

**ÓBIDOS**

FESTIVAL  
INTERNACIONAL

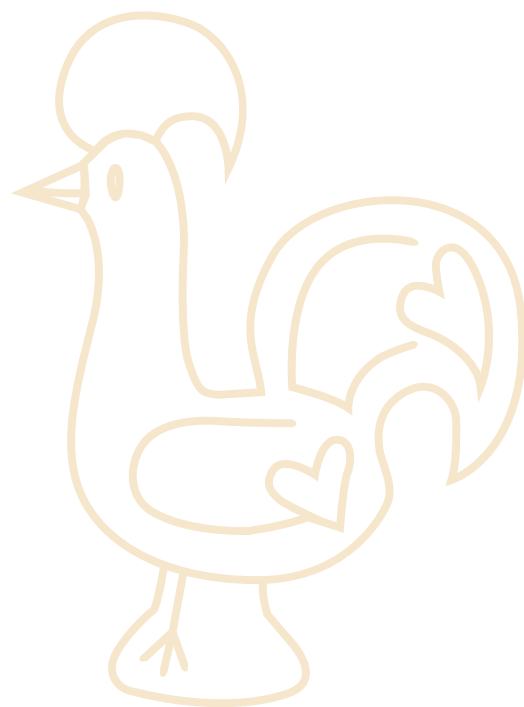
**Chocolate**

REGULAMENTO  
CONCURSO  
**MELHOR BOLO DE  
CHOCOLATE CASEIRO 2024**

# FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 24

## CONCURSO “MELHOR BOLO DE CHOCOLATE CASEIRO 2024”

Concurso para cozinheiros e cozinheiras lá de casa, que gostam de pôr a mão na massa, especialmente se for com chocolate à mistura.



### 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 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 1 a 17 de março de 2024, de sexta-feira a domingo. O concurso “**Melhor Bolo de Chocolate Caseiro 2024**” 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 no **dia 16 de março de 2024**, em Óbidos, na “Praça das Oliveiras”, 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 2024**”.

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 2024” 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 três (3) 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 2024” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/saFYsf59fqVJCqb27>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia 3 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 da receita a apresentar (em formato word ou pdf);
  - c. Imagens demonstrativas das seguintes fases de confeção 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 **23:59H** do dia **7 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 Deverá ser apresentado um bolo caseiro cujo ingrediente principal seja o chocolate e/ou cacau.

## ART. 6º - CONDIÇÕES DA PROVA FINAL

- 1 A prova final decorrerá no dia **16 de março**, pelas **19H**, e terá lugar na “Praça das Oliveiras”, 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, como consta no número 2 do Art. 2º.
- 3 A realização do concurso é dividida pelas seguintes provas com a respetiva calendarização:
  - a. Apresentação do Bolo de Chocolate **previamente 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 confeção, 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 demonstração 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. 7º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

1. Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 3 de março de 2024;
2. Período de Seleção das Candidaturas - De 4 a 7 de março de 2024;
3. Prova Final - Dia 7 de março de 2024 pelas 19H;
4. Entrega de prémios - Dia 17 de março de 2024, pelas 19H.

## 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:

- 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 da prova final.
- 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. 9º - PRÉMIO

- 1 Neste concurso serão atribuídos ao vencedor, 2º e 3º classificado, os seguintes prémios:
  - a. 1º Classificado - Vencedor
    - i. Estadia de uma noite para 2 pessoas com PA incluído no Hotel "Penha Longa Resort"
    - ii. Box Costa Verde
    - iii. Box Chocolate Barry/Callebaut
  - b. 2º Classificado
    - i. Estojo IVO Cutelaria
    - ii. Vinhos Joaquim Arnaud
    - iii. Box Ouro Gourmet
  - c. 3º Classificado
    - i. Box Chocolate Melgão
    - ii. 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 17 de março, pelas 19H.

## 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**

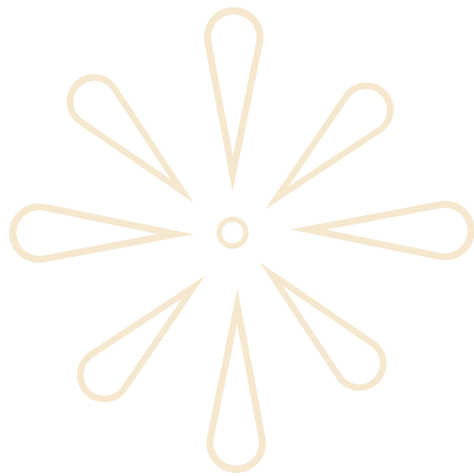
- 1 O concorrente aceita que o fornecimento dos seus dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.
- 2 Os concorrentes aceitam igualmente, que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação 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](mailto:festivalchocolate@cm-obidos.pt)



FRANCISCO  
SIOPA

CHEF FRANCISCO SIOPA  
CURADOR FIC

CHEF CARLOS AFONSO  
CURADOR DOS CONCURSOS FIC

RICARDO DUQUE  
PRESIDENTE DO CONSELHO DE  
ADMINISTRAÇÃO ÓBIDOS CRIATIVA E.M.