



Cávado (Vila Verde)

Minho Young Chef Awards 23 – Final – 27 Outubro

Normas de Participação | Chefe de Sala e Bar

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 e ficha técnica

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 das receitas

Pretende-se, com este concurso, que **cada concorrente preste todas as provas indicadas** e associadas às competências exigidas a um chefe de sala/bar, nomeadamente:

BLOCO 1	BLOCO 2
<ol style="list-style-type: none"> 1. Montagem de mesa; 2. Serviço de Vinho; 3. Serviço de mesa com empratamento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboração de um cocktail vinho verde; 2. Prova de cerveja e harmonização com um petisco; 3. Prova de cafetaria; 4. Harmonização com Vinho Verde do prato finalista;

BLOCO 1

1. **O concorrente terá de preparar uma *mise-en-place* à mesa para 2 pessoas.** A prova terá a **duração máxima de 10 minutos**. Neste momento, o júri irá avaliar apenas a *mise-en-place*, incluindo a ordem geral da mesa e da sua montagem, a limpeza, elegância e simetria de todos os elementos dispostos. O concorrente poderá trazer elementos decorativos que considere adequados, sendo a decoração da mesa sua inteira responsabilidade e de carácter obrigatório.
 2. **2 e 3.** O concorrente terá de efetuar o serviço de vinhos e do prato tradicional aos elementos do júri
 3. **A prova terá a duração máxima de 10 minutos. Cada concorrente terá também de explicar a escolha do vinho para o prato em questão e explicar ao júri a harmonização que criou, num tempo máximo de 3 minutos.**
-
4. Cada concorrente terá de escolher o vinho a servir e explicar a harmonização que fez, a todos os elementos do júri, nomeadamente aos elementos pertencentes ao concurso de sala e bar. A escolha do vinho ficará à responsabilidade de cada participante. Neste momento, o júri de sala e bar irá avaliar o serviço global e gestão da mesa, incluindo a destreza e conhecimentos técnicos no serviço de comidas e bebidas, nomeadamente a sequência correta de serviço, a capacidade de comunicação e empatia, a postura e apresentação, gestão de tempo. Por outro lado, deverá ser avaliada também a harmonização entre o vinho e o prato.
 5. A *mise-en-place* da mesa neste momento estará a cargo da organização, apenas sendo analisado o serviço quanto



aos pontos atrás referidos.

Para este Bloco 1: A organização fornecerá todos os elementos necessários à prova (loição, talheres, copos, roupa e outros utensílios necessários ao serviço) e deverá apresentar atempadamente às escolas uma listagem detalhada de todo o material.

- 6. É obrigatório o uso do material disponibilizado pela organização. As escolas são livres de levar materiais de decoração.**

BLOCO 2

1. O concorrente terá de preparar e servir uma composição de bar da sua autoria (5 unidades iguais - 4 para os júris e uma para exposição/fotografia).

2. A prova terá a **duração máxima de 15 minutos. Esta criação deverá ser um Cocktail de autor**, cuja ficha técnica deverá ser enviada à organização (31 de agosto de 2023) com a indicação dos elementos, quantidades respetivas (4 doses) e descrição da sua preparação e serviço (incluindo tipo de copo).

3. Após a entrega da respetiva ficha técnica, não será permitida qualquer alteração ao seu conteúdo, devendo ser rigorosamente cumprida em concurso.

2. Informações adicionais:

1. Os produtos e bebidas a utilizar serão da responsabilidade de cada escola participante, de acordo com o cocktail criado, nas quantidades necessárias às 5 unidades.

2. É da responsabilidade da organização fornecer os seguintes produtos: vinho, cerveja, café e leite.

3. Os participantes poderão trazer todo o equipamento e utensílios que considerem necessários para a execução da composição de bar, incluindo copos próprios, se assim o entenderem.

4. O concorrente terá de preparar um petisco (criação própria ou tradicional) e servir 5 unidades do mesmo ao júri. Para esta prova, o concorrente terá um total 15 de minutos.

5. Os produtos usados na confeção do petisco são da responsabilidade da escola e do concorrente.

6. O concorrente terá de executar a tiragem e serviço de 5 cervejas de garrafa em copos apropriados. Para isto, o concorrente terá um tempo de 10 minutos.



7. O objetivo desta prova, será harmonizar o petisco com uma referência de cerveja e deverá explicaressa harmonização aos júris.
8. O júri irá avaliar a componente técnica associada ao serviço das cervejas e aharmonização criada entre o petisco e a cerveja, através da degustação e da explicação do concorrente.
9. **A organização deverá comunicar, atempadamente, quais as referências de cervejas** a servir e aharmonizar com o petisco.
10. **O concorrente poderá trazer algumas pré-preparações que sejam mais demoradas**, se pretender, e deverá ser o único responsável por essas eventuais preparações prévias e estar habilitado aexplicá-las detalhadamente quando questionado pelo júri.
11. **O concorrente deverá enviar a ficha técnica à organização** (até 31 de Agosto de 2023) com o nome do petisco e indicação dos elementos, quantidades respetivas (5 doses) e descrição da sua preparação e serviço. Deverá também indicar a cerveja escolhida e explicar brevementea harmonização.
12. **O concorrente terá de preparar e servir elementos de cafetaria** indicados pela organização. A prova terá uma duração máxima de 20min (10min para os dois primeiros elementos + 10min para a composiçãode autor) e o concorrente terá de efetuar obrigatoriamente:
 - a. 2 unidades de Café expresso (em chávena vol. 5-7,5ml, copo de água e guardanapo);
 - b. 2 unidades de *Capuccino* (em chávena vol. 15-17,5ml e guardanapo);
 - c. 5 unidades de composição de autor (criação do concorrente).
13. **A composição de autor pode ser servida fria ou quente**, em chávena ou copo/taça à escolha.
 - a) **Devem conter no mínimo 3cl de café** e os concorrentes podem usar até ao **máximo de 5 ingredientes** e as decorações devem ser comestíveis.



14. O **concorrente deverá enviar a ficha técnica à organização** (31 de agosto de 2023), com o nome da composição de autor e indicação dos elementos, quantidades respetivas (5 doses) e descrição da sua preparação e serviço.

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 - 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 8º - Avaliação pelo Júri e Resultados

- a) O júri observará todas as provas dos dois blocos, e avaliará cada uma delas de forma independente.
- b) O concorrente terá de participar e cumprir todas as provas do concurso, sem exceção, e será automaticamente excluído da possibilidade de vencer o concurso global se não o fizer.
- c) A eleição do Jovem Chefe de Sala e Bar do Minho será o resultado da combinação de todas as provas do concurso, conforme o peso de cada uma e os critérios definidos.
- d) Cada prova terá júris especializados no sector, e todos terão um conjunto de critérios para classificar cada uma das provas. Quando a participação é confirmada, os(as) concorrentes receberão os critérios e o peso aplicado a cada um.

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. Numa situação de empate, o presidente do júri fará a escolha final. O veredicto do júri é final, não sendo obrigado a responder às questões dos(as) participantes individualmente no dia do evento. 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. Nenhuma outra correspondência será registada.

Artigo 9º - 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 10º - Escalonamento para as apresentações

1. **A ordem das apresentações será escalonada para cada prova e, portanto, o horário de início será dado a cada finalista.**
2. **Apenas o 1º classificado será anunciado e terá acesso à final do Concurso.**



- a) **A ordem das apresentações será escalonada para cada prova** e, portanto, o horário de início será dado a cada finalista;
- b) **Apenas o 1º prémio será anunciado na final. Deverão também ser premiados individualmente os vencedores de algumas provas do concurso, pelos patrocinadores específicos.** No entanto, todos(as) os(as) concorrentes terão direito a um certificado de participação na **iniciativa Jovem Chef de Sala & Bar.**

Artigo 7º - Condições de execução e HACCP

Produtos alimentares: Os produtos usados na confeção do petisco e no cocktail são da responsabilidade da escola e do concorrente.

Como existem regulamentos específicos de higiene alimentar, todos os(as) concorrentes devem aderir aos 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. Se houver alguma preocupação em relação a isso, a organização estará disponível para avaliar os requisitos individuais. Todos os ingredientes e o seu estado de conservação serão da responsabilidade do(a) concorrente.

Fardamento: Os(as) concorrentes receberão um avental do MYCA para uso na preparação do petisco, de modo a garantir uniformes limpos durante a apresentação.

Artigo 8º - Outras condições de participação

Espera-se que os(as) concorrentes participem em todas as atividades e refeições organizadas no programa. É necessário ter em mente que serão embaixadores(as) do Minho e o seu comportamento deve ser apropriado em todos os momentos.

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) Conhecer, aceitar e cumprir o presente regulamento em vigor;



- d) 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).