

Regulamento Concurso de Receitas

O CONCURSO

1. A **Revolta do Bacalhau** é um Concurso Nacional, criado pelo **Recheio Cash & Carry**, pelo **NSC - Conselho Norueguês da Pesca** e pela revista **INTER Magazine**, 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 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 **15 de Setembro de 2018** devendo os concorrentes fazer a inscrição em 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.

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 prato 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.

APURAMENTO PRÉ-ELIMINATÓRIA FINAL

3. O Júri escolhe as **6 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

Balanço Nutricional - 10 pontos

Composição/harmonização do conjunto - 10 pontos

Ficha Técnica e Seleção 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, nas lojas Recheio Cash & Carry e na página do concurso no Facebook (Revolta do Bacalhau).

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

PRÉ-ELIMINATÓRIA

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), até à quantia de **40€** para a confecção dos pratos a concurso na Final Nacional.

4.1. Durante a Pré-Eliminatória, 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 Pré-Eliminatória, 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. Na Pré-Eliminatória são seleccionados os 3 concorrentes mais bem classificados que passam à Final Nacional do Concurso.

FINAL NACIONAL

7. A Final Nacional consiste na **confeção do prato a concurso para cerca de 150 pessoas**, no serviço do jantar de Entrega de Prémios do concurso.

7.1. O Menu do Jantar consta dos 3 pratos finalistas do concurso e com vista a serem provados por todos os convidados.

7.2. **O Recheio Cash & Carry assegura a entrega das matérias primas necessárias para 150 pax.**

7.3. Na Final, o tempo não será um critério contabilizado, podendo os concorrentes ter o tempo necessário para a preparação do prato para 150 pax e previamente acordado com a organização.

7.4. A Organização assegura um espaço com cozinha devidamente equipada para a preparação das receitas, sendo que os concorrentes poderão levar outros equipamentos específicos que não existam no local e sejam necessários à confeção, até ao limite de 3.

8. **Os concorrentes poderão reenviar as suas Fichas Técnicas mediante as sugestões do júri de melhoria ao prato na pré-eliminatória**, sendo que não poderão ser alterações significativas ao prato na sua base.

8.1. A organização estabelecerá uma data limite para o envio da Ficha técnica melhorada e é opcional.

8. Nesta prova os critérios de pontuação mantêm-se os da pré-eliminatória e são os seguintes:

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

9. O vencedor recebe como prémio uma viagem à Noruega durante 4 dias com visitas a fábricas de Bacalhau, uma entrada para o Congresso dos Cozinheiros 2019 e uma assinatura da revista INTER Magazine.

9.1. 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 pelo NSC - Conselho Norueguês da Pesca.

DIREITOS DE AUTOR

10. 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 o NSC - Conselho Norueguês da Pesca 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.

10.1. O participante responsabiliza-se perante o Recheio Cash & Carry e o NSC - Conselho Norueguês da Pesca, bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

PROTECÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

11. Os participantes aceitam que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios. Os participantes aceitam com a participação que os respectivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de acções de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos e tratados pelas Edições do Gosto.

A Edições do Gosto garantem a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes que assim o desejem e o comuniquem, através do correio electrónico eg@egosto.pt ou por carta para Edições do Gosto/tratamento de dados, Rua Diogo do Couto, 1, 6º Frente, 1100-194 Lisboa.

Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável.

DISPOSIÇÃO FINAL

12. 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 pelo NSC - Conselho Norueguês da Pesca, 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.