
Regulamento do concurso Young Chef Award – Etapa Regional

[TRADIÇÃO E INOVAÇÃO]

(Alterado)

ARTIGO 1

Enquadramento Geral

Realizado no âmbito do plano de atividades da **Região de Coimbra - Região Europeia de Gastronomia 2021**, e constituindo a fase de apuramento do representante da Região de Coimbra para o European Young Chef Award 2019, a realizar de 22 a 24 de outubro 2019 em South Aegean, o presente regulamento define as regras de funcionamento da Etapa Regional do Young Chef Award 2019, subordinado à temática Tradição e Inovação.

Em termos gerais, o concurso consiste na inovação de uma receita tradicional (entrada, prato principal ou sobremesa), enfatizando a utilização dos produtos endógenos e respeitando o respetivo calendário de produção, conforme disposto no presente regulamento – os finalistas deverão confeccionar, quer a receita tradicional quer a receita Inovação.

Adicionalmente, a receita proposta por cada participante deverá ser acompanhada pela explicitação da respetiva inspiração e por uma narrativa que permita a valorização do território, das comunidades, da cultura e dos produtos endógenos.

ARTIGO 2

Objetivos

Os objetivos do concurso são:

- a) Incentivar a valorização quer dos produtos endógenos quer dos produtos da época;
- b) Incrementar o conhecimento e conexão com a gastronomia tradicional enquanto fator de promoção dos territórios;
- c) Estimular a criatividade e inovação da gastronomia tradicional;

- d) Estimular a interpretação da gastronomia enquanto elemento agregador, incentivando à inspiração em áreas como a cultura e as artes;
- e) Fomentar a troca de experiências e conhecimentos entre os participantes;
- f) Divulgar os produtos endógenos da região da CIM|RC;
- g) Potenciar a ligação ao Território da Região de Coimbra.

ARTIGO 3

Público-Alvo

O concurso é aberto aos alunos dos cursos da área de Cozinha ou Pastelaria, com idade compreendida entre os 18 e os 26 anos, ou àqueles que, cumprindo o critério de idade, tenham terminado o percurso de formação em Cozinha/Pastelaria há menos de 1 ano (relativamente à data do concurso) e sejam oriundos de um dos 19 concelhos que integram a Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra – CIM|RC (Arganil, Cantanhede, Coimbra, Condeixa-a-Nova, Figueira da Foz, Góis, Lousã, Mealhada, Mira, Miranda do Corvo, Montemor-o-Velho, Mortágua, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Penacova, Penela, Soure, Tábua, Vila Nova de Poiares).

ARTIGO 4

Organização

A organização do concurso é da responsabilidade da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra (CIM|RC), em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, de acordo com os princípios do concurso European Young Chef Award 2019.

O Concurso decorre nas instalações da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

ARTIGO 5

Calendarização

A calendarização das diversas etapas que constituem o presente concurso será definida por despacho do Primeiro Secretário Executivo Intermunicipal.

ARTIGO 6

Divulgação

A divulgação estará a cargo da CIM|RC e respetivos Municípios, bem como dos demais Fundadores do programa Região de Coimbra – Região Europeia de Gastronomia 2021, e será

realizada junto das escolas e demais interessados, através de diversos canais digitais e comunicação à imprensa regional.

ARTIGO 7

Júri

1. O júri será constituído por sete elementos de reconhecida idoneidade e delibera por maioria simples. Será composto por um Chef de Cozinha (que preside e, em caso de empate, tem voto de qualidade), um Chef de Pastelaria, um perito na área da gastronomia, um representante do setor das artes, um representante do setor da cultura, um representante do setor do turismo e um representante da CIM|RC.

2. Competências do júri:

- a) Proceder à avaliação dos participantes;
- b) Garantir a manutenção das condições necessárias à realização das provas;
- c) Assegurar a igualdade de tratamento aos participantes;
- d) Verificar a identidade dos participantes;
- e) Fazer as recomendações necessárias relativas aos períodos de execução da prova;
- f) Assegurar sigilo e imparcialidade na realização das provas;
- g) Avaliar de acordo com os critérios definidos.

ARTIGO 8

Inscrições

1. As inscrições são gratuitas e deverão ser efetuadas através da ficha de inscrição disponível no site da CIM|RC, admitindo-se uma entrada, um prato principal ou uma sobremesa (tradição e inovação).

2. As inscrições deverão ser acompanhadas pela ficha técnica da receita tradicional, bem como da ficha técnica da inovação da receita tradicional, em português e inglês - O modelo da ficha técnica a entregar está disponível no site da CIM|RC.

3. As inscrições deverão ser acompanhadas da explicação do processo criativo (da tradição à inovação), devendo explicitar a respetiva inspiração (paisagem da região; artista; música;...)

4. As inscrições deverão ser acompanhadas de narrativa | storytelling acerca do processo criativo que levou à criação da receita Inovação, criando uma ligação ao território, às comunidades e à cultura (pode ser em formato de texto; PowerPoint; vídeo; música; ...)

5. Deve ser apresentado um nome original para a receita Inovação, a registar na ficha técnica, não sendo admitidas designações conotadas com qualquer marca e/ou designação de entidade comercial.

6. Depois de preenchida e assinada, a ficha de inscrição, juntamente com as Fichas Técnicas e narrativa (ponto 4), deve ser entregue nas instalações da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, ou enviada por e-mail para: reg@cim-regiaodecoimbra.pt

ARTIGO 9

Apuramento

1. O Júri irá avaliar todas as inscrições e demais documentação, no sentido de deliberar os doze finalistas.

2. A comunicação do apuramento dos doze finalistas será efetuada pela CIM|RC, tendo em conta os critérios de avaliação estabelecidos e que são: cumprimento dos elementos fixados em regulamento; originalidade; storytelling; complexidade da receita Inovação; técnicas utilizadas na confeção; grau de inovação face à receita tradicional; proporcionalidade de produtos endógenos utilizados; conectividade com o território, com as comunidades e com a cultura local.

ARTIGO 10

Fase Final

1. As provas decorrem na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, em data e hora a comunicar aos finalistas.

2. O apuramento do vencedor é feito através de prova escrita de inglês; prova oral em inglês (onde deverá ser explicada a inspiração e *storytelling* associado à receita Inovação proposta) e prova prática, composta pela confeção e empratamento da receita tradicional e da Inovação (quatro doses).

3. A prova escrita terá a duração máxima de 1 hora. A prova oral terá a duração máxima de 15 minutos e as provas práticas terão a duração máxima de 3 horas.

4. A CIM|RC, em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, assegurará as matérias-primas básicas necessárias à execução das provas. Aos finalistas será enviada uma listagem com a indicação destas matérias-primas básicas.
5. Os participantes deverão assegurar todas as matérias-primas específicas (ou básicas) a utilizar nas confeções, que não constem da listagem referida no ponto anterior.
6. Cada participante dispõe de fogão, acesso a forno, bancada de trabalho e palamenta de cozinha, podendo, no entanto, utilizar os seus próprios materiais de trabalho, bem como pequenos equipamentos (conjunto de facas; corta-massas, saco de pasteleiro, varinha mágica, liquidificador, entre outros...).
7. Para o empratamento, o participante poderá utilizar um conjunto de pratos por si escolhidos, sendo estes da sua responsabilidade. Porém, poderá utilizar pratos disponibilizados pela organização.
8. Os participantes devem esclarecer todas as dúvidas e identificar claramente os critérios de classificação antes do início das provas.
9. Os participantes deverão cumprir as normas de segurança e higiene no trabalho, designadamente o uso de fardamento (barrete, avental, jaleca, calças de cozinha e calçado adequado).
10. Os participantes devem utilizar cuidadosamente e zelar pela boa conservação das instalações, equipamentos e materiais que utilizarem, responsabilizando-se por qualquer prejuízo ocasionado voluntariamente ou por negligência.

ARTIGO 11

Avaliação e critérios de ponderação (Provas Práticas)

1. Os critérios de avaliação do júri são os seguintes:
 - a) Apresentação
 - b) Sabores
 - c) Competências técnicas
 - d) Criatividade e inovação
 - e) Uso de produtos locais

2. Pontuação:

Pontuação máxima 100 pontos

- ♦ Apresentação (20 pontos)
- ♦ Sabores (20 pontos)
- ♦ Competências técnicas (20 pontos)
- ♦ Criatividade e inovação (20 pontos)
- ♦ Uso de produtos locais (20 pontos)

3. O júri procederá individualmente à apreciação e avaliação das receitas a concurso, não havendo posteriormente ponderação alguma que não a soma aritmética das pontuações tornadas públicas no ato da divulgação de resultados e entrega do prémio.

4. Em caso de empate, será considerado o voto de qualidade do presidente do júri.

ARTIGO 12

Prémios

1. Ganha o título de vencedor do Concurso o participante que reunir a maior pontuação, de acordo com o estipulado no número anterior.

2. O vencedor da Etapa Regional do Young Chef Award 2019 fica automaticamente apurado para o European Young Chef Award 2019, a realizar de 22 a 24 de outubro 2019 em South Aegean, comprometendo-se a participar com empenho e assumindo-se como jovem embaixador da Região de Coimbra – Região Europeia de Gastronomia 2021.

3. Cada participante finalista recebe um Diploma de participação na Etapa Regional do Young Chef Award 2019.

ARTIGO 13

Direitos de autor

1. O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita Inovação constante da ficha técnica submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, à CIM|RC para que a possa utilizar livremente e para os fins que entender convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.

2. No caso de ser detetada a apresentação de receitas já existentes, o concorrente será desclassificado, podendo vir a ser responsabilizado por eventuais danos que cause às entidades envolvidas.

ARTIGO 14

Disposições finais

1. A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pela CIM|RC, 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.
2. Os participantes, ao aderirem ao concurso, manifestam a sua total concordância com as regras deste e concordam em ceder gratuita, definitiva e irrevogavelmente à promotora a divulgação da receita, caso seja o vencedor.