gratuitas.

5.7. A Organização assegura um seguro de acidentes pessoais a todos os concorrentes para os dias de prova na Final Nacional. 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.

5.8. A cada concorrente apurado para a Final Nacional é atribuído um diploma de participação.

6. Durante a Final Nacional será necessário confeccionar o prato a concurso durante 2 horas. São necessárias 4 porções para empareamento (2 para júri, 1 para fotografia e 1 para exposição).

Exemplo horário da prova na Final Nacional:

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

(são dados 5 minutos entre cada concorrente no início da prova de forma a não coincidir a saída de pratos)

6.1. A receita elaborada na Final Nacional, deverá respeitar a ficha técnica enviada para o apuramento.

6.2. **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);
- tendo em conta algumas técnicas de confecção, tais como baixa temperatura, que por vezes requerem tempos de cozedura superiores ao tempo limite do concurso, estas devem ser excluídas;
- o doseamento, desossar e arranjo de carnes, aves e peixe deve realizar-se no local da prova;
- o concorrente deverá estar preparado para exemplificar todas as técnicas de cozinha utilizadas na sua receita;

6.3. O tema é livre, no entanto, é apreciado pelo júri a valorização dos produtos e da gastronomia de Portugal.

6.4. A farda, os pratos, as matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários à confecção do prato 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.

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

6.6. A Organização disponibiliza uma cozinha equipada com ponto de queima, frio positivo/negativo, água, forno e bancadas neutras.

7. O júri do concurso é constituído por importantes figuras da culinária profissional.

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

Apuramento para a Final Nacional

Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos

Composição e Harmoniza do Prato: 0 - 15 pontos

Balço Nutricional: 0 - 10 pontos

Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 -10 pontos

Pontuação máxima – 50 pontos

Final Nacional

Avaliação Técnica:

Acondicionamento dos produtos: 0 - 5 pontos

Mise-en-place: 0 - 5 pontos

Higiene e arrumação: 0 - 5 pontos

Confecção/manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos

Boa execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima por receita – 25 pontos

Avaliação Prova:

Sabor e Aroma: 0 - 20 pontos

Apresentação: 0 - 10 pontos

Pontuação máxima por receita – 30 pontos

Pontuação máxima (Técnica + Prova) - 55 pontos

7.2. Em caso de atraso na saída do prato, o concorrente terá 2 minutos de tolerância. A partir desse, 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;
- mais de 10 minutos de atraso: impedido de finalizar a prova;

7.3. A Final Nacional do concurso JTG 2020 terá lugar em Março de 2021, na Escola Profissional de Esposende.

8. Dos concorrentes inscritos, o júri escolhe um máximo de 4 concorrentes para a Final Nacional. Este apuramento é feito com base na avaliação da documentação enviada.

8.1. As pontuações obtidas na avaliação inicial, não são cumulativas com as da Final Nacional.

8.2. A informação sobre os concorrentes seleccionados para a Final Nacional, será publicada no site do concurso em joventalentodagastronomia.etaste.pt.

9. O júri atribui o título de Jovem Talento da Gastronomia na categoria **Tradição com Arroz Bom Sucesso** ao concorrente que reúna a melhor pontuação do júri, na Final Nacional.

10. A decisão do júri é final e incontestável.

11. O vencedor recebe um Troféu Bom Sucesso, um dia na Cozinha do restaurante de um Chefe, um dia de visita às instalações onde é produzido o arroz Bom Sucesso e oferta de um Cabaz de 42 kg de arroz Bom Sucesso (12 Carolino, 6 Agulha, 6 Risotto, 6 Sushi, 6 Aromático, 6 Integral).

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 tipo 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 detectado 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.

Para mais informações, consulte o site: joventalentodagastronomia.etaste.pt

PATROCINADORES PRINCIPAIS



PATROCINADOR INSTITUCIONAL



PARCEIROS



APOIO



ORGANIZADOR

