

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 "CHOCOLATE RISING STAR 2023"

CONCURSO

“CHOCOLATE RISING STAR 2023”

**CONCURSO PARA ALUNOS DE ESCOLAS PROFISSIONAIS
E ESCOLAS SUPERIORES NAS ÁREAS DE COZINHA E PASTELARIA
E PROFISSIONAIS QUE TENHAM FINALIZADO O CURSO
NOS ANOS DE 2022 OU 2023.**

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, estudantes e amadores de mostrarem as suas valências.

Inserido no Festival que decorrerá de 10 a 26 de março de 2023, de sexta-feira a domingo. O concurso “**Chocolate Rising Star 2023**” 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 decorrerá **dia 19 de março de 2023, em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**, no “salão do chocolate” situado na Cerca do Castelo de Óbidos, e terminará elegendo o “**Chocolate Rising Star 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

1. 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 2023” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

Art. 2º – ADMISSIBILIDADE

1. Podem concorrer todos os alunos que frequentem uma escola profissional ou superior na área de cozinha ou pastelaria e profissionais que tenham finalizado o curso nestas áreas nos anos de 2022 ou 2023.
2. Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionados três (3) finalistas para a participação na prova final do concurso.

Art. 3º – ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

1. 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 “Chocolate Rising Star 2023” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário 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 das receitas a apresentar;
 - c. Uma ou mais imagens dos produtos finalizados;
 - d. Cópia do cartão de estudante, ou certificado de conclusão de curso nos anos de 2022 ou 2023.
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 finalistas, até às **23H59 do dia 10 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 APRESENTAR

1. Deverão ser elaborados os seguintes elementos:
 - a. Uma sobremesa;
 - b. Um bombom que contenha um produto endógeno da região de Óbidos.
2. O produto principal de ambos os elementos terá impreterivelmente de ser o cacau e/ou o chocolate puro em todas as suas variantes.
3. Deverá ser produzida apenas uma das seguintes variedades de bombom:
 - a. Trufa;
 - b. Bombom de molde;
 - c. Bombom de corte.
4. Para além dos produtos escolhidos pelo concorrente, o bombom deverá conter obrigatoriamente um produto endógeno da região de Óbidos, dos quais:
 - a. Ginja de Óbidos
 - b. Pêra Rocha
 - c. Vinho
 - d. Mel
 - e. Queijo
5. Não é permitida a utilização de chocolate sucedâneo.
6. Não é permitida a utilização de gelado como elemento da sobremesa.

Art. 6º - CONDIÇÕES DA PROVA FINAL

1. A prova final decorrerá no **dia 19 de março, pelas 16H**, 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. Apenas participarão na apresentação final os três (3) concorrentes selecionados, conforme consta no número 2 do Art. 2º.
3. A prova iniciará às **16H** e terá uma duração máxima de **3 horas**, finalizando às **19H**, não podendo os concorrentes exceder o tempo definido.

4. A prova final será realizada do seguinte modo:
 - a. Preparação do “mise en place”, dispondo os finalistas de 30 min. antes da prova iniciar;
 - b. Confeção e empratamento dos elementos a apresentar durante as 3 horas de prova;
 - c. Prova e avaliação realizada pelo Júri;
 - d. Decisão final.

5. Para a prova final deverão ser produzidas 24 unidades do bombom (12 unidades para exposição e 12 unidades para a prova do júri) e 3 sobremesas (1 para exposição e 2 para a prova do júri).

6. Será da responsabilidade da Organização:
 - a. Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, forno convector, ponto de água, abatedor de temperatura, e pedra mármore para temperar o chocolate;
 - b. Disponibilizar equipamento geral para uso coletivo de frio positivo e negativo;
 - c. Disponibilizar uma jaleca específica do concurso para utilização na prova final.

7. 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 marinar 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 3 equipamentos elétricos.

Art. 7º - JÚRI E AVALIAÇÃO

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. Designados para Júri deste concurso estão:
 - Chef Francisco Siopa (Curador FIC | Embaixador Callebaut)
 - Chef Jérémy Delteil (École Ducasse)
 - Chef Carlos Afonso (Curador Concursos FIC | Restaurante Oitto)
 - Filipe Daniel (Presidente da Câmara Municipal de Óbidos)
 - Turismo de Portugal
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**
 - Bolsa de Formação École Ducasse
 - Box Costa Verde
 - Box Chocolate Barry/Callebaut
 - b. **2º Classificado**
 - Estojo IVO Cutelaria
 - Vinhos Joaquim Arnaud
 - c. **3º Classificado**
 - Box Chocolate Melgão
 - 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 as 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

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 10 de março de 2023;
3. Prova Final - Dia 19 de março de 2023 pelas 16H;
4. Entrega de prémios - Dia 26 de março, pelas 18H.

Art. 10º - 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. 11º - 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, 15 de fevereiro de 2023



Chef Francisco Siopa
CURADOR FIC



Chef Carlos Afonso
CURADOR DOS CONCURSOS FIC



Ricardo Duque
ADMINISTRADOR ÓBIDOS CRIATIVA, E.M.