



REGULAMENTO

Concurso CHEF IN.AVE

Escolas do Ensino Profissional

1ª Edição – Ano letivo 2015/2016

Preâmbulo

1. O presente documento visa regular o Concurso CHEF IN.AVE, as regras de participação e atribuição do **Troféu Cozinheiro/Pasteleiro IN.AVE** e **Troféu Barman/Restaurante IN.AVE**, que acontecerá nos Municípios de Guimarães, Vila Nova de Famalicão e Vizela, integrantes da Comunidade Intermunicipal do Ave.
2. O Concurso CHEF IN.AVE é organizado pela Comunidade Intermunicipal do Ave, pelos Municípios de Guimarães, Vila Nova de Famalicão e Vizela, pelas Escolas de Guimarães, Vila Nova de Famalicão e Vizela.

Artigo 1º

Objetivo

I. O Concurso CHEF IN.AVE é uma iniciativa que tem como objetivo sensibilizar e motivar os jovens para as práticas empreendedoras, promovendo o espírito de iniciativa e o dinamismo nos concelhos envolvidos e o desenvolvimento de toda a Região do Ave.

É também objetivo do Concurso avaliar e premiar o conhecimento e desempenho dos participantes, assim como promover a valorização dos cursos de formação profissional de nível IV na área de Hotelaria, no âmbito das Escolas Empreendedoras IN.AVE.

Artigo 2º

Destinatários

I. Podem concorrer na primeira edição deste concurso, todos os alunos dos cursos de formação e educação de nível IV da Área de Hotelaria, dos seguintes Estabelecimentos de Ensino:

- Escola Profissional Profitecla;
- Escola Secundária Martins Sarmiento;
- Agrupamento de Escolas Camilo Castelo Branco;
- Didáxis –Vale S. Cosme;
- Oficina – Escola Profissional do Instituto Nun’Alvres;
- Escola Secundária D. Sancho I;
- Escola Secundária de Caldas de Vizela.

Artigo 3º

Categorias a Concurso

1. O Concurso CHEF IN.AVE admite a concurso duas categorias:
 - Bar / Restaurante;
 - Cozinha / Pastelaria.
2. Cada uma das categorias é dividida em grupos de alunos do 11º e 12º ano de escolaridade ou equivalente, de acordo com a seguinte matriz:

Grupo	Categorias	
11º Ano	Bar / Restaurante	Cozinha / Pastelaria
12º Ano	Bar / Restaurante	Cozinha / Pastelaria

Artigo 4º

Candidaturas

1. Para inscrição no Concurso CHEF IN.AVE, é necessário estar matriculado no 11º ou 12º ano dos cursos de “Cozinha e Pastelaria” ou “Restaurante e Bar” dos Estabelecimentos de Ensino referidos no artigo 2º do presente Regulamento.
2. Para participar os alunos deverão enviar até às **19 horas do dia 29 de fevereiro** de 2016 o Formulário de Candidatura do Concurso CHEF IN.AVE devidamente preenchido, para o seguinte endereço: inave@cim-ave.pt.
3. O Formulário de Candidatura encontra-se disponível em: <http://www.inave.pt/>.
4. As candidaturas são individuais e só é permitida a inscrição em apenas uma categoria.

Artigo 5º

Tema Geral

O tema geral das provas, definido pela Comunidade Intermunicipal do Ave, é o seguinte: “Gastronomia Minhota o Passado, o Presente e o Futuro”.

Com esta temática, pretende-se estabelecer um paralelo entre a tradição, a cozinha contemporânea, as novas técnicas e tendências do futuro.

Artigo 6º

Fases do Concurso

O Concurso CHEF IN.AVE realiza-se em 4 fases, para cada uma das categorias a concurso, através de provas eliminatórias.

1ª Fase | Inscrições: para participar no Concurso CHEF IN.AVE, os alunos do 11º ou 12º ano dos cursos de “Cozinha e Pastelaria” ou “Restaurante e Bar”, deverão enviar até às **19 horas do dia 29 de fevereiro de 2016** o Formulário de Candidatura devidamente preenchido, para o seguinte endereço: inave@cim-ave.pt.

2ª Fase | Finais Escolares: internamente, cada um dos Estabelecimentos de Ensino referidos no Artigo 2º, realizará uma final com os seus alunos por ano de escolaridade e por categoria.

Após a Final Escolar, cada um dos Estabelecimentos de Ensino, deve comunicar à CIM do Ave o aluno vencedor por ano de escolaridade e por categoria, para o seguinte endereço: inave@cim-ave.pt.

A 2ª Fase deve ser realizada até ao **dia 14 de março de 2016**.

3ª Fase | Semifinal Intermunicipal: nesta fase, participarão os alunos finalistas apurados nas Finais Escolares, sendo que o limite de concorrentes por

Estabelecimento de Ensino é de um aluno por cada ano de escolaridade e por cada categoria.

Na Semifinal Intermunicipal serão selecionados 12 alunos finalistas, 6 alunos por categoria de concurso, independentemente de frequentarem o 11º ou o 12º ano de escolaridade, e que irão disputar a 4ª e última fase do Concurso CHEF IN.AVE.

A Semifinal Intermunicipal terá lugar no Município de Vila Nova de Famalicão, em espaço a definir, **nos dias 19 e 20 de abril de 2016**, em calendarização a ser remetida atempadamente.

Cabe à CIM do Ave definir os desafios que vão ser colocados aos concorrentes, assim como assegurar as condições logísticas para a realização dos desafios, ao nível dos equipamentos e ingredientes necessários.

A CIM do Ave reserva-se ao direito de modificar, acrescentar ou suprimir alguma das fases acima previstas, de forma a assegurar o bom andamento do concurso.

4ª Fase | Final Intermunicipal: os 12 alunos finalistas irão participar na Final Intermunicipal, divididos por categoria, em provas abertas ao público.

Das provas realizadas, o júri do Concurso, selecionará 1 vencedor por grupo de categoria.

A Final Intermunicipal do Concurso CHEF IN.AVE, terá lugar no Município de Guimarães, em espaço e horário a definir no dia **18 de maio de 2016**.

A seleção dos candidatos, em cada uma das fases, será comunicada após a realização das provas.

Artigo 7º

Datas do Concurso

As datas de realização de provas será comunicada a cada participante, com antecedência de 5 dias úteis.

No dia das provas, cada concorrente deverá comparecer no local indicado, 30 minutos antes da realização das mesmas, para se inteirar dos desafios que lhe são propostos. A falta de comparência determina a eliminação do concorrente.

A CIM do Ave reserva-se ao direito de alterar as datas acima, por força de constrangimentos que impeçam a realização dentro das datas estabelecidas.

Artigo 8º

Júri do Concurso

1. A constituição do júri será da responsabilidade da CIM do Ave e de cada um dos Municípios que a integram e incluirá representantes de diversas entidades e profissionais reputados nacionalmente e internacionalmente pela sua atividade ao nível da restauração e hotelaria.
2. Para a Semifinal e Final Intermunicipal, o júri será constituído no máximo por cinco elementos.
3. Os membros do júri comprometer-se-ão a manter sigilo sobre os processos em análise.

Artigo 9º

Avaliação dos Trabalhos

1. Na Semifinal Intermunicipal e na Final Intermunicipal, os trabalhos serão avaliados por um júri nomeado para o efeito, de acordo com os seguintes critérios:
 - Categoria Cozinha/Pastelaria:

Critério	Ponderação
Cumprimento dos princípios/regras de higiene e segurança alimentar	5% (0 a 2 pontos)
Técnica e habilidade profissional	30% (0 a 5 pontos)
Textura, Sabor e Aroma	30% (0 a 5 pontos)
Empratamento/Apresentação	15% (0 a 3 pontos)
Criatividade & Inovação	10% (0 a 3 pontos)
Percentagem de Desperdício	10% (0 a 2 pontos)

▪ Categoria Restaurante/Bar:

Critério	Ponderação
Cumprimento dos princípios/regras de higiene e segurança alimentar	30% (0 a 6 pontos)
Técnica e habilidade profissional	25% (0 a 5 pontos)
“Mise en Place” ou Sabor e Aroma	20% (0 a 4 pontos)
Apresentação	15% (0 a 3 pontos)
Criatividade & Inovação	10% (0 a 2 pontos)

Cabe a cada membro do Júri avaliar individualmente os concorrentes em prova e do somatório das pontuações atribuídas por cada elemento do Júri em cada critério de seleção resultará a escolha dos concorrentes apurados em cada uma das fases.

2. Cada elemento do júri irá avaliar os projetos, os quais serão pontuados de 0 a 20, de acordo com os critérios acima apresentados. Os vencedores, por categoria, da Semifinal e Final Intermunicipal serão aqueles que obtiverem maior pontuação, após a soma das pontuações individuais de cada um dos jurados, de acordo com a seguinte fórmula:

$$PT = SVJ / NEJ$$

PT = Pontuação Total; SVJ = Soma Votos Júri; NEJ = Número de Elementos do Júri

3. A divulgação dos resultados da avaliação dos trabalhos será realizada após a confirmação da deliberação do júri.

Artigo 10º

Prémios

1. No Concurso CHEF IN.AVE os prémios, a anunciar oportunamente, são da responsabilidade da CIM do Ave.
2. Serão distribuídos Certificados de Participação a todos os alunos e professores envolvidos no Concurso CHEF IN.AVE.
3. O júri reserva-se o direito de não atribuir quaisquer dos prémios previstos, caso considere que as candidaturas não satisfazem os critérios enunciados.

Artigo 11º

Disposições Finais

1. A organização garante a confidencialidade de todo o processo e dos projetos entregues a concurso, assim como dos dados pessoais dos professores e dos alunos concorrentes.
2. A CIM do Ave reserva-se ao direito de não admitir a Concurso as candidaturas que não verifiquem as condições estabelecidas neste Regulamento.
3. Os participantes cedem o direito de utilização da sua imagem durante a participação no Concurso CHEF IN.AVE.
4. As decisões do júri são soberanas e não existe possibilidade de recurso.
5. A CIM do Ave reserva-se o direito de alterar o presente regulamento por motivos de força maior.
6. A participação no Concurso CHEF IN.AVE significa a aceitação do presente Regulamento.

7. Para qualquer dúvida relativa ao presente regulamento, a CIM do Ave dará o seu parecer, que terá carácter vinculativo.

CIM do Ave, fevereiro de 2016.