

**ÓBIDOS**

FESTIVAL  
INTERNACIONAL

**Chocolate**

REGULAMENTO

**CONCURSO**

**CHOCOLATE WEDDING  
CAKE STAR 2026**



# FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 26

## CONCURSO CHOCOLATE WEDDING CAKE 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 e Profissionais das áreas de Cozinha e Pastelaria.**

## 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 sexta-feira a domingo, o concurso “**Chocolate Wedding Cake Star**” é um concurso anual e tem como objetivo a promoção e divulgação do potencial dos alunos e profissionais das áreas de cozinha e pastelaria que pretendam mostrar o seu valor nas lides do chocolate.

Este desafio tem como base a elaboração de um bolo

de casamento, onde o ingrediente principal terá de ser o cacau e/ou chocolate.

O concurso decorrerá dia 14 de março de 2026, em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, no Palco de Concursos e Demonstrações, na Cerca do Castelo de Óbidos, e terminará elegendo o **Chocolate Wedding Cake Star 2026**.

Este concurso é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., empresa organizadora do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, representada adiante como Organização e rege-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 prêmios, no âmbito do concurso “**Chocolate Wedding Cake Star 2026**” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

## ART. 2º - ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

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

## ART. 3º - ADMISSIBILIDADE

- 1 Podem concorrer todos os alunos que frequentem uma escola profissional ou superior, nos cursos de cozinha e/ou pastelaria e profissionais, e que tenham finalizado o curso/formação numa destas áreas .
- 2 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionados três (3) finalistas para a participação na prova final do concurso.

## ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da candidatura para a participação no concurso “Chocolate Wedding Cake Star 2026” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/eRXWc8Qqe8Q52Twa7>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **1 de março, 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. 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. 3º.
- 5 A organização informará o concorrente, caso o mesmo seja selecionado como um dos finalistas, até às **23:59H** do dia **6 de março**.
- 6 A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a três (3). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.

## ART. 5º - ELEMENTOS A CONFECIONAR

- 1 O bolo e o recheio deverão ser previamente confeccionados individualmente (quatro bases de bolo e recheio para três camadas) para apresentação na prova, devendo ser transportados em separado.

- 2 O bolo deverá ser montado, espatulado e decorado livremente durante a prova.
- 3 O concorrente deverá ainda preparar um bolo falso com três (3) ou quatro (4) andares, que será montado, espatulado e decorado livremente durante a prova.

## ART. 6º - CONDIÇÕES DAS PROVAS

- 1 A prova final decorrerá no dia 14 de março , e terá lugar no palco de Concursos e Demonstrações, em dos espaços do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, localizado na Cerca do Castelo de Óbidos.
- 2 Só participarão na apresentação final as três (3) inscrições selecionadas, em conformidade com o número 2 do Art. 3º.
- 3 Esta prova decorrerá em dois momentos:
  - a. Bolo: Após o número 2 do Art. 5.º, os concorrentes deverão, quando solicitado pelo júri, efetuar o corte de uma fatia na diagonal para empratamento e prova dos jurados, sendo avaliada a montagem técnica e o sabor.
  - b. Bolo falso: Os concorrentes deverão apresentar o bolo decorado, após a sua conclusão, para avaliação dos jurados.
- 5

A decoração do bolo falso decorrerá de forma livre, podendo ser aplicadas diversas técnicas e texturas de chocolate.

- a. A pasta de açúcar é apenas permitida para decoração, não podendo exceder 10% do bolo;

- 6 Os concorrentes que participam na prova final deverão apresentar-se pelas 10H30, junto ao local das provas.

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 início da prova.

- 7 O tempo de prova terá início às 11h30, com uma duração máxima de 3 horas, terminando às 14h30.
- 8 Os concorrentes não poderão exceder o tempo estabelecido.
- 9 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados, pesados, separados, e respeitar as regras da HACCP.

A avaliação será feita ao longo da prova e no final, aquando da apresentação dos elementos realizados, será realizado o anúncio da decisão do júri.

Em resumo, a prova final será realizada do seguinte modo:

- a. Preparação do “mise en place”;
- b. Montagem do bolo verdadeiro em camadas para prova do júri;
- c. Esculpimento, espatulamento e decoração do

bolo falso;

**d.** Prova e avaliação realizada pelo júri;

**e.** Decisão final.

Será da responsabilidade da Organização:

- 14 **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;
- c.** Disponibilizar uma jaleca do Festival para utilização nas provas finais.

Será da responsabilidade do concorrente:

- 15 **a.** Assegurar os produtos necessários à confecção, decoração e empratamento dos elementos a apresentar.
- b.** Fazer-se acompanhar de todo o conjunto de equipamentos e utensílios gerais, tais como tachos, panelas, espátulas, moldes e outros, necessários à confecção da sua receita.
- i.** Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de 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, 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: 35 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.** Harmonia e proporção – Camadas e Sabor: 0 - 15 pontos
- 2 Pontuação bolo de casamento (Pontuação máxima: 65 pontos)
  - a.** Criatividade, inovação e apresentação: 0 - 20 pontos
  - b.** Chocolate - textura e brilho: 0 - 10 pontos
  - c.** Nível de dificuldade: 0 - 10 pontos
  - d.** Número de Técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos
  - e.** Impacto visual: 0 - 10 pontos
  - f.** Realismo: 0 - 10 pontos
- 3 Pontuação máxima na Prova: 100 pontos

## ART. 9º - PRÉMIO

- 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 19H00.

## ART. 10º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

- 1 Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 1 de março de 2026;
- 2 Período de Seleção das Candidaturas - De 2 a 6 de março de 2026;
- 3 Prova Final - Dia 14 de março de 2026, pelas 11H;
- 4 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 pela Óbidos Criativa, E.M. e tratados pelo Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e pela Óbidos Criativa, E.M.
- 3 O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos e a Óbidos Criativa, E.M. garantem 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.

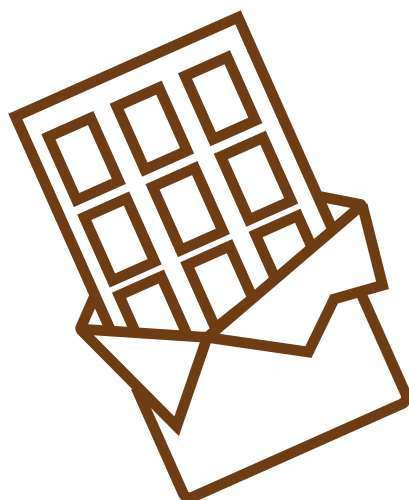
## ART. 13º - DISPOSIÇÃO FINAL

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](mailto:festivalchocolate@cm-obidos.pt)

Óbidos 12 de fevereiro 2026



FRANCISCO  
SIOPA

CHEF FRANCISCO SIOPA  
CURADOR FIC

A stylized black signature of Pedro Rodrigues.

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