



“Estamos convencidos que as nossas soluções vegetais devem inspirar diariamente os Chefes, a criar e a oferecer refeições equilibradas, de qualidade e apetitosas para todos”

João Baldaia - Director Iberia Food Service

1. Este Regulamento visa definir as regras para a atribuição do prémio Jovem Talento da Gastronomia 2020 na categoria **Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle**, a par da participação e avaliação da Final Nacional.

2. O objectivo do concurso é o apuramento do vencedor da categoria **Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle**, 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 jovmentalentodagastronomia.etaste.pt, enviar em formato digital, através do formulário no site, a ficha técnica da sua receita.

4.1. **A receita enviada pelo concorrente poderá ser um petisco, um prato principal ou uma sobremesa.** A descrição do seu modo de confeção deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas.

4.2. Como matéria-prima de destaque no prato, é obrigatório usar dois dos seguintes legumes Bonduelle, podendo o concorrente utilizar mais ingredientes desta lista, na receita:

- Legumes Home made duo de courgettes
- Legumes Home made batata doce
- Legumes Home made mistura cenouras amarelas, chervia e couves de Bruxelas
- Grellos Mil Folhas (1 Kg)
- Espinafres Mil Folhas (1 Kg)
- Brócolos Minute (2,5 Kg)
- Salteado de ponta de espargos (1 Kg)
- Puré de Ervilhas (2,5 Kg)
- Couve Kale (1 Kg)
- Courgettes Grelhadas (1 Kg)
- Trio de Legumes (couve-flor, romanesco, brócolos) (2,5 Kg)
- Romanesco (1 Kg)
- Juliana de Pimentos Pré-Fritos (1 Kg)
- Favas Extra-Finas Minute (1 Kg)

Regulamento

INSPIRAÇÃO VEGGIE PARA COZINHEIROS BY BONDUELLE

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

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

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

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

4.7. As inscrições são gratuitas.

4.8. 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.

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

5. Durante a Final Nacional será necessário confeccionar o prato a concurso durante 2 horas. São necessárias 4 porções para emparamento (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)

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

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

5.3. 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.

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

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

5.6. 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 frutas/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 para 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 as técnicas de cozinha utilizadas na sua receita;

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

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

Apuramento para a Final Nacional

Criatividade e Inovação: 0 - 10 pontos

Composição e Harmoniza do Prato: 0 - 10 pontos

Balanço Nutricional: 0 - 10 pontos

Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 -10 pontos

Destaque para o produto Bonduelle: 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

Destaque para o produto Bonduelle: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima por receita – 30 pontos

Avaliação Prova:

Sabor e Aroma: 0 - 20 pontos

Apresentação: 0 - 10 pontos

Pontuação máxima por receita – 30 pontos

Pontuação máxima (Técnica + Prova) - 60 pontos

6.2. 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;

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

7. 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.

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

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

8. O júri atribui o título de Jovem Talento da Gastronomia na categoria **Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle** ao concorrente que reúna a melhor pontuação do júri, na Final Nacional.

9. A decisão do júri é final e incontestável.

10. O vencedor recebe uma caixa oferta de hotéis de charme com um jantar e um dia de visita à fábrica portuguesa onde são produzidos os legumes ultracongelados FoodService;

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

