



## Regulamento Concurso de Receitas

### **O CONCURSO**

1. A **Revolta do Bacalhau** é um Concurso Nacional, criado pelo **Recheio Cash & Carry**, pela **Norge** e pela revista **INTER**, onde são apresentadas novas propostas de receitas de Bacalhau Salgado Seco 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 Salgado Seco da Noruega** é naturalmente o elemento-chave do concurso devendo constituir-se como **matéria-prima principal** dos pratos a apresentar.

### **FORMALIZAÇÃO DAS INSCRIÇÕES**

2. Podem participar no Concursos todos os profissionais de cozinha em exercício da sua actividade, num Restaurante ou Unidade Hoteleira em Portugal.

2.1. O Concurso tem inscrições abertas até ao dia **30 de Setembro de 2017** devendo os concorrentes fazer a inscrição em [www.revoltadobacalhau.com](http://www.revoltadobacalhau.com) ou em qualquer loja Recheio Cash & Carry.

2.2. A receita enviada pelos concorrentes deverá ser composta por um Prato Principal, devidamente designado por título ou nome próprio. É obrigatório que conste a designação de “Bacalhau Salgado Seco da Noruega”, no nome do prato a concurso. 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).

2.3. Cada Concorrente poderá enviar apenas **uma Ficha de Inscrição** e deve enviar, dentro dos prazos estabelecidos, a sua ficha técnica da receita onde deverão constar o nome da receita, os ingredientes, custos, método de confecção, o mais descritivo possível, e fotografia do prato.

2.4. O custo total da matéria-prima para a confecção do menu completo para 4 pessoas não pode ultrapassar os 40 euros. (i.e. 10€ euros por pessoa)

2.5. Serão valorizadas receitas que façam um bom aproveitamento de todas as partes do Bacalhau.

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

### **FASE APURAMENTO FINAL NACIONAL**

3. O Júri escolhe as **8 melhores propostas** a nível Nacional.



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

- Criatividade/Inovação – 25 pontos
- Balço Nutricional – 10 pontos
- Composição/harmonização do conjunto - 10 pontos
- Ficha Técnica e Selecção dos Produtos Portugueses – 5 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](http://www.revoltadobacalhau.com), nas lojas Recheio Cash & Carry e na página do concurso no Facebook (Revolta do Bacalhau).

3.4. A cada Concorrente seleccionado para a Final Nacional é atribuído um Diploma, uma Jaleca e um Toque.

#### **FINAL NACIONAL**

4. O Recheio Cash&Carry disponibiliza aos Concorrentes um conjunto de produtos alimentares necessários da marca MasterChef, disponíveis nas lojas Recheio (ver lojas em [www.recheio.pt](http://www.recheio.pt)), 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 a 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 Salgado Seco da Noruega, avaliando o júri as propostas que pela sua descrição na ficha técnica e execução final, se adequem aos critérios de avaliação, respeitando sempre a boa demolha e confecção do Bacalhau Salgado Seco da Noruega.



4.8. Os Concorrentes devem valorizar na receita os 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:

*Demolha do bacalhau- 5*

*Mise en place – 5*

*Técnica e habilidade profissional – 15*

*Higiene e método de trabalho – 15*

**Apresentação – 15**

**Sabor – 35**

**Criatividade e Inovação do prato - 10**

6. Ganha o Concurso o Concorrente que obtiver a melhor pontuação.

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

6.2. O vencedor recebe como prémio uma viagem à Noruega durante 4 dias com visitas a fábricas de Bacalhau e uma sessão de showcooking com Chefe Norueguês na Academia de Bacalhau em Alesund, uma entrada para o Congresso dos Cozinheiros e uma assinatura da revista INTER Magazine. Os restantes participantes recebem uma experiência gastronómica.

6.3. O Vencedor do concurso compromete-se a participar numa acção a realizar após o concurso numa instituição de solidariedade social. Esta acção será coordenada, após o concurso, pelo Recheio Cash & Carry 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 Cash & Carry 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.