



# REGULAMENTO

**1.** A Revolta do Bacalhau é um Concurso Nacional, onde são apresentadas novas propostas de receitas de Bacalhau da Noruega, respeitando a tradição portuguesa, procurando porém modelos complementares de uso dos produtos, técnicas e equipamentos para a confecção e apresentação dos trabalhos a concurso.

**1.1.** O Concurso surge enquanto actividade do Clube MasterChef do Bacalhau da Noruega, associando-se aos princípios-base do mesmo.

**1.2.** O Bacalhau da Noruega é naturalmente o elemento-chave do concurso e deve ser, por isso, constituído como matéria-prima principal dos pratos a apresentar.

**2.** O Concurso tem uma fase inicial até ao dia 22 de Outubro de 2008 devendo os concorrentes enviar a Ficha de Inscrição correctamente preenchida para a Calçada do Cardeal, 16B, 1100-116 Lisboa ou para o e-mail: [rbacalhau@e-gosto.com](mailto:rbacalhau@e-gosto.com), acompanhada da devida Ficha Técnica. Poderão também fazer a inscrição em [www.revoltadobacalhau.com](http://www.revoltadobacalhau.com).

**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](http://www.revoltadobacalhau.com).

**2.2.** O Júri escolhe as 6 melhores propostas que são confeccionadas ao vivo, num dia a designar na 1ª semana de Dezembro, em local com as devidas condições para o efeito a disponibilizar pela Organização.

**2.3.** Cada Concorrente poderá enviar apenas uma Ficha de Inscrição.

**3.** A Organização disponibiliza aos Concorrentes o conjunto de produtos alimentares necessários da marca MasterChef, disponíveis nas lojas Recheio, até à quantia de 40€.

**3.1.** 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.

**3.2.** A cada concorrente é atribuído um Diploma, duas Jalecas e um Toque.

**4.** Durante o Concurso, os Concorrentes confeccionam um Prato Principal, do qual deverão fazer 4 empratamentos, sendo 1 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.

**4.1.** 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.

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

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

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

**5.** Os Concorrentes apresentam receitas de Bacalhau da Noruega, apreciando o júri as propostas que pela sua descrição na ficha técnica e execução na final, façam surgir novas abordagens às confecções de Bacalhau da Noruega.

**5.1.** A inovação tem assim um papel fundamental, devendo valorizar-se os produtos de Portugal.

**5.2.** Para a final, o Concorrente pode apresentar matérias-primas já anteriormente trabalhadas, 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 marinhar devem vir previamente marinados;
- O doseamento, desossagem e arranjo das carnes, aves e peixe devem apresentar-se em pelo menos 20 por cento a realizar-se no local do concurso, podendo o restante vir preparado.

**6.** O júri é constituído por profissionais de elevada idoneidade técnica.

**6.1.** O júri pontua de acordo com os seguintes critérios, atribuindo as respectivas pontuações máximas:

- Mise en place – 5
- Técnica e habilidade profissional – 15
- Higiene e método de trabalho – 20
- Apresentação – 30
- Sabor – 30

**7.** Ganha o Concurso o Concorrente que obtiver a melhor pontuação.

**7.1.** O júri pode abster-se de entregar o prémio caso considere que o nível dos trabalhos apresentados assim o justifiquem. A decisão do júri é final, não havendo recurso da mesma.

**8.** O Regulamento aqui apresentado esclarece as condições de participação no Concurso A Revolta do Bacalhau.

**8.1.** A participação significa a aceitação de todas as normas apresentadas, bem como o respeito pela decisão final do júri, que é soberana.

**8.2.** Por Organização entende-se o Clube MasterChef do Bacalhau da Noruega, criado pela Recheio e pela Norge.

**8.3.** Por Concorrentes entende-se todos os profissionais de Cozinha a exercer a sua actividade em Portugal.

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

**8.4.** Os Concorrentes apurados para a final ganham uma jaleca alusiva ao evento e um Diploma de Participação.

**8.5.** O vencedor recebe como prémio um curso intensivo no prestigiado Gastronomic Institute, na Noruega.

**8.6.** Cada Concorrente autoriza a Organização a usar a receita apresentada a Concurso para a promoção da Organização, suas actividades, entre as quais este evento para sua divulgação e cumprimento dos seus objectivos, cedendo-lhe com a participação os Direitos de Autor.