

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 Jovens Profissionais de Cozinha | Chaîne des Rôtisseurs incluindo as fases da Semifinal e da Final Nacional.

O concurso pretende apurar o vencedor da categoria e valorizar os jovens cozinheiros em Portugal.

2. Quem pode participar?

- Jovens profissionais, com 2 anos de experiência comprovada;
- Participantes com idade igual ou inferior a 26 anos até 31 de dezembro de 2026.

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.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca 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 apresentar as fichas técnicas das receitas que integram um menu composto por três pratos.
- 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.
- Como matéria-prima obrigatória, deverão ser utilizados os seguintes produtos:
 - Entrada: Cavala
 - Prato Principal: Borrego
 - Sobremesa: Castanha
- O tema do menu é livre. No entanto, apenas serão admitidas propostas que integrem obrigatoriamente as matérias-primas acima indicadas em cada um dos respetivos pratos.

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.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial



6. O que é permitido e não permitido levar?

Permitido:

- Ingredientes já marinados, desde que seja demonstrado o processo de preparação;
- Fundos claros ou escuros;
- Três equipamentos extra, à escolha do concorrente.

Não é permitido:

- Molhos já finalizados;
- Inclusão de gelados na sobremesa.

7. Condições na Prova

- Cada concorrente deve levar consigo a farda, pratos, matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários.
- Algumas matérias-primas poderão ser fornecidas pela Organização, através dos patrocinadores.
- A Organização disponibiliza uma cozinha estará equipada com fogão, frigorífico, forno e bancadas neutras. No caso de existirem outros equipamentos disponíveis, no dia da prova, a Organização disponibilizará atempadamente essa listagem.
- Caso o concorrente necessite de outros equipamentos não descritos, deve trazê-los para a prova. Não são permitidos mais de 3 equipamentos por concorrente.
- 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 3 horas para confeccionar e apresentar o seu menu.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial



- O início da prova será faseado, com um intervalo de 5 minutos entre cada concorrente, de forma a evitar a coincidência na apresentação dos pratos.
- A prova da categoria **Jovens Profissionais** de Cozinha tem a duração total de **3 horas**, devendo ser respeitados os seguintes tempos de entrega:
 - **Entrada:** até às 2h de prova
 - **Prato principal:** até às 2h30 de prova
 - **Sobremesa:** até às 3h de prova.
- Cada prato deve ser apresentado em **três porções**: duas destinadas ao júri e uma para fotografia e/ou exposição.
- O menu apresentado na Final Nacional deverá respeitar as fichas técnicas submetidas na candidatura, sendo apenas admitidas alterações previamente 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)

- Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos
- Composição e Harmonia do Prato: 0 - 15 pontos
- Balanço Nutricional: 0 - 10 pontos
- Conformidade com a moderna arte culinária: 0 - 10 pontos

Pontuação máxima por receita – 50 pontos | Pontuação total – 150 pontos (máx.)

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial



Prova Técnica (máximo 30 pontos)

- Mise-en-place: 0 - 5 pontos
- Higiene e método de trabalho: 0 - 5 pontos
- Confeção e manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos
- Execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos
- Qualidade dos produtos e desperdício: 0 - 10 pontos

Prova Final (máximo 50 pontos)

- Sabor e Aroma: 0 - 25 pontos
- Apresentação e empratamento: 0 - 10 pontos
- Ponto de cozedura e texturas: 0 - 15 pontos

Pontuação máxima (técnica + prova) – 80 pontos

Pontuação máxima (total das 3 receitas) – 240 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 2026 - Categoria Jovens Profissionais de Cozinha será atribuído ao concorrente com maior pontuação na Final Nacional.
- Todos os finalistas recebem um diploma de participação.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial



Prémio Vencedor

- O vencedor irá representar Portugal no concurso “Jeunes Chef Rôtisseurs Competitions”. A preparação e treino para a prova internacional será coordenada pelo Chefe Filipe Ramalho.

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 1, 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

JTG 2026

Jovens Profissionais de Cozinha



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.

Patrocinadores Principais



Parceiros



Jaleca Oficial



Apoios



Revista Oficial

