

ÓBIDOS FESTIVAL INTERNACIONAL

CONCURSO MELHOR EMENTA
DE CHOCOLATE 2022

Chocolate

20
ANOS

OS LOUCOS ANOS 20 | THE CRAZY 20'S



25 A 27 MARÇO
MARCH

01 A 03 ABRIL
APRIL

2022

ABERTO DE 6.ª FEIRA A DOMINGO /// OPEN FRIDAY TO SUNDAY

obidos.pt

PATROCINADOR
OFICIAL



óbidos
Criativa
E.M.



CONCURSO “MELHOR EMENTA DE CHOCOLATE 2022”

CONCURSO PARA RESTAURANTES DE ÓBIDOS, QUE GOSTEM DE INOVAR E QUE ESTEJAM DISPONÍVEIS PARA IMPLEMENTAR O CHOCOLATE NAS SUAS EMENTAS DURANTE O FESTIVAL INTERNACIONAL DO CHOCOLATE.

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 cursos e concursos que visa angariar mais adeptos para este campo, dando oportunidade a profissionais e amadores de mostrar as suas valências.

Inserido no Festival que decorrerá nos dias 25,26 e 27 de Março - 1,2 e 3 de Abril. O concurso “**Melhor Ementa de Chocolate 2022**” é um concurso que tem como objetivo distribuir um pouco da essência do festival pelos restaurantes de Óbidos, dando a conhecer receitas tradicionais com um twist de chocolate, confeccionadas por cozinheiros/pasteleiros que gostem de mostrar a sua criatividade.

O concurso decorrerá **dia 2 de Abril 2022, em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**, em sala aberta ao público, e terminará elegendo a “**Melhor Ementa de Chocolate 2022**”.

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 “Melhor Ementa de Chocolate 2022” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

Art. 2º – ADMISSIBILIDADE

- Podem concorrer os restaurantes do Concelho de Óbidos.
- Só serão elegíveis para o concurso, os restaurantes que apresentarem no mínimo dois pratos com elementos de chocolate e/ou cacau, dos quais: entrada, prato principal ou sobremesa. Sendo a confecção do prato principal obrigatório para a admissão no concurso.
- Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionadas cinco (5) inscrições para a apresentação no dia 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

A apresentação da proposta para a participação no concurso “Melhor Ementa de Chocolate 2022” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: .

[**↳ FORMULÁRIO ONLINE**](#)

- O prazo limite para a receção de candidaturas é: **24 DE MARÇO DE 2022**
- Na candidatura deverão ser apresentados os seguintes elementos:
 - Dados do restaurante;
 - Dados do chefe de cozinha responsável pela ementa;
 - Descrição da ementa a apresentar (em formato word ou pdf).
- A inscrição é **gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão** presentes no art. 2º.
- A organização, posteriormente, informará sobre a aceitação do participante.
- A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a cinco (5). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.

Art. 5º – CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

- Envio da inscrição até 24 de março;
- Seleção - 25 de Março e 1 de Abril
- Apresentação Final - Os restaurantes selecionados farão a apresentação das Ementas de Chocolate para prova e posterior classificação do júri no Festival de Chocolate, dia 2 de Abril pelas 19h.
- Entrega de prémios, dia 3 de Abril, às 19h.

Art. 6º - SELEÇÃO

- Apenas serão selecionados cinco (5) restaurantes para estarem presentes na apresentação final no dia do concurso.
- A seleção será feita por uma equipa de três pessoas que irá deslocar-se entre os dias 25 de Março e 1 de Abril, com o intuito de provar as ementas propostas e proceder à seleção.
- Será da responsabilidade do proponente assegurar os pratos a concurso para degustação.

Art. 7º - CONDIÇÕES DA APRESENTAÇÃO FINAL

- A apresentação final terá lugar no Auditório da Casa da Música de Óbidos.
- Só participarão na apresentação final as cinco (5) inscrições selecionadas, como consta no número 1 do Art. 6º.
- A apresentação final será realizada do seguinte modo:
 - Apresentação da Ementa de Chocolate já confeccionada;
 - Decoração e empratamento feito no local;
 - Prova realizada pelo Júri;
 - Decisão final.
- Será da responsabilidade da Organização:
 - Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, frigorífico AEG, ponto de água e forno STEAM PRO AEG.
 - Disponibilizar uma jaleca específica do concurso para utilização na prova final.
 - Assegurar que todos os participantes selecionados recebem bilhetes familiares para estarem presentes na apresentação final.

- Será da responsabilidade do concorrente assegurar:
 - Os produtos necessários à confecção, decoração e empratamento.
 - 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.**
 - Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de 3 equipamentos elétricos.
 - Fazer-se acompanhar de molhos de cobertura finalizados e outros elementos de decoração que ache necessário.

Art. 8º - JÚRI E AVALIAÇÃO

O Júri é composto por personalidades do meio académico, profissional, da restauração, da gastronomia e da organização. A seleção e critério de avaliação decorrerá nas seguintes condições:

- Os membros do Júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.
- Em caso de impossibilidade, o membro do Júri será substituído por outro elemento convidado pela Organização.
- Estipulados para Júri deste concurso estão:
 - Chef Francisco Siopa - Curador do FIC
 - Chef Carlos Afonso - Curador dos Concursos
 - Membro do Conselho de Administração da Óbidos Criativa
 - Membro do Executivo da Câmara Municipal de Óbidos
 - Convidado Surpresa
- Antes do início das sessões de prova, 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.
- 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.
- A Organização assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada produto é avaliado.

- 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.
- Os participantes serão informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

Art. 9º - PRÉMIO

- Neste concurso serão atribuídos ao vencedor os seguintes prémios:
 - Viagem a São Tomé com visita guiada às fazendas de produção de cacau.
 - Box Chocolate Barry/Callebaut (conjunto de produtos de chocolate da marca)
 - Box Terra Nostra (cabaz com produtos da marca)
- Os prémios acima indicados 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.
- O vencedor do concurso será anunciado logo após a prova final e a entrega de prémios realizar-se-á no dia 3 de abril, pelas 19:30h.

Art. 10º - DIREITOS DE AUTOR

O concorrente deste concurso garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados às receitas ou produtos constantes 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.

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. 11º - PROTEÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

- 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.
- 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.
- 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.
- 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. 12º - 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. 13º - ESCLARECIMENTOS

Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação das normas do presente Regulamento.

- Os esclarecimentos devem ser solicitados através dos seguintes contactos:
 - Número de telefone: 262 955 561, nos dias úteis das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 16h00
 - Correio electrónico: festivalchocolate@cm-obidos.pt



Chef Francisco Siopa
CURADOR FIC



Chef Carlos Afonso
CURADOR DOS CONCURSOS FIC



Ricardo Duque
ADMINISTRADOR ÓBIDOS CRIATIVA, E.M.