

## Cávado (Vila Verde)

### Minho Young Chef Awards 23 – Final – 27 de Outubro Normas de Participação | Cozinha e Pastelaria

#### Os participantes devem:

- a) Respeitar e seguir as orientações específicas referidas ou comunicadas pelo júri;
- b) Utilizar cuidadosamente e zelar pela boa conservação das instalações, equipamentos e materiais que utilizarem, responsabilizando-se por qualquer prejuízo ocasionado voluntariamente ou por negligência;
- c) Devem conhecer, aceitar e cumprir o presente regulamento em vigor.
- d) Os participantes devem esclarecer todas as dúvidas e identificar claramente os critérios de classificação antes do início das provas.

Os formadores não poderão ter influência na prestação dos concorrentes durante o decorrer das provas, prestar esclarecimentos, tirar dúvidas ou pressionar o Júri, sob pena de ser penalizada a escola e o(s) seu(s) concorrente(s).

### **Artigo 1º - Âmbito**

O presente regulamento aplica-se ao concurso “**Minho Young Chef Awards 2023**”, promovido pelo consórcio **Minho Inovação**, a decorrer nos dias **23 a 27 de outubro de 2023**, a final realiza-se dia **27 de outubro em Vila Verde**.

### **Artigo 2º - Objetivo**

O objetivo deste concurso é fortalecer os laços entre a região e a sua identidade enogastronómica, com os jovens estudantes e as escolas de hotelaria/restauração/bar, promovendo a inovação enogastronómica, utilizando por base, a cozinha tradicional e produtos locais, assim como um serviço de sala/bar que valorize e exponencie a experiência gastronómica na região.

### **Artigo 3º - Destinatários**

1. Os(as) concorrentes devem ter entre 16 e 26 anos e devem frequentar um curso de artes culinárias de nível III, IV e V em regime integral ou que tenham concluído a sua formação no ano letivo anterior a esta iniciativa (2022).
2. A prova de matrícula / habilitação é exigida no formulário de inscrição.
3. Os(as) candidatos menores de 18 anos, devem juntar a estes documentos, uma declaração dos encarregados de educação a autorizar a participação.

### **Artigo 4º - Inscrição**

**O concorrente deverá remeter à organização, por e-mail, até 31 de agosto, a ficha de inscrição** devidamente preenchida com:

1. Dados pessoais e da escola que representa.
2. **Fichas técnicas respetivas** com os ingredientes e respetivas quantidades para cada prova.
3. Método de preparação detalhadamente descrito.

### **Artigo 5º - A elaboração de uma receita tradicional**

Nesta prova específica, os(as) concorrentes serão convidados(as) a preparar uma porção do prato tradicional (como seria apresentado nas suas casas / e nos restaurantes locais), numa vertente mais tradicional e genuína. Este “treino” também proporcionará uma oportunidade para os(as) concorrentes se familiarizarem com o ambiente da cozinha.

#### **Artigo 6º - Equipamento e Utensílios**

- 1. O equipamento geral de cozinha será disponibilizado a todos(as) os(as) concorrentes, com exceção de equipamento especializado.**
2. A organização deverá apresentar atempadamente às escolas uma listagem detalhada de todo o material e equipamentos que serão disponibilizados para a prova.
3. Os(as) concorrentes devem trazer o seu próprio estojo de facas e outros utensílios específicos que necessitem.
4. Os(as) concorrentes serão responsáveis pelo seu próprio equipamento especializado, sem qualquer custo ou responsabilidade imputáveis à organização.

#### **Artigo 7º - Produtos e/ou Ingredientes**

- 1. O prato apresentado na competição deve usar produtos sazonais e locais, encontrados nos mercados da região do Minho.**
- 2. Os produtos usados na confeção do prato são da responsabilidade da escola e do concorrente.**
3. Os pratos e loiça para o serviço das iguarias deverão ser escolhidos e trazidos por cada concorrente/escola, quer na vertente tradicional, quer na sua recriação. A organização terá apenas serviço de mesa de porcelana branca, se necessário.
4. Os(as) concorrentes que demonstrarem conhecimento das variedades específicas de vegetais, plantas ou animais distintivas da sua região e associadas à gastronomia regional, serão valorizados na apreciação final do Júri.
5. Os(as) concorrentes devem indicar no documento de registo e na sua apresentação ao júri, o uso de variedades de animais e plantas, para demonstrar os seus conhecimentos e domínios neste campo.

#### **Artigo 8º - HCCP – (Hazard Analysis and Critical Control Point/ Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)**

1. Em alinhamento com os regulamentos específicos de higiene alimentar, todos os(as) concorrentes devem cumprir com os princípios **HACCP** e garantir que os produtos alimentares de alto risco são manuseados de forma adequada, e que, a cadeia de frio não é comprometida durante o transporte.
2. Em caso de ficarem por esclarecer algumas dúvidas, deve o concorrente contactar a organização para avaliação prévia dos requisitos individuais.

#### **Artigo 9º - Prato a confeccionar**

1. Recomenda-se preparar um prato principal. Não pode ser uma porção de petisco.
2. No dia da competição, os(as) concorrentes do Minho Young Chef Awards terão de confeccionar 5 porções do prato inovador que foi apresentado no processo de seleção da Escola.
3. **O preço de custo por prato não deve exceder os €5** - a folha de cálculo deve ser fornecida à organização por cada concorrente, como verificação.

#### **Artigo 10º**

1. **Em caso algum, a preparação do prato pode exceder 2 horas e 30 minutos, desde o início até à conclusão.**
2. Apenas se permite as seguintes formas de preparação pré-competição: a fermentação, a cura, a marinagem e a desidratação.
3. O concorrente deverá ser o único responsável por essas eventuais preparações prévias e estar habilitado a explicá-las detalhadamente quando questionado pelo júri.
4. Alimentos parcialmente cozidos não são permitidos.
5. Qualquer preparação prévia, considerada excessiva pelo júri, antes da competição será anotada pelo que poderá ser utilizada com fator de desempatar na final da competição.
6. Em caso de dúvida, deve o concorrente procurar aconselhamento junto da organização antes da competição.

#### **Artigo 11º - Júri**

O júri observará a preparação e o resultado do prato, incluindo a higiene da cozinha.

#### **Artigo 12º - Apresentação do Prato ao Júri**

1. **O(a) finalista terá no máximo 3 minutos para apresentar o prato ao júri.** A apresentação será seguida de um período de questões do júri.
2. A capacidade dos(as) concorrentes em transmitirem uma história original relacionada com o prato e explicar a conexão cultural com a região, será avaliada.

#### **Artigo 13º - Vestuário para competição**

1. Os(as) concorrentes devem trazer um gorro de cozinheiro onde pode identificar a escola.
2. Os(as) concorrentes receberão um avental para uso nas cozinhas, de modo a garantir jalecas limpas durante a apresentação.

#### **Artigo 14º - Escalonamento para as apresentações**

1. A ordem das apresentações será escalonada e, portanto, o horário de início será dado a cada finalista.
2. A organização decidirá a ordem dos pratos e garantirá que os(as) alunos(as) comecem a cozinhar em intervalos de 10 minutos.

#### **Artigo 15º - Responsabilidades dos jovens concorrentes**

1. Espera-se que os(as) concorrentes participem de todas as atividades e refeições organizadas no programa.
2. É importante que os concorrentes estejam sensibilizados para assumirem o papel de embaixadores(as) do Minho, pelo que o seu comportamento deverá estar alinhado com esta menção em todos em todos os momentos.

#### **Artigo 16º - Avaliação**

1. O júri tem um conjunto de critérios para marcar cada prato.
2. Quando a participação é confirmada, os(as) concorrentes receberão os critérios e o peso aplicado a cada um.
3. Os membros do júri são especialistas e os(as) vencedores serão selecionados(as) após o cálculo da pontuação e uma discussão entre os membros do júri.
4. Numa situação de empate, o presidente do júri fará a escolha final.
5. O veredicto do júri é final, não sendo obrigado a responder às questões dos(as) participantes individualmente no dia do evento.
6. O júri, no entanto, fornecerá *feedback* por escrito a todos(as) os(as) participantes, incluindo detalhes individuais das suas pontuações e o acompanhamento dos comentários dos jurados, no prazo de uma semana após a competição.
7. Nenhuma outra correspondência será registada.

#### **Artigo 17º - Apresentação dos resultados**

1. **Apenas o 1º classificado será anunciado e terá acesso à final.**
2. As provas de pastelaria e cozinha são realizadas em separado, mas com o mesmo regulamento.