

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 EMENTA DE CHOCOLATE 2023"

CONCURSO

“MELHOR PRODUTO DE CHOCOLATE 2023”

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 de 10 a 26 de março de 2023, de sexta-feira a domingo. O concurso “**Melhor Ementa de Chocolate 2023**” é um concurso anual e pretende levar o Festival até aos 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 26 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 a “**Melhor Ementa de Chocolate 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 Ementa de Chocolate 2023” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.


Art. 2º – ADMISSIBILIDADE

1. Podem concorrer todos os restaurantes do Concelho de Óbidos.
2. 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.
3. Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionadas três (3) inscrições para a prova final 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 Ementa de Chocolate 2023” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online:  **ONLINE**
2. O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **19 de março** até às **23H59**.
3. Na candidatura deverão ser apresentados os seguintes elementos:
 - a. Dados do restaurante;
 - b. Dados do chefe de cozinha responsável pela ementa;
 - c. Descrição da ementa a apresentar (em formato word ou pdf).
 - d. Fotografias demonstrativas dos elementos finalizados.
4. A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão presentes no art. 2º.
5. A organização informará os concorrentes admitidos até às **23H59** do dia **22 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 - SELEÇÃO

1. O júri selecionará três (3) restaurantes para estarem presentes na prova final.
2. A seleção será feita através da análise das ementas e das imagens demonstrativas enviadas na inscrição, seguindo determinados critérios de avaliação como a composição das ementas, a sua originalidade e apresentação.

Art. 6º - CONDIÇÕES DA PROVA FINAL

1. A prova final decorrerá no dia **26 de março**, pelas **17H00**, 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 três (3) inscrições selecionadas em conformidade com o Art. 5º presente regulamento.
3. A apresentação final será realizada do seguinte modo:
 - a. Apresentação da Ementa de Chocolate já confeccionada;
 - 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, ponto de água e forno.
 - b. Disponibilizar equipamento geral para uso coletivo de frio positivo e negativo;
 - c. Disponibilizar uma jaleca para utilização na prova final.
5. Será da responsabilidade do concorrente assegurar:
 - a. Os produtos necessários à confecção, decoração e empratamento.
 - 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.
 - c. Fazer-se acompanhar de finalizados e outros elementos de decoração que ache necessário.

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 Carlos Afonso (Curador Concursos FIC | Restaurante Oitto)
 - Margarida Reis (Vereadora da Câmara Municipal de Óbidos)
 - Ricardo Duque (Presidente CA Óbidos Criativa)
 - Convidado surpresa
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 - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

1. Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 19 de março de 2023
2. Período de Seleção das Candidaturas - De 20 a 22 de março de 2023;
3. Prova Final - Dia 26 de março de 2023 pelas 17H;
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 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.
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, 29 de fevereiro de 2023

FRANCISCO
SIOPA

Chef Francisco Siopa
CURADOR FIC

Chef Carlos Afonso
CURADOR DOS CONCURSOS FIC

Ricardo Duque
ADMINISTRADOR ÓBIDOS CRIATIVA, E.M.