

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 define as regras para a atribuição do prémio Jovem Talento da Gastronomia na categoria de **Cozinha com Legumes Bonduelle**, assim como as regras participação e funcionamento das Etapas Regionais e da Final Nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia.

2. É objectivo deste concurso o apuramento do vencedor da categoria **Cozinha com Legumes Bonduelle**, 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**, ou **jovens profissionais** que tenham acabado os estudos em 2018, e que tenham idade igual ou inferior a 25 anos, à data de 31 de Dezembro de 2019.

3. O concurso é nacional e conta com 3 Etapas Regionais e uma Final Nacional.

3.1. A Organização reserva-se ao direito de, sob proposta do júri, proceder à anulação das Etapas Regionais que possam registar um número insuficiente de concorrentes seleccionados. Estes serão integrados na Etapa Regional indicada pela Organização.

4. Para participar, os concorrentes devem submeter a sua **inscrição no site oficial do concurso e a ficha técnica da receita**. A mesma terá de referir: ingredientes, custos, método de confecção, descrição da receita e fotografia ou descrição do empratamento.

4.1. Como matéria-prima obrigatória deverão ser usados pelo menos dois dos seguintes legumes Bonduelle. Um deles deve ser o elemento principal do prato.

- Grelas 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 Kal (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)

4.2. 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.

É obrigatório enviar as receitas em formato digital (por e-mail) em **formato aberto word**. A ficha técnica para preenchimento, está acessível em www.jovemtalentodagastronomia.etaste.pt

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

4.3.1. A organização reserva o direito de reencaminhar a receita do concorrente, para outra categoria mais adequada.

4.3.2. Não serão aceites candidaturas cujas fichas técnicas não apresentem fotografia/descrição do empratamento e explicação da receita.

4.4. A data limite para envio das inscrições e respectiva documentação é o dia **14 de Junho**.

4.5. As inscrições são gratuitas.

4.6. A cada concorrente apurado para as Etapas Regionais é atribuído um diploma de participação.

4.7. A Organização assegura um seguro de acidentes pessoais a todos os concorrentes para os dias de prova nas Etapas Regionais e 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. Durante as Etapas Regionais e Final Nacional será necessário confeccionar o prato a concurso durante 2 horas. São necessárias 4 porções para empratamento (2 para júri, 1 para fotografia e 1 para exposição).

A receita terá de ser a mesma nas Etapas Regionais e na Final Nacional.

Exemplo horário prova: Início 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. 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 de produto 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;

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 eléctricos 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.

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 as Etapas Regionais:

Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos

Composição e Harmonia do prato: 0 - 15 pontos

Balanço Nutricional: 0 - 10 pontos

Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 10 pontos

Pontuação máxima - 50 pontos

Etapas Regionais e Final Nacional

Pontuação máxima Técnica - 25 pontos

Acondicionamento dos produtos: 0 - 5 pontos

Mise-en-place: 0 - 5 pontos

Higiene e arrumação: 0 - 5 pontos

Confecção e manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos

Boa execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima Prova - 30 pontos

Sabor e Aroma - 20 pontos

Apresentação - 10 pontos

Pontuação máxima Técnica e Prova - 55 pontos

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

6.2. As Etapas Regionais e Final Nacional terão lugar entre Outubro e Novembro.

7. Dos concorrentes que se inscreverem no concurso, o júri escolhe um máximo de 12 concorrentes, para disputarem ao vivo, as Etapas Regionais (4 concorrentes por zona: Norte, Centro e Sul). Este apuramento é feito com base na avaliação das fichas técnicas enviadas na inscrição.

7.1. Em cada etapa, é eleito um vencedor da Etapa Regional, ou seja, o concorrente que reúne a pontuação mais elevada entre os concorrentes da mesma etapa.

7.2. São apurados para a Final Nacional os 4 concorrentes que obtiverem as classificações mais elevadas no total das 3 Etapas Regionais. Não sendo obrigatoriamente apurados para a Final Nacional, os vencedores da etapa regional.

7.3. As pontuações obtidas nas Etapas Regionais não são cumulativas com as da Final Nacional.

7.4. Os concorrentes não deverão fazer alterações de fundo às fichas técnicas seleccionadas pelo júri, tanto para a Etapa Regional como para a Final Nacional, nomeadamente ingredientes e métodos de confecção.

7.4.1 Os concorrentes poderão fazer pequenos ajustes da receita da prova Regional para a Final Nacional, que melhorarão a sua receita original, segundo a indicação do júri. As alterações deverão ser enviadas à Organização até dia **8 de Novembro**.

7.5. A informação sobre os concorrentes seleccionados para as Etapas Regionais a Final Nacional, será publicada no site do concurso em www.joventalentodagastronomia.etaste.pt.

8. O júri atribui o título de **Jovem Talento da Gastronomia na categoria Cozinha com Legumes Bonduelle** ao concorrente que reúna a melhor pontuação do júri, na Final Nacional.

9. 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 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 : www.joventalentodagastronomia.etaste.pt

