



## Cávado (Vila Verde)

### Minho Young Chef Awards 23 – Semi Final – 23 a 27 de 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, 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 - Pré-inscrição**

**O concorrente deverá remeter à organização até 14 de julho, compromisso de participação por e-mail com os dados do aluno.**

#### **Artigo 4º .1 – 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

1. 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

1. Montagem de mesa
2. Serviço de Vinho e Cerveja

#### BLOCO 2

1. Elaboração de um cocktail clássico
2. Prova de cafetaria

#### BLOCO 1

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- Num segundo momento, o concorrente terá de efetuar o serviço simples de vinho e cerveja** com a abertura das garrafas e servir nos copos fornecidos pela organização.

A prova terá a **duração máxima de 10 minutos**.

#### BLOCO 2

1. **O concorrente terá de preparar e servir uma composição de bar** de criação própria (4 unidades iguais - 3 para os júris e uma para exposição/fotografia). 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 (até 31 de agosto) com a indicação dos elementos, quantidades respetivas (4 doses) e descrição da sua preparação e serviço (incluindo tipo de copo).

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

**2. O concorrente terá de preparar e servir café e uma bebida de café com leite** (2 unidades iguais decada uma das bebidas)

### **3. Informações adicionais**

**Os produtos e bebidas a utilizar serão da responsabilidade de cada escola participante**, de acordo com o cocktail criado, nas quantidades necessárias às 4 unidades.

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

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

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

- 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.
- 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.**



#### Artigo 11º - 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.