

ÓBIDOS

FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate



REGULAMENTO
CONCURSO
CHOCOLATE
RISING STAR 2026

FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 26

CONCURSO CHOCOLATE RISING STAR

Ao longo das últimas edições, o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos afirmou-se como um dos eventos temáticos mais criativos de Portugal, transformando o chocolate em cenários, personagens e experiências sensoriais através de universos imaginativos que vão do fantástico ao contemporâneo. Esta evolução contínua manteve sempre um traço comum: a capacidade de surpreender pela fusão entre gastronomia, imaginação e espetáculo.

Em 2026, de 6 a 22 de março, sob o tema Arte, o festival regressa à essência da criação humana, celebrando as diversas formas de expressão artística, da Arquitetura ao Cinema, reinterpretadas em chocolate. Esculturas inspiradas em grandes artistas e movimentos, instalações temáticas, ateliers interativos, performances e experiências sensoriais convidam o público a descobrir o chocolate como matéria-prima criativa, num evento que reforça o seu papel como palco de inovação cultural, onde tradição e modernidade se encontram.

Em Óbidos, a arte ganha sabor e o chocolate transforma-se em linguagem.

Concurso para alunos de Escolas Profissionais e Escolas Superiores nas áreas de Cozinha e Pastelaria e recentes profissionais.

1. PREÂMBULO

Para aprender mais sobre a arte do chocolate ou para premiar os melhores da área, o Festival Internacional do Chocolate de Óbidos disponibiliza uma programação de concursos que visa angariar mais adeptos para este campo, dando oportunidade a profissionais, estudantes e amadores de mostrarem as suas valências.

Inserido no Festival que decorrerá de 6 a 22 de março de 2026, de sexta-feira a domingo. O concurso Chocolate Rising Star é um concurso anual e tem como objetivo a promoção e divulgação do potencial dos alunos e recentes profissionais dos cursos das áreas de cozinha e pastelaria que pretendam mostrar o seu valor nas lides do chocolate.

Este desafio tem como base a elaboração de uma sobremesa e de uma variedade de bombom à escolha,

onde o produto principal de ambas as receitas terá de ser o cacau e/ou chocolate puro em todas as suas variantes.

O concurso será composto por três semifinais que ocorrerão nos dias 6, 7 e 8 de março respetivamente onde se definirão os três finalistas com acesso direto à final, que decorrerá no dia 22 de março e terminará elegendo o Chocolate Rising Star 2026. Todas as provas do concurso decorrerão em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, no Palco de Concursos e Demonstrações, situado na Cerca do Castelo de Óbidos.

Este concurso é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., empresa organizadora do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, representada adiante como Organização e reger-se-á pelas seguintes cláusulas:

ART. 1º - OBJETO

O objeto do presente regulamento consiste, de acordo com as regras seguintes, na admissão e seleção dos concorrentes, assim como a posterior atribuição de prémios, no âmbito do concurso “Chocolate Rising Star” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos 2026.

ART. 2º - ADMISSIBILIDADE

- 1 Podem concorrer todos os alunos que frequentem uma escola profissional ou superior da área nos cursos de cozinha e/ou pastelaria e recentes profissionais que tenham finalizado o curso/formação numa destas áreas num ano posterior a 2021.
- 2 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionados nove (9) semifinalistas para a participação nas três semifinais do concurso.

ART. 3º - ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

A presente consulta é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., entidade organizadora do evento.

ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da candidatura para a participação no concurso “Chocolate Rising Star 2026” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/YSfistNsWAT3yHJu6>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **22 de fevereiro, até às 23:59H.**
- 3 Na candidatura deverão ser apresentados os seguintes elementos:
 - a. Dados pessoais para a ficha de inscrição;
 - b. Descrição/ficha técnica das receitas a apresentar;
 - c. Uma ou mais imagens dos produtos finalizados;
 - d. Cópia do cartão de estudante, ou certificado de conclusão de curso/formação;
- 4 A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão presentes no Art. 2º.
- 5 A organização informará o concorrente, caso o mesmo seja selecionado como um dos semifinalistas, até às **23:59H do dia 27 de fevereiro.**
- 6 A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a nove (9). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.



ART. 5º - ELEMENTOS A APRESENTAR

- 1 Os elementos a apresentar estão destinados quer às provas das semifinais quer à prova da final.
- 2 Deverão ser elaborados os seguintes elementos:
 - a. Uma sobremesa;
 - b. Um bombom que contenha um produto alimentar tradicional português.
- 3 O produto principal de ambos os elementos terá impreterivelmente de ser o cacau e/ou o chocolate puro em todas as suas variantes.
- 4 Deverão ser realizadas 3 sobremesas iguais e empratadas, sendo 1 para exposição e prova do público e 2 para a prova do júri.
- 5 Deverá ser realizada uma variedade de bombom de molde, na quantidade de 24 unidades, sendo 12 unidades para exposição e prova do público e 12 unidades para a prova do júri.
- 6 Os elementos confeccionados deverão estar alinhados com o tema da edição de 2026 do Festival Internacional de Óbidos: “Arte”.
- 7 Não é permitida a utilização de chocolate sucedâneo.
- 8 Não é permitida a utilização de gelado como elemento da sobremesa.

ART. 6º - CONDIÇÕES DAS PROVAS

- 1 A realização do concurso é dividida pelas seguintes provas com a respetiva calendarização:
 - a. 1ª semifinal - 6 de março (sexta-feira)
 - b. 2ª semifinal - 7 de março (sábado)
 - c. 3ª semifinal - 8 de março (domingo)
 - d. Final - 22 de março (domingo)
- 2 As provas terão lugar no palco Concursos e Demonstrações, um dos espaços do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos localizado na Cerca do Castelo de Óbidos.
- 3 Participarão nas meias-finais os nove (9) concorrentes pré-selecionados através da análise das candidaturas.
- 4 Cada concorrente vencedor da respetiva semifinal terá acesso direto para a final do concurso.
- 5 Os concorrentes que participam nas provas finais deverão apresentar-se pelas **10H30 junto do local das provas.**
- 6 Os concorrentes dispõem de 30 minutos na sua bancada de trabalho para “mise en place” na presença de membros do júri ou da organização, antes do inicio da prova.
- 7 As provas iniciarão às **11H30** e terão uma duração máxima de **3 horas**, finalizando às **14H30**, não podendo os concorrentes exceder o tempo definido.

- 8 Todos os processos de confeção dos elementos a concurso devem ser executados nas provas, não sendo permitido elementos totalmente ou parcialmente preparados.
- 9 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados, pesados, separados, e respeitar as regras da HACCP.
- 10 A avaliação será feita ao longo das provas e a prova de degustação imediatamente a seguir ao término do tempo de prova, assim como o anúncio da decisão do júri.
- 11 Em resumo, a prova final será realizada do seguinte modo:
- a.** Preparação do “mise en place”;
 - b.** Confeção e empratamento dos elementos a apresentar durante as 3 horas de prova;
 - c.** Prova e avaliação realizada pelo júri;
 - d.** Decisão final.
- 12 Será da responsabilidade da organização:
- a.** Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, forno convetor, ponto de água, e pedra mármore para temperar o chocolate;
 - b.** Disponibilizar equipamento geral para uso coletivo de frio positivo e negativo e abatedor de temperatura;
 - c.** Disponibilizar uma jaleca do Festival para utilização nas provas finais.
- 13 Será da responsabilidade do concorrente:
- a.** Assegurar os produtos necessários à confecção, decoração e empratamento dos elementos a apresentar;
 - i.** Não é permitido a utilização de frutas ou legumes previamente cortados ou torneados, mas sim apenas lavados e descascados.
 - ii.** Os géneros que necessitem de marinhar deverão trazer-se 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.
 - iii.** Os finalistas poderão trazer consigo uma peça decorativa em chocolate, criada previamente, para exposição dos bombons.
 - b.** Fazer-se acompanhar de todo o conjunto de equipamentos e utensílios gerais, tais como tachos, panelas, espátulas, pratos, facas, espátulas, moldes e outros, necessários à confecção da sua receita.
 - i.** Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de três (3) equipamentos elétricos.

ART. 7º - JÚRI

O júri é composto por personalidades do meio académico e profissional. A seleção e critério de avaliação decorrerá nas seguintes condições:

- 1 Os membros do júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.
- 2 Em caso de impossibilidade, o membro do júri será substituído por outro elemento convidado pela organização.

- 3 Os membros e o presidente do júri serão anunciados antes do início das provas.
- 4 Antes do início das provas, os membros do júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para calibração de procedimentos, como forma de preenchimento da ficha de avaliação e de critérios de classificação.
- 5 Durante o concurso é obrigatória a presença dos membros do júri e do pessoal de apoio. É ainda permitida a presença de jornalistas credenciados e do público que queira assistir.
- 6 A organização assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada produto é avaliado.
- 7 Os resultados atribuídos por cada júri serão tratados de forma anónima pela organização, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o sigilo dos resultados até ao anúncio dos vencedores. Em caso de dúvida, litígio ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões, tendo o presidente do júri voto de qualidade.
- 8 Os participantes serão informados pela organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

ART. 8º - AVALIAÇÃO

- 1 Pontuação Técnica (Pontuação máxima: 30 pontos)
 - a.** Mise-en-place: 0 - 5 pontos
 - b.** Higiene e método de trabalho: 0 - 5 pontos
 - c.** Confeção e manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos
 - d.** Condição dos produtos utilizados e desperdício: 0 - 5 pontos
 - e.** Composição e harmonização de sobremesa e bombom: 0 - 10 pontos
- 2 Pontuação Prova Sobremesa (Pontuação máxima: 40 pontos)
 - a.** Sabor e aroma: 0 – 10 pontos
 - b.** Apresentação e empratamento: 0 - 10 pontos
 - c.** Texturas: 0 - 10 pontos
 - d.** Criatividade e inovação: 0 - 5 pontos
 - e.** Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 5 pontos
- 3 Pontuação Prova Bombom (Pontuação máxima: 30 pontos)
 - a.** Chocolate – textura e brilho: 0 - 5 pontos
 - b.** Ganache – textura e brilho: 0 - 5 pontos
 - c.** Sabor e Aroma: 0 - 5 pontos
 - d.** Apresentação: 0 - 5 pontos
 - e.** Criatividade, Inovação e apresentação: 0 - 5 pontos
 - f.** Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 5 pontos
- 4 Pontuação Extra (Pontuação: 10 pontos)
 - a.** Conciliação da imagem dos elementos apresentados com a temática do evento da edição de **2026 - Arte**.

Pontuação máxima na Prova (técnica + prova sobremesa + prova bombom + pontos extra): 110 pontos

ART. 9º - PRÉMIOS

- 1 Serão atribuídos prémios ao 1º , 2º e 3º classificados.
- 2 Os prémios a atribuir no âmbito do presente concurso serão oportunamente divulgados pela Organização, através dos seus canais oficiais.
- 3 Os prémios não poderão ser convertidos em dinheiro, reservando-se à Organização o direito de atribuir outros prémios de igual valor se às circunstâncias supervenientes o tornarem necessário.
- 4 A entrega de prémios realizar-se-á no dia 22 de março. pelas 19H.

ART. 10º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

- 1 Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 22 de fevereiro de 2026;
- 2 Período de Seleção das Candidaturas - De 23 a 27 de fevereiro de 2026;
- 3 Semifinais:
 - a. 1ª semifinal: dia 6 de março de 2026, pelas 11H;
 - b. 2ª semifinal: dia 7 de março de 2026, pelas 11H;
 - c. 3ª semifinal: dia 8 de março de 2026, pelas 11H;
- 4 Final: dia 22 de março de 2026, pelas 11H;
- 5 Entrega de prémios - Dia 22 de março de 2026, pelas 19H.

ART. 11º - DIREITOS DE AUTOR

- 1 O concorrente deste concurso garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita ou produto constante da ficha técnica submetida. Nessa qualidade, o concorrente cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e a Óbidos Criativa, E.M. possam utilizar livremente, e para fins que entenderem convenientes, sem que lhes possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhes sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.
- 2 O participante responsabiliza-se perante o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, bem como perante terceiros, por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

ART. 12º - PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS

- 1 O concorrente aceita que o fornecimento dos seus dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.
- 2 Os concorrentes aceitam igualmente, que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos e tratados pela Óbidos Criativa, E.M.
- 3 A Óbidos Criativa, E.M., garante a segurança e confidencialidade do tratamento dos dados, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes, mediante comunicado expresso à empresa em questão.
- 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.

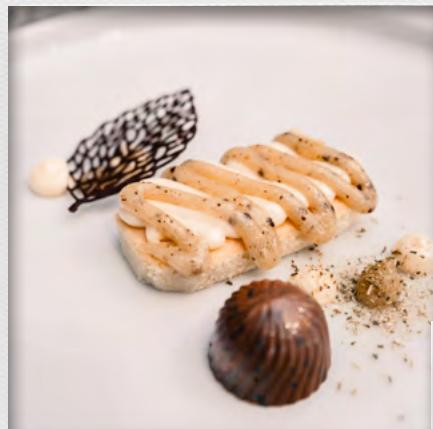
ART. 13º - DISPOSIÇÃO FINAL

- 1 A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, bem como as alterações que a qualquer momento venham a ser introduzidas, e 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 definitivas e inquestionáveis.

ART. 14º - ESCLARECIMENTOS

- 1 Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação das normas do presente Regulamento.
- 2 Os esclarecimentos devem ser solicitados através dos seguintes contactos:
 - a. Número de telefone: 262 955 561, nos dias úteis das 10H às 13H e das 14H às 16H;
 - b. Correio electrónico: festivalchocolate@cm-obidos.pt

Edição anterior:



FRANCISCO
SIOPA

CHEF FRANCISCO SIOPA
CURADOR FIC

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Pedro Rodrigues".

PEDRO RODRIGUES
PRESIDENTE DO CONSELHO DE
ADMINISTRAÇÃO ÓBIDOS CRIATIVA E.M.