

# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



## Regulamento Concurso de Receitas **PROFISSIONAIS**

### 1. O CONCURSO

1.1. A Revolta do Bacalhau é um concurso nacional, criado pelo Recheio Cash & Carry, pelo NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar 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.

1.2. O Bacalhau Salgado Seco da Noruega é naturalmente o elemento chave do concurso devendo constituir-se como matéria-prima principal dos pratos a concurso.

### 2. FORMALIZAÇÃO DAS INSCRIÇÕES

2.1 No concurso para **PROFISSIONAIS**, podem participar todos os profissionais de cozinha em exercício da sua actividade, num restaurante ou unidade hoteleira em Portugal.

2.2 O concurso tem inscrições abertas até ao dia **31 de Maio de 2019** devendo os concorrentes inscrever-se através do site [www.revoltadobacalhau.com/](http://www.revoltadobacalhau.com/).

2.3. Ao inscrever-se no concurso, o concorrente autoriza e concorda ser contactado pelo Recheio Cash & Carry para se tornar cliente da marca (caso não seja).

### 3. CRITÉRIOS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Cada concorrente poderá enviar apenas 1 ficha de inscrição, inscrevendo apenas um prato a concurso, dentro do prazo estabelecido que vai do dia **1 de Abril de 2019 ao dia 31 de Maio de 2019**.

3.2. Para além da ficha de inscrição, o concorrente deve submeter a ficha técnica da receita, onde deverão constar **obrigatoriamente**:



# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



- **Nome da receita.** A receita enviada pelos concorrentes deverá ser composta por um prato principal, devidamente designado por título. É obrigatório que conste a designação de “Bacalhau Salgado Seco da Noruega”, no nome do prato a concurso.

- **Modo de confecção.** Descrição detalhada, passo-a-passo, do modo de confecção, que deve poder esclarecer por completo o júri sobre o modo completo de execução, matéria-prima e quantidades utilizadas na receita.

- **Lista de compras.** Lista completa de ingredientes necessários para confecção do prato inscrito no concurso. A lista deve ser elaborada com produtos da linha MasterChef do Recheio Cash & Carry e o participante poderá aceder aos produtos através do link: <https://www.recheio.pt/campanhas/flipbooks/as-nossas-marcas/37/> .

**Custo da receita.** O custo total da matéria-prima para a confecção do menu completo para 04 pessoas não pode ultrapassar os 28€ euros. (i.e. 7€ euros por pessoa).

- **Fotografia.** Envio de 1 fotografia do prato finalizado inscrito no concurso. A fotografia deve ser feita preferencialmente em fundo neutro de forma a deixar apenas o prato em evidência.

3.3. **É obrigatório** enviar os documentos e fotos solicitados no **item 3.2** em formato digital. Os documentos estão acessíveis em [www.revoltadobacalhau.com/](http://www.revoltadobacalhau.com/) .

3.4. Serão valorizadas receitas que façam um bom aproveitamento de todas as partes do bacalhau.

3.5. Uma vez que o restaurante ou unidade hoteleira onde o concorrente exerce funções é igualmente envolvido, este deverá concorrer com o aval da entidade empregadora.

## 4. FASE DE APURAMENTO E PONTUAÇÃO

4.1. Entre as receitas válidas inscritas no concurso, o júri escolhe as 6 melhores propostas a nível nacional.

4.2. Os critérios de avaliação do júri nesta fase são os seguintes, perfazendo um total de 55 pontos:

- **20 pontos** - criatividade/inação;
- **15 pontos** - aproveitamento das partes do bacalhau;
- **10 pontos** - composição/harmonia;
- **05 pontos** - balanço nutricional;
- **05 pontos** - ficha técnica e selecção dos produtos portugueses.



# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



4.3. Dos 6 concorrentes seleccionados na fase de apuramento, os 3 concorrentes com as menores pontuações ficam como suplentes, e serão convocados no caso de um dos concorrentes finalistas desistir ou estiver impossibilitado de participar na **FINAL NACIONAL**.

4.4. O período de apuramento acontecerá durante o mês de **Julho de 2019** e a divulgação dos finalistas será feita em **Agosto de 2019**, do site do concurso [www.revoltadobacalhau.com/](http://www.revoltadobacalhau.com/) e na página do concurso no Facebook [www.facebook.com/RevoltaDoBacalhau/](https://www.facebook.com/RevoltaDoBacalhau/) .

4.5. A cada concorrente seleccionado para a **FASE DE APURAMENTO** será atribuída uma jaleca personalizada.

## 5. SEMI FINAL

5.1. O Recheio Cash & Carry fornece aos concorrentes um conjunto de produtos alimentares da marca MasterChef (mediante a disponibilidade do produto), para a confecção do prato a concurso na **SEMI FINAL** conforme indicação na ficha técnica.

5.2. O NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar fornece aos concorrentes as partes do Bacalhau Salgado Seco da Noruega para a confecção do prato a concurso na **SEMI FINAL** conforme indicação na ficha técnica.

5.3. O custo com a matéria-prima fornecida nos itens **5.1** e **5.2** não deverá ultrapassar o valor de **28€ euros**.

5.4. Durante a **SEMI-FINAL**, os concorrentes confeccionam o prato a concurso, do qual deverão fazer 3 empratamentos, sendo 2 para degustação do júri e 1 para fotografia e exposição. Devem ainda preparar colheres de degustação (disponibilizadas no local) para prova dos assistentes ao concurso.

5.5. A organização disponibiliza uma cozinha pré-equipada com ponto de queima, frio positivo e negativo, ponto de 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.

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



# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



5.7. O concurso visa reproduzir o trabalho no dia a dia de uma cozinha profissional devendo o concorrente estar atento a todas as regras que se prendem com o acondicionamento das matérias-primas, utilização e consumo, além da 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 NACIONAL**.

5.8. A distribuição dos concorrentes pelas cozinhas individuais é feita de forma aleatória pela organização na presença de um membro do júri.

5.9. Os concorrentes terão **2 horas** para a confecção e emplatagem das suas receitas.

5.10. Não serão permitidas alterações à ficha técnica enviada a concurso ficando o concorrente sujeito a penalização ou desclassificação.

5.11. Os concorrentes devem valorizar na receita os produtos portugueses.

5.12. Na **SEMI-FINAL**, 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).

## 6. AVALIAÇÃO DO JÚRI

6.1. Os concorrentes apresentam suas receitas de Bacalhau Salgado Seco da Noruega, avaliando o júri as propostas que, pela descrição da ficha técnica e modo de preparação se adequem aos critérios de avaliação, respeitando sempre a boa demolha e confecção do Bacalhau Salgado Seco da Noruega.

6.2. O Júri pontua de acordo com os seguintes critérios:

- **05 pontos** - demolha do bacalhau



# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



- **05 pontos** - *mise en place*
- **15 pontos** - técnicas e habilidades profissionais
- **15 pontos** - higiene e métodos de trabalho
- **15 pontos** - apresentação/empratamento
- **35 pontos** - sabor
- **10 pontos** - criatividade e inovação do prato

6.3. A equipa de júri será constituída por reputadas personalidades gastronómicas com capacidades técnicas para avaliação dos pratos.

6.4. A decisão do júri é final e incontestável.

## 7. CLASSIFICAÇÃO PARA A FINAL NACIONAL

7.1. De acordo com a pontuação dada pelo júri a cada um dos concorrentes, serão classificados para a **FINAL NACIONAL** os 3 concorrentes que obtiverem as maiores pontuações.

7.2. Para os concorrentes não apurados para a Final, serão atribuídos diplomas de **participação**.

## 8. FINAL NACIONAL

8.1. A **FINAL NACIONAL** consiste na confecção do prato a concurso para até 150 convidados, no serviço do jantar da **CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS**.

8.2. O menu do jantar consta dos 3 pratos finalistas do concurso, a serem provados pelo júri e pelos convidados da **CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS**.

8.3. O Recheio Cash & Carry e o NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar asseguram aos finalistas a entrega das matérias primas para a confecção do jantar da **CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS** para até 150 convidados.

8.4. Na **FINAL NACIONAL**, o tempo não será um critério contabilizado, dando aos finalistas o tempo necessário para a preparação dos pratos para até 150 convidados. O número final de convidados será confirmado previamente pela organização do evento.

# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



8.5. Os 3 concorrentes finalistas da **CATEGORIA DE ESTUDANTES** (deste mesmo concurso), exercem a participação especial na **FINAL NACIONAL**, na **CATEGORIA DE PROFISSIONAIS**, como **ajudantes** no serviço de jantar da **CERIMÓNIA DE ENTREGA DE PRÉMIOS**.

8.6. A organização disponibiliza uma cozinha pré-equipada com ponto de queima, frio positivo e negativo, ponto de água, forno e bancadas, devendo os finalistas 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.

8.7. Os finalistas podem trazer consigo um máximo de 3 equipamentos eléctricos.

8.8. Os finalistas poderão reenviar as suas fichas técnicas para melhoria do prato mediante as sugestões dadas pelo do júri durante a **SEMI FINAL**, sendo que não poderão ser alterações significativas ao prato na sua base.

8.9. A organização estabelecerá uma data limite para o envio da ficha técnica melhorada que é opcional ao finalista.

8.10. Na **FINAL NACIONAL** os critérios de pontuação mantêm-se os da **SEMI-FINAL** e são os seguintes:

- **05 pontos** - demolha do bacalhau
- **05 pontos** - *mise en place*
- **15 pontos** - técnicas e habilidades profissionais
- **15 pontos** - higiene e métodos de trabalho
- **15 pontos** - apresentação/empratamento
- **35 pontos** - sabor

## 9. PRÉMIOS

9.1. Serão atribuídos diplomas de **ouro, prata, bronze** aos **3 concorrentes finalistas** do concurso de acordo com a avaliação/pontuação do júri.

9.2. O vencedor com atribuição **ouro** recebe ainda como prémios uma viagem de formação à Noruega com duração mínima de 4 dias (que inclui: voo Portugal/Noruega/Portugal, alojamento e alimentação), uma entrada no Congresso dos Cozinheiros 2020 e uma assinatura anual da revista INTER Magazine.





# 15<sup>A</sup> REVOLTA DO BACALHAU

A arte de cozinhar está de volta.



## 10. CRITÉRIOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

10.1. A análise do cumprimento de todos os requisitos constantes no presente regulamento é da responsabilidade da Organização, que face ao exposto, aceitarão ou não as inscrições recebidas.

## 11. DIREITOS DE AUTOR

11.1. O participante deste concurso 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 Cash & Carry e o NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar 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.

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

## 12. PROTECÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

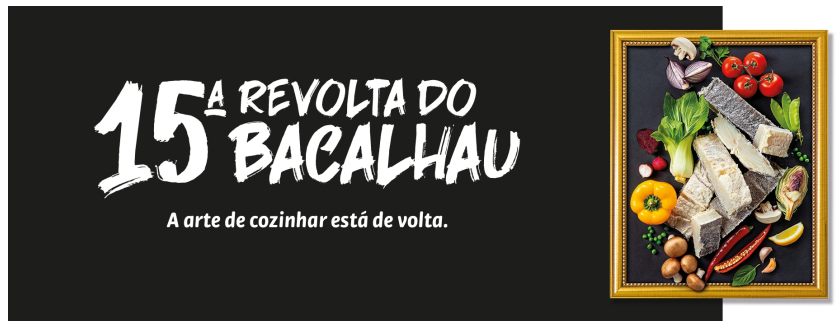
12.1. O participante aceita que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.

12.2. Os participantes aceitam igualmente que os respectivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de acções de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos pelas Edições do Gosto e tratados pela Edições do Gosto, Recheio Cash & Carry e o NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar.

12.3. A Edições do Gosto, Recheio Cash & Carry e o NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar garantem a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes mediante a comunicado a empresa em questão.

12.4. 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.

### 13. DISPOSIÇÃO FINAL

13.1 A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pela Recheio Cash & Carry, o NSC – Conselho Norueguês dos Produtos do Mar e Inter Magazine, 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.