

Regulamento de Participação



Conteúdo

1. Descrição.....	2
2. Acesso e duração	2
3. Requisitos de Participação	2
4. Mecânica do Concurso.....	3
5. Júri e Critérios de Avaliação	3
6. Prémios.....	4
7. Condições de Exclusão	5
8. Disposições Gerais	5



1. Descrição

1.1 O concurso “So you think you can Cook” adiante designado por “Concurso”, é promovido pelos alunos de Culinary Arts 1º A (3º Semestre), e tem como objetivo publicitar e promover a criatividade e o espírito competitivo entre os alunos da escola média (Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril) promovendo receitas originais e acessíveis elaboradas com os produtos escolhidos pelo júri através de uma caixa mistério.

2. Acesso e duração

2.1. Este concurso encontra-se disponível na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

2.2. O Concurso inicia e termina no dia 9 de Janeiro de 2014 durante o período entre as 9:00 e as 12:00 horas.

2

3. Requisitos de Participação

3.1. Podem participar no Concurso todos os alunos desde que frequentem cursos de hotelaria e/ou restauração de nível profissional. A Turma de Culinary Arts reserva-se o direito de, a qualquer altura, solicitar elementos que permitam a verificação destes dados.

3.2. Estão automaticamente excluídos do presente Concurso todos os alunos da turma 1º A, 3º semestre de Culinary Arts.

3.3. A participação dos alunos terá que ser apoiada e supervisionada por um professor, devendo o nome do mesmo ser indicado na candidatura.

3.4. As inscrições para participação devem ser feitas no facebook do concurso entre a datas de 13 a 20 de Dezembro de 2013.

3.5. Cada turma da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem à sua disposição 2 vagas para participação no concurso. Caso a totalidade de vagas não seja atingida numa determinada turma, ela será colocada à disposição de outra turma.



4. Mecânica do Concurso

4.1. Para participarem neste concurso, os concorrente deverão criar uma receita durante as duas horas disponíveis do concurso. Os participantes, divididos em duas categorias (Culinária ou Pastelaria) terão duas horas à sua disposição para criar uma recita de sua autoria a partir dos ingredientes disponíveis na caixa mistério apresentada.

4.2. Os concorrentes deverão inscrever-se na categoria que desejam participar: Cozinha ou Pastelaria.

4.3. O total de participantes no concurso será de 12 alunos e no mínimo 2. Cada categoria deverá ter no mínimo 1 concorrente e no máximo 6.

4.4. Existirão 2 caixas mistério disponíveis, uma para cozinha e outra para pastelaria.

4.5. Cada concorrente pode trazer 3 ingredientes para utilização durante o concurso, mas todos os ingredientes da caixa mistério deverão ser utilizados na criação do prato, caso contrario será desqualificado.

4.2. Cada aluno deve apresentar dois pratos. Um para fotografia e outro para apreciação pelo Júri.

4.3. Serão validados os pratos que tenham sido completadas no período de 2 horas e apresentem os dois pratos completos. Após as duas horas, por cada período de 10 minutos de atraso serão descontado ao concorrente 5 pontos na sua avaliação.

4.4. A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril pode utilizar livremente, em quaisquer condições, as receitas, designadamente na sua atividade, fazendo delas publicidade.

4.5. No caso de não existirem receitas com qualidade ou que cumpram com o estabelecido neste regulamento, os prémios não serão atribuídos.

4.6. Os participantes no concurso podem utilizar os seus próprios materiais tais como varinhas mágicas, batedeiras, robots de cozinha, frigideiras e panelas.

5. Júri e Critérios de Avaliação

5.1. O Júri que irá avaliar as receitas será composto por jurados a designar à posteriori.

5.2. O Júri terá como critérios de apreciação, *Critérios de Produção* que avaliam a apresentação geral, a Mise-en-place e a Limpeza e *Critérios de Avaliação* (temperatura do prato, a apresentação do prato, a criatividade e a técnica).

5.3. Cada critério tem pontuação de 1 a 5, em que 1 é o valor mais baixo e 5 o valor mais alto.



5.4. O vencedor de cada categoria será o que tiver a maior pontuação possível após a soma de todos os critérios.

5.5. Em caso de empate a ponderação dos critérios será o factor preponderante para desempate.

5.6. A não utilização de todos os ingredientes que compõem a caixa mistério determinam a desqualificação imediata do concorrente.

6. Prémios

6.1. Existem prémios para os 2 (dois) vencedores; Um na categoria Cozinha e outro na Categoria Pastelaria. Serão também classificados como menção honrosa os segundos e terceiros classificados de cada categoria. Para cada uma das receitas vencedoras haverá prémio para o aluno, autor da receita.

Prémios serão representados por:

- Prato Cozinha classificado em 1º lugar – Jaleca Personalizada Julieta Aparicio; Livro “As Festas da Julie” (Autografado); Fita de Pescoço Original Lanyard; Conjunto ICEL; Estágio na cozinha do Hotel Altis Belém.
- Prato Pastelaria classificado em 1º lugar – Jaleca Personalizada Julieta Aparicio; Livro “Os Bolos Da Julie” (autografado); Fita de Pescoço Original Lanyard; Conjunto ICEL, Estágio na Pastelaria do Hotel Altis Belém.
- Receitas distinguidas com Menções Honrosas – Voucher para almoçar ou jantar no Restaurante Descobertas; Fita de Pescoço Original Lanyard.

4

6.2. Os Prémios são pessoais, intransmissíveis, inalteráveis, não podendo ser trocados por dinheiro.

6.3. As 12:30 Horas do dia 9/1/2014 será publicitado a listagem dos vencedores em cerimónia para tal e entregue os prémios aos vencedores.

6.4. A turma de Culinary Arts reserva-se o direito de substituir o Prémio atribuído por outro produto ou serviço de valor igual ou superior.

6.5. A participação dos vencedores no evento de entrega de prémios é obrigatória, podendo proceder-se à não-atribuição do prémio caso o vencedor não compareça ou não se faça representar.



7. Condições de Exclusão

7.1 Qualquer incumprimento das condições constantes do Regulamento pode dar origem à exclusão do participante e à recusa da atribuição do Prémio por parte da turma de Culinary Arts mesmo que o nome do participante tenha sido divulgado.

8. Disposições Gerais

8.1. A Turma de Culinary Arts reserva-se o direito de terminar, alterar, encurtar, atrasar ou prolongar este concurso, no caso existirem indícios de ocorrer alguma atividade ilegal ou fraudulenta ou algum facto externo, fora do controlo da organização, que afete o bom funcionamento do mesmo. Nestas circunstâncias, os participantes não terão direito a qualquer tipo de compensação.

8.2. A Turma de Culinary Arts exclui qualquer responsabilidade por danos e prejuízos de qualquer natureza que possam dever-se à falha temporal de disponibilidade ou de continuidade do funcionamento da escola.

8.3. As dúvidas relativas ao concurso, tal como as inscrições, deverão ser esclarecidas através do email soyouthinkyoucancookestoril@sapo.pt.

8.4. O participante autoriza a Escola a divulgar o seu nome para quaisquer fins de informação do presente concurso, sem que isso lhe dê direito a qualquer compensação.

8.5. O presente regulamento pode ser alterado, sem aviso prévio, por motivos relacionados com a evolução e logística do concurso. As novas condições do Regulamento serão aplicáveis a partir da sua publicação no site do concurso (página de Facebook).

