



Regulamento Revolta do Bacalhau

O CONCURSO

1. A **Revolta do Bacalhau** é um Concurso Nacional, criado pelo [Recheio](#) e pela [Norge](#), onde são apresentadas novas propostas de receitas de Bacalhau da Noruega, procurando modelos tradicionais ou complementares de uso dos produtos, técnicas e equipamentos para a confecção e apresentação dos trabalhos a concurso.

1.1. O **Bacalhau da Noruega** é naturalmente o elemento-chave do concurso devendo constituir-se como **matéria-prima principal** dos pratos a apresentar.

FORMALIZAÇÃO DAS INSCRIÇÕES

2. O Concurso tem inscrições abertas até ao dia **15 de Outubro** devendo os concorrentes enviar a **Ficha de Inscrição** devidamente preenchida para a Avenida Padre Manuel da Nóbrega 9 r/c esquerdo, 1000-223 Lisboa ou para o e-mail: rbacalhau@e-gosto.com, acompanhada da devida **Ficha Técnica**. Poderão também fazer a inscrição em www.revoltadobacalhau.com ou em qualquer loja Recheio.

2.1. A receita enviada pelos concorrentes deverá ser composta por um Prato Principal, devidamente designado por título ou nome próprio (max: 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 email ou CD). Os documentos estão acessíveis em www.revoltadobacalhau.com.

2.2. Cada Concorrente poderá enviar apenas uma Ficha de Inscrição e concorrer a uma das 3 categorias a concurso: Tradicional, Rápida e Gastronómica.

2.3. Por Concorrente entende-se todos os profissionais de Cozinha a exercer a sua actividade num restaurante ou Unidade Hoteleira em Portugal.

2.4. Uma vez que o Restaurante/Hotel onde o concorrente exerce funções é igualmente envolvido, este deverá concorrer com o aval dessa entidade.

2.5. É obrigatório que conste a designação “Bacalhau da Noruega” no nome do prato a concurso.

2.6. O Júri reserva-se ao direito de atribuir a determinado concorrente uma categoria diferente à que inicialmente concorreu e que melhor se adequa à sua receita.

2.7. Critérios de selecção de categorias a concurso:

- **TRADICIONAL**
Respeito pelo conceito da gastronomia tradicional, podendo incluir-se também a chamada “Especialidade da Casa”.
- **RÁPIDA**
Conceito moderno e receita de fácil capacidade de reprodução em ambiente de restauração rápida e controlo de custos.
- **GASTRONÓMICA**
Receitas que apresentam inovação e criatividade na sua apresentação e confecção com produtos de qualidade máxima.

FASE APURAMENTO FINAL NACIONAL

3. O Júri escolhe as **6 melhores propostas** de cada categoria (Tradicional, Rápida e Gastronómica) a nível Nacional. Os concorrentes apurados deverão colocar o prato a concurso na carta do restaurante durante o tempo do concurso até à Final Nacional.

3.1. Os critérios de avaliação do júri nesta fase são os seguintes, perfazendo um total de 50 pontos.

- **TRADICIONAL**
Ficha Técnica e selecção dos produtos – 5 pontos
Respeito pela receita tradicional - 25 pontos
Balanço Nutricional – 10 pontos
Composição/harmonização do conjunto - 10 pontos
- **RÁPIDA**
Ficha Técnica e selecção dos produtos – 5 pontos
Capacidade de execução rápida e reprodução da receita– 25 pontos
Balanço Nutricional – 10 pontos
Composição/harmonização do conjunto - 10 pontos
- **GASTRONÓMICA**
Ficha Técnica e selecção dos produtos – 5 pontos
Criatividade/Inovação – 25 pontos
Balanço Nutricional – 10 pontos
Composição/harmonização do conjunto - 10 pontos

3.2. Serão seleccionados, nesta fase, 2 concorrentes suplentes que serão convocados no caso de um dos finalistas desistir ou estiver impossibilitado de concorrer.

3.3. A divulgação dos resultados será feita no site do concurso www.revoltadobacalhau.com, nas lojas Recheio e na página do concurso no Facebook (Revolta do Bacalhau).

3.4. A cada concorrente seleccionado para as Final Nacional é atribuído um Diploma, duas Jalecas e um Toque.

FINAL NACIONAL

4. A Organização disponibiliza aos Concorrentes o conjunto de produtos alimentares necessários da marca MasterChef disponíveis nas lojas Recheio até à quantia de **40€** para a confecção dos pratos a concurso na Final Nacional.

4.1. Durante a Final Nacional, os Concorrentes confeccionam o Prato a concurso, do qual deverão fazer 5 empratamentos, sendo 2 para degustação do júri e 1 para fotografia e exposição. As restantes 2 porções são montadas em colheres de degustação (disponibilizadas no local) para prova dos assistentes ao Concurso.

4.2. A Organização disponibiliza uma cozinha pré-equipada com ponto de queima, frio e água, forno e bancadas, devendo os concorrentes fazer-se acompanhar de todo o conjunto de equipamentos e utensílios gerais, tais como tachos, panelas, espátulas, pratos e outros, necessários à boa confecção culinária.

4.3. O Concurso visa reproduzir o trabalho no dia-a-dia devendo o Concorrente estar atento a todas as regras que se prendem com o acondicionamento das matérias-primas, utilização, consumos e higienização do local de trabalho. Estas regras têm início desde o trabalho a realizar para a escolha da receita a apresentar até à sua execução na Final.

4.4. Os concorrentes podem trazer consigo até um máximo de 3 equipamentos eléctricos.

4.5. Os concorrentes terão duas horas para confecção e empratamento das suas receitas.

4.6. A distribuição dos concorrentes pelas cozinhas individuais é feita de forma aleatória pela Organização na presença de um membro do Júri.

4.7. Os Concorrentes apresentam receitas de Bacalhau, avaliando o júri as propostas que pela sua descrição na ficha técnica e execução final, se adequem aos critérios de avaliação da sua categoria específica, respeitando sempre a boa Confecção do Bacalhau da Noruega.

4.8. Os concorrentes devem valorizar na receita, produtos portugueses.

4.9. Não serão permitidas alterações à Ficha Técnica enviada inicialmente ficando o concorrente sujeito a uma penalização ou desclassificação.

4.10. Na Final Nacional, 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).

5. O júri é constituído por profissionais de elevada idoneidade técnica.

5.1. O júri pontua de acordo com os seguintes critérios:

- **TRADICIONAL**
Mise en place – 5
Técnica e habilidade profissional – 15
Higiene e método de trabalho – 15
Apresentação – 10
Sabor – 40
Respeito pela receita tradicional - 15
- **RÁPIDA**
Mise en place – 5
Técnica e habilidade profissional – 15
Higiene e método de trabalho – 15
Apresentação – 10
Sabor – 40
Capacidade de reprodução da receita - 15
- **GASTRONÓMICA**
Mise en place – 5
Técnica e habilidade profissional – 15
Higiene e método de trabalho – 15
Apresentação – 15
Sabor – 40
Criatividade e Inovação do prato - 10

6. Ganha o Concurso o Concorrente que obtiver a melhor pontuação, dentro de cada categoria.

6.1. O júri pode abster-se de entregar o prémio caso considere que o nível dos trabalhos apresentados assim o justifiquem.

6.2. Aos Restaurantes, ou Unidades Hoteleiras, onde os Concorrentes exercem a sua profissão será entregue também um Diploma de Participação para exposição.

6.3. O 3 vencedores recebem como prémio um curso intensivo no prestigiado Gastronomic Institute, na Noruega. Os restantes participantes recebem uma experiência gastronómica.

6.4. Os 3 Vencedores do concurso comprometem-se a participar numa acção a realizar após o concurso numa instituição de solidariedade social. Esta acção será coordenada, após o concurso, pelo Recheio e pela Norge.

DIREITOS DE AUTOR

7. O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ficha técnica submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que o Recheio e a Norge a possam utilizar livremente e para os fins que entenderem 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.

7.1. O participante responsabiliza-se perante o Recheio e a Norge, bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

DISPOSIÇÃO FINAL

8. A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pela Recheio ou pela Norge, 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.