

ÓBIDOS

FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate

10 A 26 MARÇO | 2023
MARCH

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

TEMA: BANDA DESENHADA



obidos.pt

óbidos
Criativa
E.M.

OBIDOS
MUNICÍPIO

REGULAMENTO "MELHOR BOLO DE CHOCOLATE CASEIRO 2023"

CONCURSO

“MELHOR BOLO DE CHOCOLATE CASEIRO 2023”

CONCURSO PARA COZINHEIROS E COZINHEIRAS LÁ DE CASA, QUE GOSTAM DE PÔR A MÃO NA MASSA, ESPECIALMENTE SE FOR COM CHOCOLATE À MISTURA.

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 de 10 a 26 de março de 2023, de sexta-feira a domingo. O concurso “**Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 2023**” é um concurso anual e tem como objetivo dar a conhecer receitas tradicionais feitas por entusiastas pasteleiros que gostam de mostrar o que valem nas lides do chocolate.

Este desafio tem como base a elaboração de um bolo de chocolate e/ou cacau, realizado em modo amador, com os utensílios comuns de uma cozinha de família.

O concurso decorrerá **dia 12 de março de 2023, em Óbidos**, no “salão do chocolate” espaço integrado no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, situado na Cerca do Castelo de Óbidos, e terminará elegendo o “**Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 2023**”.

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 Bolo de Chocolate Caseiro 2023” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.


Art. 2º – ADMISSIBILIDADE

1. Podem concorrer todos os cozinheiros amadores, pasteleiros amadores e aficionados do mundo da cozinha desde que não sejam profissionais da área.
2. 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

1. A apresentação da proposta para a participação no concurso “Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 2023” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online:  **ONLINE**
2. O prazo limite para a receção de candidaturas é o **dia 5 de março até às 23H59**.
3. Na candidatura deverão ser apresentados os seguintes elementos:
 - a. Dados pessoais para a ficha de inscrição;
 - b. Descrição/ficha técnica da receita a apresentar (em formato word ou pdf);
 - c. Imagens demonstrativas das seguintes fases de confecção do bolo de chocolate:
 - i. Preparação - Fotografia dos ingredientes utilizados (mis en place);
 - ii. Elaboração - Fotografia durante o processo de elaboração do bolo;
 - iii. Cozedura - Fotografia durante o processo de cozedura do bolo;
 - iv. Finalização - Fotografia do bolo finalizado e decorado.
4. A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão expostas no Art. 2º.
5. A organização informará o concorrente, caso o mesmo seja selecionado como um dos finalistas, até às **23H59 do dia 8 de março**.
6. 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 - CONDIÇÕES DA PROVA FINAL

1. A prova final decorrerá no **dia 12 de março, pelas 18H**, e terá lugar no “Salão de Chocolate”, um dos espaços do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos localizado na Cerca do Castelo de Óbidos.
2. Só participarão na apresentação final as cinco (5) inscrições selecionadas, como consta no número 2 do Art. 2º.
3. A apresentação final será realizada do seguinte modo:
 - a. Apresentação do Bolo de Chocolate já confeccionado;
 - b. Decoração e empratamento feito no local;
 - c. Prova realizada pelo Júri;
 - d. Decisão final.
4. Será da responsabilidade da Organização:
 - a. Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, frigorífico, ponto de água e forno.
 - b. Disponibilizar uma jaleca para utilização na prova final.
5. Será da responsabilidade do concorrente assegurar:
 - a. Os produtos necessários à confecção, decoração e empratamento do bolo.
 - 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 confeção da sua receita.
 - i. Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de 3 equipamentos elétricos.
 - c. Fazer-se acompanhar de molhos de cobertura finalizados e outros elementos de decoração que ache necessário.

Art. 6º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

1. Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 5 de março de 2023
2. Período de Seleção das Candidaturas - De 6 a 8 de março de 2023;
3. Prova Final - Dia 12 de março de 2023 pelas 18H;
4. Entrega de prémios - Dia 26 de março, pelas 18H.

Art. 7º - 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:

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. Estipulados para Júri deste concurso estão:
 - Chef Francisco Siopa (Curador FIC | Embaixador nacional Callebaut)
 - Chef Jorge Cardoso (Bi-campeão Culinary World Cup)
 - Chef Cátia Goarmon (24 Kitchen)
 - Paulo Santos (Vogal CA Óbidos Criativa)
 - Mónica Andurão (Vencedora da edição de 2022)
4. 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.
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 - PRÉMIO

1. Neste concurso serão atribuídos ao vencedor, 2º e 3º classificado, os seguintes prémios:
 - a. **1º Classificado - Vencedor**
Estadia de uma noite em regime de meia pensão para 2 pessoas no Hotel “NAU Montargil e Villas”
Box Costa Verde
Box Chocolate Barry/Callebaut
 - b. **2º Classificado**
Estojo IVO Cutelaria
Vinhos Joaquim Arnaud
 - c. **3º Classificado**
Box Chocolate Melgão
Pack Ginja Mariquinhas
2. 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.
3. O vencedor do concurso será anunciado logo após a prova final e a entrega de prémios realizar-se-á no dia 26 de março, pelas 18H.

Art. 9º - 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. 10º - PROTEÇÃO DE 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. 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

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

Óbidos, 16 de fevereiro de 2023



Chef Francisco Siopa
CURADOR FIC



Chef Carlos Afonso
CURADOR DOS CONCURSOS FIC



Ricardo Duque
ADMINISTRADOR ÓBIDOS CRIATIVA, E.M.