



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 Gestão F&B by Quinta do Lago, incluindo as fases de Apuramento, Semifinal e da Final Nacional.

O concurso pretende apurar o vencedor da categoria, distinguindo jovens talentos com visão estratégica, liderança e capacidade de decisão na área da restauração e hotelaria.

2. Quem pode participar?

- Estudantes de hotelaria e restauração a frequentar o ensino profissional, politécnico e universitário nas áreas de hotelaria, restauração, turismo e gestão 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 da Carta de Motivação e de um Teste de Conhecimento;
- Semifinal e Final Nacional com provas ao vivo;
 - O Análise de Caso Prático: avaliação de um cenário realista de negócio com desafios específicos. O concorrente deve apresentar avaliações.
 - Entrevista: discussão sobre gestão e tomada de decisão em situações simuladas, avaliando clareza de comunicação, argumentação e maturidade na decisão.
 - O Teste de Conhecimento.















Patrocinadores Institucionais









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

4. Inscrição

- A participação é gratuita e as inscrições devem ser feitas até 20 de outubro no site oficial.
- Cada candidato deve submeter
 - Uma carta de motivação, apresentando percurso, objetivos e ligação à área de F&B
 - O Resposta a um teste de conhecimento.

5. Condições na Prova

- Cada concorrente deve levar consigo material de apoio (computador portátil e/ou calculadora, se autorizado).
- O júri pode solicitar fundamentação escrita ou apresentação oral.
- O tempo disponível para cada prova será comunicado pela organização antes da semifinal e final.

6. Avaliação da Prova

A classificação resulta da ponderação dos três momentos:

Fase de Apuramento

- Carta de Motivação 60%
- Teste de Conhecimento 40%

São apurados os semifinalistas com base na ponderação dos dois elementos.

Provas Semifinal e Final

- Caso Prático: 50%
 - O Critério de avaliação: capacidade analítica, fundamentação técnica, visão estratégica, inovação e quantificação de soluções.
- Entrevista com Júri: 30%
 - O Critério de avaliação: clareza na comunicação, capacidade de argumentação, fundamentação técnica e maturidade na decisão.

Organização

Patrocinadores Principais











Patrocinadores Institucionais





Loica Oficial MESA

Jaleca Oficial Prochef.















Teste de Conhecimento: 20%

Em caso de empate, o júri decide com base na consistência global do concorrente.

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

7. Prémios

O título Jovem Talento da Gastronomia 2025 - Gestão F&B by Quinta do Lago será atribuído ao concorrente com maior pontuação na Final Nacional. O vencedor receberá a possibilidade de realizar um estágio remunerado na Quinta do Lago.

Prémio Francisco Vieira

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

8. 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 15 de setembro de 2025.

Mais informações: jovemtalentodagastronomia.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.





Prochef.



























