

ÓBIDOS

FESTIVAL
INTERNACIONAL

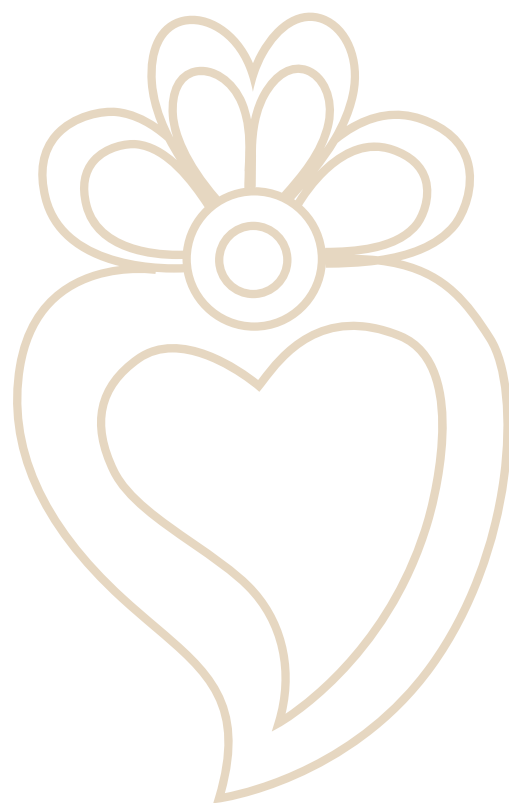
Chocolate

REGULAMENTO
CONCURSO
**CHOCOLATE
WEDDING CAKE STAR 2024**

FESTIVAL INTERNACIONAL 20 DE CHOCOLATE DE ÓBIDOS 24

CONCURSO “CHOCOLATE WEDDING CAKE STAR 2024”

Concurso para alunos de Escolas Profissionais e Escolas Superiores e Profissionais das áreas de Cozinha e Pastelaria



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 Wedding Cake 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.

O concurso decorrerá **dia 9 de março de 2024, em Óbidos, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos**, na “Praça das Oliveiras” situada na Cerca do Castelo de Óbidos, e terminará elegendo o “**Chocolate Wedding Cake Star 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 “Chocolate Wedding Cake 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 pasteleria e profissionais que tenham finalizado o curso/formação numa destas áreas .
- 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

A presente consulta é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., entidade organizadora do evento.

ART. 4º - INSCRIÇÃO

- 1 A apresentação da candidatura para a participação no concurso “Chocolate Wedding Cake 2024” deverá ser formalizada através do preenchimento do seguinte formulário online: <https://forms.gle/AgwDpSxaRnrbNknb7>
- 2 O prazo limite para a receção de candidaturas é o dia **25 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 da receita a apresentar;
 - c. 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.
- 5 A organização informará o concorrente, caso o mesmo seja selecionado como um dos finalistas, até às 23:59H do dia 29 de fevereiro.
- 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 confeccionado um bolo verdadeiro de um (1) andar, sendo que o recheio e/ou o próprio bolo deverão ser de chocolate, composto por 4 camadas de bolo e 3 de recheio.
- 2 Deverá ser elaborado um bolo falso com 3 ou 4 andares, espatulado, esculpido e decorado de forma livre.

ART. 6º - CONDIÇÕES DA PROVA FINAL

- 1 A prova final decorrerá no dia **9 de março**, 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 O bolo verdadeiro de um andar, deverá vir previamente confeccionado e o recheio já pronto, mas deverá ser montado em camada em tempo de prova.
- 4 No final de montado, o bolo verdadeiro deverá ser apenas espatulado, não sendo necessária qualquer decoração.
- 5 O bolo falso deverá encontrar-se montado antes do início da prova, devendo ser espatulado e decorado em tempo de prova.
- 6 A decoração do bolo falso decorrerá de forma livre, podendo ser aplicadas diversas técnicas e texturas de chocolate
 - a. A pasta de açúcar é apenas permitida para decoração.
- 7 Os concorrentes que participam na prova final deverão apresentar-se pelas **11H** junto do local das provas.
- 8 Os concorrentes dispõem de 30 minutos na sua banca de trabalho para “mise en place” na presença de membros do júri ou da organização, antes do início da prova.
- 9 A prova iniciará às **12H** e terá uma duração máxima de **3H**, finalizando às **15H**, não podendo os concorrentes exceder o tempo definido.
- 10 Os ingredientes a utilizar deverão chegar bem acondicionados, pesados, separados, e respeitar as regras da HACCP.



- 11 A avaliação será feita ao longo da prova e no final, aquando a apresentação dos elementos realizados, assim como o anúncio da decisão do Júri.
- 12 Em resumo, a prova final será realizada do seguinte modo:
 - a. Preparação do “mise en place”;
 - b. Montagem do bolo verdadeiro em camadas;
 - c. Espatulamento e decoração do bolo falso;
 - d. Prova e avaliação realizada pelo Júri;
 - e. Decisão final.
- 13 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.
- 14 Será da responsabilidade do concorrente:
 - a. Assegurar os produtos necessários à confeção, decoração e empratamento dos elementos a apresentar.
 - 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: 35 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. Harmonia e Proporção – Camadas e Sabor: 0 - 15 pontos
- 2 Pontuação bolo de casamento (Pontuação máxima: 65 pontos)
 - a. Criatividade, Inovação e apresentação: 0 - 20 pontos
 - b. Chocolate – textura e brilho: 0 - 10 pontos
 - c. Nível de Dificuldade: 0 - 10 pontos
 - d. Número de Técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos
 - e. Impacto visual: 0 - 10 pontos
 - f. Realismo: 0 - 10 pontos
- 3 Pontuação máxima na Prova: 100 pontos

ART. 9º - PRÉMIO

- 1 Neste concurso serão atribuídos ao vencedor, 2º e 3º classificado, os seguintes prémios:
 - a. 1º Classificado - Vencedor
 - i. Oferta de formação online na academia do Chef Léo Vilela
 - ii. Estadia de uma noite para duas pessoas com PA incluído no Hotel Marriott de Lisboa
 - iii. Box Chocolate Barry/Callebaut
 - b. 2º Classificado
 - i. Box Costa Verde
 - ii. Estojo IVO Cutelaria
 - iii. Vinhos Joaquim Arnaud

- 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 25 de fevereiro de 2024;
- 2 Período de Seleção das Candidaturas - De 26 a 29 de fevereiro de 2024;
- 3 Prova Final - Dia 9 de março de 2024 pelas 12H;
- 4 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 E TRATAMENTO DE DADOS

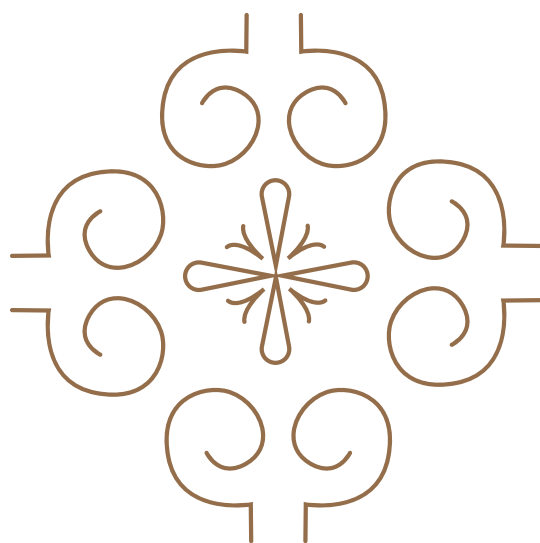
- 1 O concorrente aceita que o fornecimento dos seus dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios.
- 2 Os concorrentes aceitam igualmente, que os respetivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação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