

## REGULAMENTO

**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 2024** na categoria **Tradição com Arroz Bom Sucesso**, e explica como será a **Semifinal** e a **Final Nacional**.
  
- 2.** O concurso pretende apurar o vencedor da categoria **Tradição com Arroz Bom Sucesso**, bem como valorizar os 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 terminado os estudos em 2023, e que tenham idade igual ou inferior a 25 anos, à data de 31 de Dezembro de 2024.
  
- 3.** O concurso é de âmbito e inclui as seguintes etapas:
  - **Apuramento** através da avaliação das fichas técnicas
  - **Semifinal**, com prova ao vivo
  - **Final nacional**, também com prova ao vivo.
  
- 4.** Para participar, os concorrentes devem **realizar a sua inscrição até ao dia 30 de Junho**, em [jovmentalentodagastronomia.pt](http://jovmentalentodagastronomia.pt). As inscrições são gratuitas.
  - 4.1.** A ficha técnica enviada deve incluir a **receita de um prato principal**, imaginando como parte de um menu de três pratos.
  - 4.2.** A descrição do modo de confeção deve poder esclarecer por completo o júri sobre a execução, os ingredientes, os custos e as quantidades utilizadas.
  - 4.3.** Como matéria-prima obrigatória deve ser usado um dos seguintes tipos de arroz: **carolino, agulha ou aromático**.

**4.4.** O tema desta edição é o flexitarianismo, o ambientalismo e o ativismo, sendo, no entanto, valorizado pelo júri a promoção dos produtos e da gastronomia portuguesa.

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

**5.1.** A Organização reserva o direito de reencaminhar a receita do concorrente para outra categoria mais adequada.

**5.2.** Serão desconsideradas as candidaturas que não incluam fotografia e/ou descrição dos pratos e explicação das receitas.

**6.** É permitido ao concorrente apresentar produtos que tenham sido previamente trabalhados, com as seguintes restrições:

- Não é permitido trazer molhos finalizados, apenas fundos claros ou escuros serão aceites;
- Os ingredientes que requerem marinadas devem ser previamente marinados. No entanto o concorrente deve realizar a preparação dos mesmos durante a prova para exemplificar o processo e ser avaliado pelo júri, dentro do tempo de prova (este excesso não será considerado desperdício, desde que devidamente acondicionado após prova);
- O concorrente deve estar preparado para demonstrar todas as técnicas de cozinha/pastelaria utilizadas na sua receita;

**7.** A farda, os pratos, as matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários à confeção são da inteira responsabilidade do concorrente, que deve levá-los consigo para a prova. A Organização não se responsabiliza por falta de produtos.

**7.1.** A Organização informa antecipadamente os concorrentes de eventuais matérias-primas disponibilizadas pelos patrocinadores no dia e local da prova.

**7.2.** A Organização disponibiliza uma cozinha equipada com ponto de queima, frio positivo e negativo, ponto de água, forno e bancadas neutras. No caso de existirem outros equipamentos disponíveis, no dia da prova, a Organização disponibilizará atempadamente essa listagem aos concorrentes.

**7.2.1.** Caso o concorrente necessite de outros equipamentos não descritos, deve trazê-los para a prova ou confirmar diretamente com a escola da sua disponibilidade. Não são permitidos mais de 3 equipamentos por concorrente.

**7.2.2.** A Organização disponibiliza a cada concorrente um ajudante para a prova. Este ajudante apenas poderá executar tarefas de limpeza, higienização e preparação dos produtos, não podendo participar diretamente na confeção e emplatamento dos pratos. O não cumprimento, sujeita o concorrente a uma penalização ou eventual desclassificação.

**7.3.** A Organização assegura um seguro de acidentes pessoais a todos os concorrentes durante os dias de prova ao vivo. Em caso de acidente durante a prova, o concorrente deve informar imediatamente um elemento da Organização ou do júri para que a situação possa ser tratada.

**8.** Durante as provas, cada concorrente tem **2 horas** para preparar as suas receitas.

Exemplo horário da prova:

Início da Prova - 9h | Saída do prato - 11h

É reservado 5 minutos entre cada concorrente no início da prova para evitar coincidências na apresentação dos pratos.

**8.1.** São necessárias três porções para o emplatamento: duas destinadas para o júri e uma para fotografia e exposição.

**8.2.** A receita elaborada na Final Nacional deve seguir a ficha técnica enviada anteriormente. As únicas alterações permitidas são as considerações partilhadas pelo júri durante as Semifinais.

**9.** O júri do concurso é constituído por importantes figuras da culinária profissional.

**10.** Os critérios de pontuação em cada fase do concurso são os seguintes:

**Apuramento**

Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos

Composição e Harmoniza do Prato: 0 - 15 pontos

Balanço Nutricional: 0 - 10 pontos

Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 10 pontos

**Pontuação máxima por receita – 50 pontos**

**Provas | Pontuação Técnica**

Mise-en-place: 0 - 5 pontos

Higiene e método de trabalho: 0 - 5 pontos

Confeção e manuseamento dos equipamentos : 0 - 5 pontos

Boa execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos

Condição dos produtos utilizados e desperdício - 0 - 10 pontos

**Pontuação máxima – 30 pontos**

**Provas | Pontuação Prova**

Sabor e Aroma: 0 – 25 pontos

Apresentação e empratamento: 0 - 10 pontos

Ponto de cozedura e texturas: 0 - 15 pontos

**Pontuação máxima – 50 pontos**

**Pontuação máxima por prova (técnica + prova) – 80 pontos**

**10.1. Em caso de atraso na prova, o concorrente terá uma tolerância de 2 minutos.** Após esse período, serão aplicadas 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**
- **Se ultrapassar os 10 minutos de atraso: impedido de finalizar a prova**

**11. Entre os concorrentes inscritos, o júri seleciona no máximo de 6 concorrentes para disputar a Semifinal e 3 para a Final nacional.**

**11.1.** As pontuações obtidas na avaliação inicial não são cumulativas com as pontuações das restantes provas.

**12.** As informações sobre os concorrentes apurados para as diferentes fases serão divulgadas no site do concurso em [joventalentodagastronomia.pt](http://joventalentodagastronomia.pt).

**13.** É solicitado aos participantes que partilhem os momentos da sua participação no concurso nas suas redes sociais, utilizando os hashtags #nosofuturo #joventalentodagastronomia #seteralas e identificando a página oficial do concurso nas redes sociais.

**13.1.** Será atribuído o **Prémio de Melhor Promoção** ao concorrente que melhor se envolver na promoção do concurso. **Somente serão contabilizadas as publicações que incluam os três hashtags**, mencionados anteriormente. Os critérios para participação neste passatempo serão enviados posteriormente aos finalistas.

**14.** O júri atribui o título de **Jovem Talento da Gastronomia 2024**, na categoria **Tradição com Arroz Bom Sucesso** ao concorrente que reúna a melhor pontuação na avaliação da Final nacional.

**14.1** A cada concorrente selecionado será entregue um diploma de participação.

**15.** A decisão do júri definitiva e não por ser contestada.

### **Prémio Francisco Vieira**

Francisco Vieira deixa um legado de bondade, dedicação e técnica. O seu papel junto da comunidade, na construção de um melhor futuro, num caminho para a formação profissional na área do turismo é marcante e procuramos aqui a evocação da memória da pessoa cujo trabalho e percurso tanto admiramos.

É uma homenagem ao homem, infelizmente desaparecido. É um incentivo a todos para o futuro.

O Prémio Francisco Vieira será atribuído ao concorrente que alcançar a pontuação mais elevada na final nacional de todas as categorias. Este prémio representa o mais alto reconhecimento pelo desempenho demonstrado pelo participante, refletindo não apenas a sua excelência na categoria específica, mas também o seu destaque global em relação a todos os concorrentes. Trata-se de uma distinção que celebra não apenas a habilidade técnica, mas também a criatividade, a originalidade e o compromisso com o espírito do concurso.

É uma homenagem a Francisco Vieira, uma figura importante do turismo em Portugal, que desempenhou uma vasta gama de cargos nesta área. O prémio é uma homenagem à pessoa, ao empreendedor e ao professor que Francisco Vieira foi.

**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 objecção.

Mais informações em [joventalentodagastronomia.pt](http://joventalentodagastronomia.pt).