

REGULAMENTO

O Jovem Talento da Gastronomia é uma montra de talentos, um lugar de oportunidades e experiências que vão acelerar a carreira dos participantes!

1. Introdução

O presente regulamento descreve o funcionamento do concurso Jovem Talento da Gastronomia 2026, na categoria Artes da Mesa ICEL, incluindo as fases da Semifinal e da Final Nacional. O concurso pretende apurar o vencedor da categoria e valorizar os jovens profissionais de sala em Portugal.

2. Quem pode participar?

- Estudantes de hotelaria e restauração a frequentar escolas em Portugal;
- Jovens profissionais que tenham terminado os estudos em 2025;
- Participantes com idade igual ou inferior a 25 anos até 31 de dezembro de 2026.

3. Como funciona?

O concurso decorre em três fases:

- Apuramento com base na avaliação da documentação;
- Semifinal com prova ao vivo;
- Final Nacional também com prova ao vivo.

Entre os concorrentes inscritos, o júri seleciona um máximo de 6 candidatos para disputar a Semifinal e 3 finalistas para a Final Nacional.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleco Oficial



Apoios



Revista Oficial



4. Inscrição

- A participação é gratuita e as inscrições devem ser feitas até **14 de agosto** no site oficial.
- Cada candidato deve submeter:
 - O seu Curriculum Vitae;
 - Uma carta de motivação descrevendo o que pretendem apresentar à equipa de júri;
 - Ficha técnica com sugestão de harmonização vínica com um queijo (os produtos devem ser nacionais);
 - Ficha técnica com sugestão de harmonização vínica com um bife tártaro (o bife deve ser preparado, confeccionado e servido nas provas ao vivo).
- A descrição de receita deve incluir todos os detalhes relevantes: ingredientes e respetivas quantidades, custos, modo de preparação, entre outros elementos que permitam ao júri compreender.

5. Regras Gerais

- Cada concorrente poderá submeter apenas uma receita por categoria, sendo permitida a candidatura várias categorias.
- A Organização reserva o direito de reencaminhar a receita para outra categoria, caso considere mais apropriado.
- Candidaturas sem fotografia e/ou descrição técnica detalhada não serão aceites.

6. Condições na Prova

- Cada concorrente deve levar consigo a farda, copos, pratos, matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários.
- Algumas matérias-primas poderão ser fornecidas pela Organização, através dos patrocinadores.
- A Organização disponibiliza uma mesa de trabalho, frio positivo e negativo, ponto de água e gelo (não inclui gelo picado).
- Cada concorrente terá direito a um ajudante, fornecido pela Organização, que apenas poderá limpar e organizar. O não cumprimento desta regra sujeita o concorrente a uma penalização ou eventual desclassificação.

8. Tempo e Apresentação

- Cada concorrente dispõe de 40 minutos no total para realizar os seguintes momentos da prova. Distribuídos da seguinte forma:
 - Prova Escrita - 10 minutos
 - Realização de um questionário de escolha múltipla, abordando temas relacionados com o serviço de sala, vinhos e harmonização.
 - Prova Técnica - 10 minutos
 - Montagem de uma mise-en-place para uma mesa de 2 pessoas;
 - Decantação e serviço de um vinho;
 - Prova de Apresentação - 20 minutos
 - Preparação, apresentação e serviço de uma harmonização vínica com um queijo;
 - Preparação, apresentação e serviço de uma harmonização vínica com um bife tártaro;
- As apresentações na Final Nacional deve seguir a ficha técnica inicial, salvo alterações recomendadas pelo júri durante as Semifinais.

9. Avaliação da Prova

O júri é composto por personalidades de renome na gastronomia profissional.

Critérios de Avaliação

Fase de Apuramento (máximo 50 pontos)

- Curriculum Vitae: 10 pontos
- Carta de Motivação: 0 - 15 pontos
- Ficha Técnica da Harmonização Vínica com Queijo: 0 - 10 pontos
- Ficha Técnica da Harmonização Vínica com o Bife Tártaro: 0 - 15 pontos

Prova Escrita (máximo 15 pontos)

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial



Prova Técnica (máximo 35 pontos)

- Destreza dos movimentos: 0 - 5 pontos
- Organização das tarefas: 0 - 5 pontos
- Higiene das tarefas: 0 - 5 pontos
- Tempo de execução: 0 - 5 pontos
- Resultado final da mise-em-place: 0 - 5 pontos
- Postura e atitude: 0 - 5 pontos
- Apresentação: 0 - 5 pontos

Prova Apresentação (máximo 50 pontos)

- Técnica utilizada: 0 - 5 pontos
- Destreza de movimentos: 0 - 5 pontos
- Higiene no serviço: 0 - 5 pontos
- Apresentação da sugestão de vinhos: 0 - 5 pontos
- Apresentação dos produtos: 0 - 5 pontos
- Conhecimento dos produtos: 0 - 5 pontos
- Facilidade de comunicação: 0 - 5 pontos
- Tempo de execução: 0 - 5 pontos
- Postura e atitude: 0 - 5 pontos
- Harmonização vínica: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima (escrita + técnica + prova) - 100 pontos

Penalizações por Atraso:

- 0 a 2 minutos - sem penalização
- 2 a 5 minutos: - 15% dos pontos
- 5 a 10 minutos: - 25% dos pontos
- Mais de 10 minutos: desqualificação

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial



10. Prémios

- O título Jovem Talento da Gastronomia 2026 - Categoria Artes da Mesa ICEL será atribuído ao concorrente com maior pontuação na Final Nacional.
- Todos os finalistas recebem um diploma de participação.

Prémio Vencedor

O vencedor receberá um prémio oferecido pela marca e uma assinatura da revista Manja.

Prémio Francisco Vieira

Atribuído ao concorrente com a pontuação mais alta de todas as categorias, distinguindo a excelência técnica e criatividade.

11. Disposições Finais

- A participação no concurso implica a aceitação integral deste regulamento.
- As decisões do júri são finais e não passíveis de recurso.
- O regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio, sendo a versão atualizada publicada no oficial do concurso. Versão 2, criada a 30 de junho de 2026.
- Mais informações: joventalentodagastronomia.pt

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

Patrocinadores Principais



Parceiros



Patrocinador Oficial



Apoios



Revista Oficial



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.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial

