



# CONCURSO **CHEF MADE IN**

Regulamento

**9 mar a 12 mai 2015**

VILA NOVA DE **FAMALICÃO**



FAMALICÃO  
EMPREENDE



Mais informações em  
[www.famalicaomadein.pt](http://www.famalicaomadein.pt)  
[www.facebook.com/municipiodevfamalicao](https://www.facebook.com/municipiodevfamalicao)  
[www.twitter.com/cmvnfamalicao](https://www.twitter.com/cmvnfamalicao)



novumdux  
centro de estudos para horeca e restauração, lda



## Chef\_madeIN | 2014\_2015 | Regulamento do Concurso

### ÂMBITO E ORGANIZAÇÃO

O regulamento do Concurso chef\_madeIN visa definir as regras de participação e atribuição do Troféu Cozinheiro/Pasteiro madeIN, Troféu Barman/Restaurante madeIN, organizado pela Câmara Municipal de Famalicão, Escolas Profissionais de Vila Nova de Famalicão e NOVUMDUX, Comércio de Produtos para Hotelaria e Restauração, Lda.

### OBJETIVO

É objetivo deste concurso avaliar e premiar o conhecimento e desempenho dos participantes assim como promover a valorização dos cursos de formação profissional nível IV na área hotelaria, da Rede Local de Educação e Formação, de Vila Nova de Famalicão.

### DESTINATÁRIOS

O Concurso chef\_madeIN é destinado a todos os alunos e formandos dos cursos de formação e educação nível IV na área de hotelaria da Rede Local de Educação e Formação, de Vila Nova de Famalicão.

### CATEGORIAS A CONCURSO

O Concurso chef\_madeIN admitirá a concurso 2 categorias:

- Bar / Restaurante
- Cozinha / Pastelaria

Cada uma destas categorias será dividida em grupos relativos aos alunos do 11.º e 12.º ano de escolaridade ou equivalente, de acordo com a seguinte matriz:

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

### CANDIDATURAS

Para se inscrever no Concurso chef\_madeIN, é necessário estar matriculado no 11.º ou 12.º ano dos cursos de “Cozinha e Pastelaria” ou “Restaurante e Bar” das Escolas da Rede Local de Educação e Formação, de VN Famalicão, e submeter, dentro dos prazos estabelecidos e divulgados em <http://www.famalicaomadein.pt/>, a ficha de inscrição com indicação do ano de escolaridade e categoria em que se inscreve.

As candidaturas são individuais e só é permitido a inscrição numa categoria.

**DESENVOLVIMENTO**

O Concurso chef\_madeIN realiza-se em 3 fases, para cada uma das categorias, através de provas eliminatórias:

1.ª Fase: Todos os participantes inscritos e formalmente aceites no concurso serão convidados a realizar provas eliminatórias até à definição dos 4 semifinalistas por grupo de categoria;

2.ª Fase: Os 4 semifinalistas por grupo de categoria, apurados na 1.ª fase, serão submetidos a provas eliminatórias e desses serão escolhidos 2 finalistas, por grupo de categoria, que irão disputar a 3.ª e última fase;

3.ª Fase: Os 2 finalistas por grupo de categoria irão participar na “Final”, em provas abertas ao público. Destas provas, o júri escolherá 1 vencedor por grupo de categoria.

Cada uma das fases será realizada em datas diferentes dentro dos prazos estabelecidos no ponto abaixo do regulamento “Datas do Concurso”.

Será comunicado previamente aos participantes o tema geral das provas.

A 1.ª e 2.ª fase das provas serão realizadas nas instalações de cada uma das Escolas, nomeadamente:

<b>Categoria</b>	<b>1.ª Fase</b>	<b>2.ª Fase</b>
Cozinha / Pastelaria	Didáxis (S. Cosme)	Camilo Castelo Branco
Bar / Restaurante	INA	D. Sancho I

A 3.ª fase irá decorrer em local a indicar.

Cabe à Comissão Organizadora do Concurso definir os pormenores dos 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 Comissão Organizadora do Concurso reserva-se ao direito de modificar, acrescentar ou suprimir alguma das fases previstas acima, de forma a assegurar o bom andamento do concurso.

**DATAS DO CONCURSO**

As datas da realização de provas será comunicada a cada participante, com antecedência de 5 dias úteis, dentro dos intervalos abaixo definidos:

1.ª Fase: entre 9 e 20 de março

2.ª Fase: entre 13 e 24 de abril

3.ª Fase (Final): 12 de maio de 2015

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 serão propostos. A falta de comparência determina a eliminação do concorrente.

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

## JÚRI DO CONCURSO

O Júri do concurso é composto por 2 elementos fixos e 1 elemento convidado conforme a categoria. Fazem parte dos elementos fixos do Júri um representante da Câmara Municipal de Famalicão, e um representante da NOVUMDUX.

Os elementos do Júri a convidar serão propostos pelos promotores da iniciativa, escolhidas entre figuras do concelho, reputadas nacional e internacionalmente pela sua atividade ao nível da restauração e hotelaria.

Os membros do júri comprometer-se-ão a manter sigilo sobre os processos em análise, abstendo-se de participar em qualquer decisão relativa a processos submetidos por qualquer participante com o qual estejam diretamente ligados.

## PROCESSO DE SELECÇÃO

A seleção dos semifinalistas, finalistas e respetivos vencedores por categoria, será da responsabilidade do Júri do concurso.

Caberá ao Júri avaliar e escolher os candidatos podendo também alargar a admissão de candidatos em fases seguintes, se entender que os concorrentes em concurso têm mérito suficiente e se distingam pela excelência das suas provas.

Deste alargamento, não poderá resultar mais que 1 candidato por categoria em cada fase, para além dos propostos em regulamento.

Das decisões do Júri, que serão fundamentadas e constarão em ata assinada por todos os membros, não haverá reclamação ou recurso.

## CRITÉRIOS DE SELECÇÃO

A análise dos concorrentes terá os seguintes critérios de avaliação:

<b>Categoria Cozinha / Pastelaria</b>	<b>Categoria Restaurante / Bar</b>
Cumprimento dos princípios/regras de higiene e segurança alimentar	Cumprimento dos princípios/regras de higiene e segurança alimentar
Técnica e habilidade profissional	Técnica e habilidade profissional
Textura, Sabor e Aroma	“Mise en Place” e/ou Sabor e Aroma
Empratamento / Apresentação	Apresentação
Criatividade & Inovação	Criatividade & Inovação

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.

## PRÉMIOS DO CONCURSO

Participantes: Todos os participantes terão direito a um Certificado de Participação.

Finalistas e Vencedores: Para além dos Certificado de Participação acima identificados, os concorrentes vencedores e finalistas (2.º classificado) em cada categoria, receberão os seguintes prémios:

---

<b>Categoria Bar / Restaurante (11.º e 12.º ano)</b>	<b>Categoria Cozinha / Pastelaria (11.º e 12.º ano)</b>
<b>1º Classificado:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 1 Terno talher gravado com o logo do evento</li><li>○ 1 Conj. Barman (Shaker, Medidor, Colher e Coador)</li><li>○ 1 Cx. Copos Cocktail + 1 cx. Copos Margarita</li><li>○ 1 Saca-rolhas TOP</li><li>○ 1 Avental s/peito</li></ul>	<b>1º Classificado:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 1 Terno talher gravado com o logo do evento</li><li>○ 1 Jaleca</li><li>○ 2 Pratos de apresentação</li><li>○ 1 Conj. Espátulas de pastelaria</li><li>○ 1 Faca Chefe</li></ul>
<b>2º Classificado:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 1 Terno talher gravado com o logo do evento</li><li>○ 1 Cx. Copos Cocktail + 1 cx. Copos Margarita</li><li>○ 1 Cx. Copos p/vinhos maduros</li><li>○ 1 Avental s/peito</li></ul>	<b>2º Classificado;</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 1 Terno talher gravado com o logo do evento</li><li>○ 2 Pratos de apresentação</li><li>○ 1 Faca Chefe</li><li>○ 1 Avental c/peito</li></ul>

---

## DISPOSIÇÕES GERAIS

A Organização do Concurso reserva-se ao direito de não admitir a concurso as candidaturas que não verifiquem as condições estabelecidas neste regulamento.

Os participantes cedem o direito de utilização da sua imagem durante a participação no Concurso.

A participação no concurso significa a aceitação do presente regulamento.