

ÓBIDOS

FESTIVAL
INTERNACIONAL

Chocolate



REGULAMENTO
CONCURSO
CHOCOLATE RISING STAR 2024

FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 24

CONCURSO “CHOCOLATE RISING STAR 2024”

Concurso para alunos de Escolas Profissionais e Escolas Superiores nas áreas de Cozinha e Pastelaria e recentes profissionais.



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, estudantes e amadores de mostrarem as suas valências.

Inserido no Festival que decorrerá de 1 a 17 de março de 2024, de sexta-feira a domingo. O concurso “Chocolate Rising Star 2024” 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 será composto por três semi-finais que decorreram no dia 1, 2 e 3 de março, respetivamente onde se definirão os três finalistas com acesso direto à final, que decorrerá no dia 10 de março e terminará elegendo o “**Chocolate Rising Star 2024**”. Todas as provas do concurso decorrerão **em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**, na “Praça das Oliveiras” situada na Cerca do Castelo de Óbidos.

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 “Chocolate Rising Star 2024” 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 da área nos cursos de cozinha e/ou pastelaria e recentes profissionais que tenham finalizado o curso/formação numa destas áreas num ano posterior a 2019 .
- 2 Serão admitidas todas as inscrições em conformidade, sendo selecionados nove (9) semi-finalistas para a participação nas três semi-finais do concurso.

ART. 3º - ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

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 2024” a decorrer no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da candidatura para a participação no concurso “Chocolate Rising Star 2024” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/LMfxDrHqvKUqAnQ89>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia 18 de fevereiro 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 das receitas a apresentar;
 - c. Uma ou mais imagens dos produtos finalizados;
 - d. Cópia do cartão de estudante, ou certificado de conclusão de curso/formação;
- 4 A inscrição é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão presentes no Art. 2º.
A organização informará o concorrente, caso o mesmo

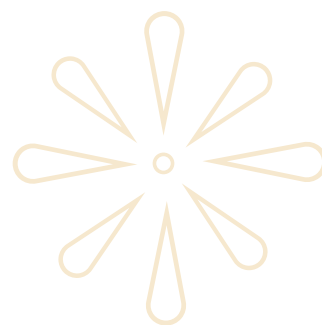
- 5 seja selecionado como um dos semi-finalistas, até às 23:59H do dia 22 de fevereiro.

A organização reserva o direito de cancelar o concurso

- 6 caso o total de inscrições seja inferior a nove (9). Nestas circunstâncias, os inscritos serão imediatamente informados.

ART. 5º - ELEMENTOS A APRESENTAR

- 1 Os elementos a apresentar estão destinados quer às provas das meias-finais quer à prova da final.
- 2 Deverão ser elaborados os seguintes elementos:
 - a. Uma sobremesa;
 - b. Um bombom que contenha um produto alimentar tradicional português.
- 3 O produto principal de ambos os elementos terá impreterivelmente de ser o cacau e/ou o chocolate puro em todas as suas variantes.
- 4 Deverão ser realizadas 3 sobremesas iguais e empratadas, 1 para exposição e 2 para a prova do júri.
- 5 Deverá ser realizada uma variedade de bombons de molde, na quantidade de 24 unidades, sendo 12 unidades para exposição e 12 unidades para a prova do júri.
- 6 Para além dos produtos escolhidos pelo concorrente, o bombom deverá conter obrigatoriamente um sabor tradicional português que deverá ser utilizado na confeção da ganache, dos quais:
 - a. Vinho Porto
 - b. Ginjinha
 - c. Queijo
 - d. Azeite
 - e. Vinagre
 - f. Amêndoa
 - g. Limão
 - h. Laranja
 - i. Ananás dos Açores
 - j. Pêra Rocha
 - k. Vinho Tinto
- 7 Não é permitida a utilização de chocolate sucdâneo.
- 8 Não é permitida a utilização de gelado como elemento da sobremesa.



ART. 6º - CONDIÇÕES DAS PROVAS

- 1 A realização do concurso é dividida pelas seguintes provas com a respetiva calendarização:
 - a. 1ª meia-final - 1 de março
 - b. 2ª meia-final - 2 de março
 - c. 3ª meia-final - 3 de março
 - d. Final - 10 de março.
- 2 As provas terão lugar na “Praça das Oliveiras”, um dos espaços do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos localizado na Cerca do Castelo de Óbidos.
- 3 Participarão nas meias-finais os nove (9) concorrentes pré-selecionados através da análise das candidaturas.
- 4 Os três (3) concorrentes vencedores de cada meia-final terão acesso direto para a final do concurso.
- 5 Os concorrentes que participam nas provas finais deverão apresentar-se pelas 11H junto do local das provas.
- 6 Os concorrentes dispõem de 30 minutos na sua bancada de trabalho para “mise en place” na presença de membros do júri ou da organização, antes do início da prova.
- 7 As provas iniciarão às 12H e terão uma duração máxima de 3 horas, finalizando às 15H, não podendo os concorrentes exceder o tempo definido.
- 8 Todos os processos de confeção dos elementos a concurso devem ser executados nas provas, não sendo permitido elementos totalmente ou parcialmente preparados.
- 9 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados, pesados, separados, e respeitar as regras da HACCP.
- 10 A avaliação será feita ao longo das provas e a prova de degustação imediatamente a seguir ao término do tempo de prova, assim como o anúncio da decisão do Júri.
- 11 Em resumo, a prova final será realizada do seguinte modo:
 - a. Preparação do “mise en place”;
 - b. Confeção e empratamento dos elementos a apresentar durante as 3 horas de prova;
 - c. Prova e avaliação realizada pelo Júri;
 - d. Decisão final.
- 12 Será da responsabilidade da Organização:
 - a. Disponibilizar uma bancada de cozinha equipada com ponto de queima, forno convetor, ponto de água, e pedra mármore para temperar o chocolate;
 - b. Disponibilizar equipamento geral para uso coletivo

de frio positivo e negativo;

c. Disponibilizar uma jaleca do Festival para utilização nas provas finais.

- 13 Será da responsabilidade do concorrente:
 - a. Assegurar os produtos necessários à confeção, 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 confeção da sua receita.
 - i. Os concorrentes podem trazer consigo um máximo de 3 equipamentos elétricos.

ART. 7º - JÚRI

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. Os membros e o presidente do júri serão anunciados antes do início das provas.
4. Antes do início das provas, 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 - AVALIAÇÃO

- 1 Pontuação Técnica (Pontuação máxima: 30 pontos)
 - a. Mise-en-place: 0 - 5 pontos
 - b. Higiene e método de trabalho: 0 - 5 pontos
 - c. Confeção e manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos
 - d. Condição dos produtos utilizados e desperdício: 0 - 5 pontos
 - e. Composição e harmonização de sobremesa e bombom: 0 - 10 pontos
- 2 Pontuação Prova Sobremesa (Pontuação máxima: 40 pontos)
 - a. Sabor e aroma: 0 - 10 pontos
 - b. Apresentação e empratamento: 0 - 10 pontos
 - c. Texturas: 0 - 10 pontos
 - d. Criatividade e inovação: 0 - 5 pontos
 - e. Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 5 pontos
- 3 Pontuação Prova Bombom (Pontuação máxima: 30 pontos)
 - a. Chocolate – textura e brilho: 0 - 5 pontos
 - b. Ganache – textura e brilho: 0 - 5 pontos
 - c. Sabor e Aroma: 0 - 5 pontos
 - d. Apresentação: 0 - 5 pontos
 - e. Criatividade, Inovação e apresentação: 0 - 5 pontos
 - f. Preparação correspondente à moderna arte culinária: 0 - 5 pontos
- 4 Pontuação máxima na Prova (técnica + prova sobremesa + prova bombom): 100 pontos

ART. 9º - PRÉMIO

- 1 Neste concurso serão atribuídos ao vencedor, 2º e 3º classificados, os seguintes prémios:
 - a. 1º Classificado - Vencedor
 - i. Desconto de 50% no curso French Chocolate and Confectionary Arts Essentials da École Ducasse
 - ii. Moldes personalizáveis MAKEAT
 - iii. KIT Callebaut
 - b. 2º Classificado
 - i. Box Costa Verde
 - ii. Estojo IVO Cutelaria
 - iii. Box Chocolate Barry/Callebaut
 - c. 3º Classificado
 - i. Box Chocolate Melgão
 - ii. Box Ouro Gourmet
 - iii. 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 A entrega de prémios realizar-se-á no dia 17 de março, pelas 19H

ART. 10º - CALENDARIZAÇÃO DO CONCURSO

O concurso decorrerá com a seguinte calendarização:

- 1 Período de Inscrição - Até às 23:59H do dia 18 de fevereiro de 2024;
- 2 Período de Seleção das Candidaturas - De 19 a 22 de fevereiro de 2024;
- 3 Meias-finais:
 - a. 1ª meia-final: dia 1 de março de 2024 pelas 11H;
 - b. 2ª meia-final: dia 2 de março de 2024 pelas 11H;
 - c. 3ª meia-final: dia 3 de março de 2024 pelas 11H;
- 4 Final: dia 10 de março de 2024 pelas 11H;
- 5 Entrega de prémios - Dia 17 de março de 2024 pelas 19H.



ART. 11º - 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. 12º - PROTEÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

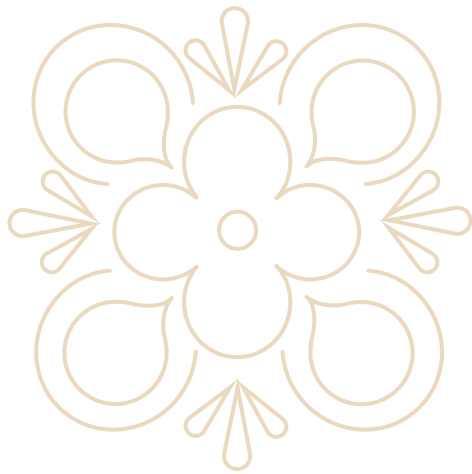
- 1 O concorrente aceita que o fornecimento dos seus dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.
- 2 Os concorrentes aceitam igualmente, que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação 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. 13º - 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. 14º - 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



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.