

REGULAMENTO 2010

- 1.** Este Regulamento visa definir as regras para a atribuição do Troféu de Chefe Cozinheiro do Ano, bem como do Prémio Inovação Helmut Ziebell/ Água das Pedras, a par da participação e funcionamento dos Concursos Regionais e da Final Nacional do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano.
 - 2.1.** Podem participar no Concurso todos os profissionais de cozinha, residentes em Portugal, com mais de cinco anos de experiência profissional comprovada, ou mais de 24 anos e com cargos de chefia nos seus locais de trabalho. (Sub Chefe ou Chefe de Cozinha).
 - 2.2.** Não poderão ser concorrentes os membros da Organização, nem os elementos da direcção da ACP.
- 3.** O Concurso é Nacional, tendo por base um conjunto de Concursos Regionais e uma Final Nacional.
 - 3.1.** A Organização reserva-se o direito de, sob proposta do júri, proceder à anulação de Concursos Regionais que possam registar um número insuficiente de concorrentes seleccionados. Estes serão integrados no Concurso Regional indicado pela Organização.
- 4.** Os concorrentes devem reservar a possibilidade de participação pelo envio, dentro dos prazos estabelecidos no Ponto 4.4. da sua ficha de inscrição, acompanhada pelas fichas técnicas das receitas, onde deverão constar os ingredientes, custos, método de confecção o mais descritivo possível e foto ou esquema de empratamento (obrigatório).

- 4.1.** As receitas enviadas pelos Concorrentes deverão incluir Entrada, Prato Principal e Sobremesa, devidamente designadas por título ou nome próprio (máximo 40 caracteres). A descrição do seu modo de confecção deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo completo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas. É obrigatório enviar as receitas em formato digital (por e-mail ou CD). Os documentos estão acessíveis em www.chefecozinheirodoano.com.
- 4.2.** As Receitas, Ficha de Inscrição e Curriculum Vitae deverão ser enviados ou para o e-mail cca@e-gosto.com ou por CD para a seguinte morada: Concurso Chefe Cozinheiro do Ano, Avenida Padre Manuel da Nóbrega 9 r/c esq., 1000-223 Lisboa.
 - 4.2.1** O concorrente deve enviar o Curriculum Vitae com referência a locais e datas em que trabalhou nos últimos cinco anos, bem como nomes e contactos desses locais, para que se possa confirmar o cumprimento do ponto 2.1..
- 4.3.** Cada Concorrente pode enviar apenas uma Ficha de Inscrição.
- 4.4.** A data limite para o envio das inscrições, já com receitas, é o **dia 30 de Abril de 2010** para os concorrentes da zona Sul/Ilhas e **dia 15 de Junho de 2010** para as zonas Lisboa e Norte/Centro. Esta data poderá sofrer alteração mediante divulgação no site www.chefecozinheirodoano.com.
- 4.5.** O valor da inscrição é de 60 euros (portadores do HotCard) ou 100 euros (não portadores do HotCard), enviado em cheque endossado a Edições do Gosto, Publicações Lda ou como Pagamento de Serviços a partir de uma referência de multibanco. A organização não devolve o valor de inscrição.
 - 4.5.1.** A cada concorrente apurado para os concursos regionais é atribuído um diploma e uma jaleca.
 - 4.5.2.** A Organização disponibiliza alojamento e condições para pré-preparação e devido acondicionamento dos produtos a concorrentes deslocados de outras regiões que não a da prova.

5. O custo da matéria-prima para a confecção do menu completo não pode ultrapassar os 50€.

6. Durante as Etapas Regionais, os concorrentes realizam um menu composto por Entrada, Prato Principal e Sobremesa para 4 pessoas, num tempo máximo de 3 horas. A atenção a este ponto é essencial, quer durante a preparação do concorrente para a prova, quer durante a prova.

6.1. O tema é livre, no entanto, é apreciado pelo júri a valorização dos produtos e da gastronomia de Portugal.

6.2. Nos concursos Regionais, ao Concorrente, é permitida a apresentação de produtos a confeccionar já trabalhados anteriormente, com os seguintes limites:

- > não é permitido trazer molhos finalizados, mas sim fundos claros ou escuros;
- > não é permitido trazer legumes cortados ou torneados, mas sim lavados e descascados;
- > os géneros que necessitem de marinar devem vir previamente marinados sendo, no entanto, necessário fazer a preparação dos mesmos, na porção de uma dose, no tempo do concurso, para exemplificação do processo e devida avaliação do Júri (*este excesso de produto não será considerado desperdício desde que devidamente acondicionado após a prova*);
- > o doseamento, desossagem e arranjo de carnes, aves e peixe deve realizar-se no local do Concurso.

6.3. Cada concorrente poderá ter o apoio de um ajudante, com idade igual ou inferior a 23 anos, à data da prova. O ajudante apenas poderá executar tarefas de limpeza, higienização e preparação dos produtos não podendo participar directamente na confecção e empratamento.

6.4. Cada concorrente deve trazer os seus pratos, que serão obrigatoriamente brancos ou transparentes, caso não sejam informados da obrigatoriedade de uso de pratos a ceder pela organização.

6.5. O Júri do concurso é constituído por importantes figuras da Culinária Profissional.

6.6. Os critérios de pontuação do júri técnico são os seguintes:

PONTUAÇÃO MÁXIMA POR PRATO 30 PONTOS

Pontuação Técnica de Higiene e Segurança Alimentar

- > Condição dos produtos utilizados e desperdícios > 5 pontos
- > Higiene e método de trabalho > 10 pontos

Pontuação Técnica de Cozinha

- > Mise-en-place > 5 pontos
- > Técnica e habilidade profissional > 10 pontos

6.7. Os critérios de pontuação do júri de prova são os seguintes:

PONTUAÇÃO MÁXIMA POR PRATO 70 PONTOS

- > Apresentação > 25 pontos
- > Sabor e aroma > 40 pontos
- > Valor económico, execução comercial e harmonia > 5 pontos⁽¹⁾

⁽¹⁾ Na Final Nacional este critério será substituído por *Correcta utilização dos produtos do Cesto Surpresa*.

7. Dos menus apresentados, o júri escolhe um máximo de 8 Concorrentes por cada Região (Norte/Centro, Lisboa, Sul/Ilhas) que disputarão ao vivo as Etapas Regionais;

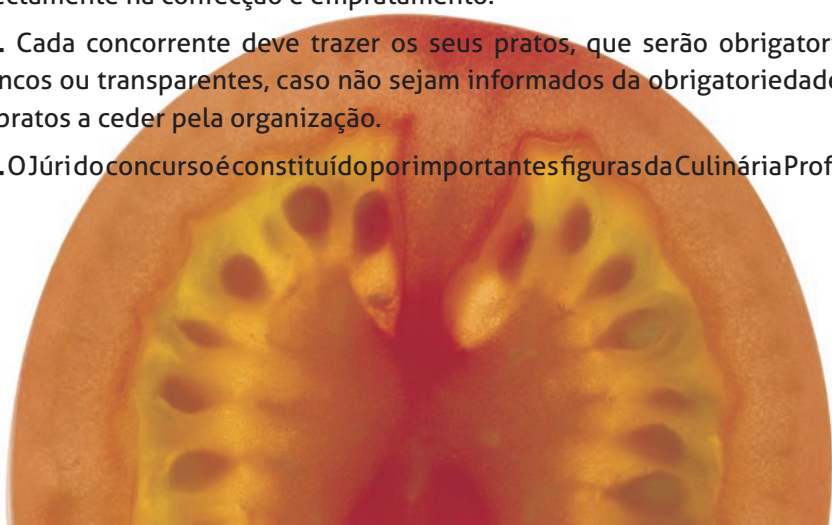
7.1. Não serão aceites alterações às Fichas Técnicas seleccionadas pelos júris para as Etapas Regionais, nomeadamente ingredientes e métodos de confecção. Caso esta situação se verifique na Etapa Regional o concorrente ficará sujeito a uma penalização ou eventual desclassificação por parte do Júri.

7.1.1. Os concorrentes devem assegurar-se de que todos os produtos mencionados na sua ficha técnica estão disponíveis na época das Etapas Regionais, ficando sujeitos a uma penalização no caso de alguma alteração.

7.2. A informação sobre os Concorrentes seleccionados para a Final Nacional constará na revista INTER magazine que seja publicada a seguir ao último Concurso Regional e no site do concurso em www.chefcozinheirodoano.com no dia da última Etapa Regional.

7.3. O apuramento do Chefe Cozinheiro do Ano 2010 é feito numa Final Nacional onde estão presentes os melhor pontuados, até ao máximo de 12 Concorrentes, de entre todas as Regiões participantes;

8. Ganha o título de Chefe Cozinheiro do Ano 2010 o Concorrente que reunir a melhor pontuação na Final Nacional, de acordo com o seguinte:





8.1. De forma a cumprir as novas regras internacionais de competição culinária da WACS⁽²⁾, a Final Nacional realiza-se com base num conjunto de produtos, igual para todos os concorrentes, denominado de Cesto Surpresa.

8.2. Os concorrentes apenas poderão utilizar produtos que façam parte do Cesto Surpresa, ficando sujeitos a uma desclassificação caso não cumpram este ponto. Essa lista é publicada no site do concurso no dia da Final Nacional e entregue aos concorrentes, conforme ponto 8.4..

8.2.1. A cada concorrente serão atribuídas as mesmas quantidades de produtos que compõem o Cesto Surpresa.

8.2.2. No dia da prova, cada concorrente deverá entregar à Organização todos os produtos que não irá utilizar de forma a controlar o desperdício dos mesmos, caso contrário, serão penalizados.

8.3. A Organização dará um briefing a todos os concorrentes finalistas, no dia anterior à prova, de forma a que todos conheçam o espaço onde decorrerá a prova, normas e esclarecimento de dúvidas.

8.4. Os concorrentes devem apresentar-se na manhã da prova, em local e hora a anunciar pela Organização, a fim de conhecerem o conjunto de produtos do Cesto Surpresa a serem utilizados para a elaboração do menu final.

8.5. A divulgação do Cesto Surpresa será feita aos concorrentes individualmente e em local reservado, sendo que terão 1 hora e meia para produzirem as suas Fichas Técnicas compostas por Entrada Ovo - Lácteo - Vegetariana, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa, sem recurso a nenhum tipo de comunicação com o exterior ou consulta. A ficha técnica deverá ser o mais completa possível, com listagem de ingredientes, método de confecção e esquema de empratamento.

8.6. O Júri reserva-se o direito de definir um tipo de menu diferente do ponto 8.5. a apresentar na Final Nacional.

8.7. A prova começará de seguida, em horário a definir pela Organização.

8.8. Durante a Final Nacional, os concorrentes realizam um menu composto por Entrada Ovo - Lácteo - Vegetariana, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa para 4 pessoas, num tempo máximo de 5 horas. A atenção a este ponto é essencial.

8.9. Os concorrentes podem levar consigo um máximo de 3 equipamentos eléctricos. Os demais utensílios necessários ao trabalho de cozinha, são igualmente da responsabilidade do concorrentes, salvo indicação em contrário pela organização.

8.10. A organização disponibiliza uma cozinha pré-equipada com ponto de queima, frio e água, forno convector e bancadas. No caso de existirem outros equipamentos disponíveis a Organização disponibilizará atempadamente essa listagem aos concorrentes.

8.10.1. A Organização certifica-se no dia antes da prova que todos os equipamentos estão a funcionar correctamente.

9. O júri atribui o Prémio Concurso Chefe Cozinheiro do Ano ao Concorrente que reúna a melhor pontuação do Júri. O Prémio de Inovação Helmut Ziebell / Água das Pedras é atribuído ao prato que reúna consenso entre o júri pela sua inovação e/ou criatividade.

10. A decisão do Júri é final e incontestável. O júri pode decidir não atribuir o primeiro prémio ou Prémio de Inovação Helmut Ziebell / Água das Pedras.

11. A participação no Concurso significa a aceitação do presente Regulamento. O presente regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio, ficando a Organização responsável por informar todos os concorrentes das alterações.

12. Com a participação, os concorrentes cedem às Edições do Gosto os direitos de autor para utilização das receitas e fotografias da forma que lhes aprover, nomeadamente para publicação em revistas e em compilação a fazer.

⁽²⁾ World Association of Chefs' Societies www.wacs2000.org