

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 2025, 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 2024;
- Participantes com idade igual ou inferior a 25 anos até 31 de dezembro de 2025.

3. Como funciona?

O concurso decorre em três fases:

- **Apuramento** com base na avaliação das fichas técnicas;
- **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.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial



4. Inscrição

- A participação é gratuita e as inscrições devem ser feitas até 30 de junho no site oficial.
- Cada candidato deverá submeter os seguintes elementos no ato de inscrição:
 - Curriculum vitae;
 - Carta de motivação, descrevendo o que pretende apresentar à equipa de júri;
 - Ficha técnica com sugestão vínica e um queijo, sendo ambos os produtos obrigatoriamente de origem nacional;
 - Ficha técnica com sugestão de harmonização vínica com uma dourada, que deverá ser espinhada, e servida ao júri durante a prova ao vivo.
- As descrições das fichas técnicas devem 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 uma 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, matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários.
- Algumas matérias-primas poderão ser fornecidas pela Organização, através dos patrocinadores.

Organização

Patrocinadores Principais

Parceiro

Revista Oficial



- 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.

7. Provas ao Vivo

Cada concorrente dispõe de **40 minutos** no total para realizar os diferentes 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;
- Serviço com bandeja, de acordo com o menu atribuído no dia da prova;
- 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 dourada, que deve ser espinhada e servida ao júri durante a prova ao vivo.
- **É obrigatório que o concorrente entregue, na manhã da prova, uma dourada entre 400 g e 600 g, que será preparada previamente pela Organização.**

As provas ao vivo devem respeitar fielmente o descrito nas fichas técnicas submetidas no ato da inscrição.

8. Avaliação da Prova

O júri é composto por personalidades de renome na restauração nacional.

Critérios de Avaliação

Fase de Apuramento (máximo 40 pontos)

- Curriculum Vitae: 0 - 10 pontos
- Carta de Motivação: 0 - 15 pontos
- Fichas Técnicas: 0 - 15 pontos

Prova Escrita (máximo 15 pontos)

Prova Técnica (máximo 35 pontos)

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

Organização

Patrocinadores Principais

Parceiro

Revista Oficial



- Tempo de execução: 0 - 5 pontos
- Postura e atitude: 0 - 5 pontos
- Harmonização vínica: 0 - 5 pontos

Pontuação máxima (escrita + técnica + apresentação) - 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

10. Prémios

- O título **Jovem Talento da Gastronomia 2025 - Artes da Mesa ICEL** será atribuído ao concorrente com maior pontuação na Final Nacional.
- Todos os finalistas recebem um diploma de participação.

Prémio Francisco Vieira

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

Prémio Vencedor

O vencedor receberá um prémio oferecido pela marca.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial



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 1, criada a 1 de abril de 2025.

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 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.

Organização

Patrocinadores Principais

Parceiro

Revista Oficial

