

**cca**   
**concurso** chefe  
cozinheiro do ano

Patrocinadores Principais



Patrocinadores

# REGULAMENTO 2021

## PRÉVIO

Bem-vindos à 32ª edição do concurso Chefe Cozinheiro do Ano!

**Vamos dar uma ajuda antecipada a todos aqueles que queiram aceitar este desafio!**

- O CCA é um concurso que pretende **defender e preservar as raízes da Gastronomia Tradicional Portuguesa**.
- A **escolha dos produtos**, de qualidade e nacionais é o princípio de tudo e faz sempre a diferença.
- Por último, o mais importante é o **Sabor**, sempre.

**Boa Sorte a todos!**

**1. Este Regulamento visa definir as regras para a atribuição do Prémio de Chefe Cozinheiro do Ano, bem como dos Prémios Helmut Ziebell e Virgílio Nogueiro Gomes, a par da participação e funcionamento das Visitas CCA, Concursos Regionais e da Final Nacional do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano.**

**2. É objectivo do Concurso a atribuição do prémio Chefe Cozinheiro do Ano 2021 bem como a valorização profissional dos cozinheiros e da gastronomia em Portugal.**

**2.1.** Podem participar no Concurso todos os cozinheiros profissionais em exercício da sua atividade, residentes em Portugal e com mais de cinco anos de experiência profissional comprovada, ou mais de 25 anos. (*idade à data do fecho das inscrições*)

**2.1.1.** Todos os concorrentes de outra nacionalidade deverão estar a residir e a exercer a sua profissão em Portugal há mais de dois anos à data da inscrição.

**2.2.** Não poderão concorrer membros da Organização, antigos vencedores, nem elementos da direcção da ACPP – Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal.

**3.** O Concurso é Nacional e tem por base: três Concursos Regionais e uma Final Nacional.

**3.1.** A Organização reserva o direito de proceder à reformulação dos Concursos Regionais que possam registar um número insuficiente de Concorrentes apurados. Estes serão integrados no Concurso Regional indicado pela Organização.

**3.2.** A Organização disponibiliza alojamento e condições para pré-preparação e devido acondicionamento dos produtos a Concorrentes de outras regiões que não a da prova, apenas nas Etapas Regionais.

**4.** Os Concorrentes devem reservar a possibilidade de participação no concurso pelo envio, dentro dos prazos estabelecidos, da sua ficha de inscrição, Curriculum Vitae e fichas técnicas das receitas, onde deverão constar os ingredientes, custos, método de confecção o mais descritivo possível e fotografia dos pratos (obrigatório).

**4.1.** As Fichas Técnicas enviadas pelos Concorrentes deverão incluir: **Sopa, Prato de Peixe: Bacalhau, Prato Tradicional de Carne em Tabuleiro e Sobremesa**, devidamente designadas por título ou nome próprio (máximo 120 caracteres). A descrição do seu modo de confecção deve poder esclarecer por completo o Júri sobre o modo completo de execução, produtos, custos e quantidades utilizadas. É obrigatório enviar as receitas em formato digital. Os documentos de inscrição estão acessíveis no site oficial do concurso, [chefecozinheirodoano.pt](http://chefecozinheirodoano.pt).

**4.1.1.** Não serão aceites candidaturas cujas fichas técnicas não apresentem fotografias dos pratos.

**4.2.** A Ficha de Inscrição e as Fichas Técnicas deverão ser preenchidas nos modelos fornecidos pela organização, na página de inscrição do concurso.

**4.2.1.** O Concorrente deve enviar o Curriculum Vitae com referência a locais e datas em que trabalhou nos últimos cinco anos, bem como nomes e contactos desses locais, para que se possa confirmar o cumprimento do ponto **2.1**.

**4.3.** Cada Concorrente pode enviar apenas uma candidatura.

**4.4.** A data limite para o envio das inscrições, já com receitas, é o dia **30 de Abril de 2021**. Esta data poderá ser alterada mediante divulgação no site [chefecozinheirodoano.pt](http://chefecozinheirodoano.pt).

**4.5.** A cada Concorrente apurado para os Concursos Regionais é atribuído um diploma de participação e uma jaleca.

**4.6.** A Organização assegura um seguro de acidentes pessoais a todos os Concorrentes para os dias de Visitas, prova nos Concursos Regionais e Final Nacional. Na Final Nacional, o seguro cobre o Concorrente e o seu ajudante.

**4.6.1.** Em caso de acidente durante a prova, o Concorrente deverá informar de imediato um elemento da Organização, ou Júri, para que possa encaminhar devidamente a situação.

**5.** O custo total da confecção do menu completo para 4 pessoas não pode ultrapassar os 125€ (ex.: 31,25€ por menu, por pessoa).

**6.** Durante os Concursos Regionais, os Concorrentes confeccionam um menu composto por: **Sopa, Prato de Peixe, Prato Tradicional de Carne em Tabuleiro e Sobremesa**, para 4 pessoas, num tempo máximo de **5 horas e 20 minutos**. A atenção a este ponto é essencial, quer durante a preparação do Concorrente para a prova, quer durante a prova.

Exemplo horário prova:

**Início Prova – 9h30 | Saída Sopa – 12h50 | Saída Prato Peixe – 13h30 | Prato Tradicional de Carne – 14h10 | Saída Sobremesa – 14h50** (são dados 5 minutos entre cada Concorrente no início da prova de forma a não coincidir a saída de pratos e 15 minutos entre cada tipo de prato).

**6.1.** Cada concorrente deverá candidatar-se com um menu com respeito pela raiz tradicional portuguesa, onde será valorizada a inovação e aplicação de novas técnicas que venham acrescentar valor ao mesmo, sem nunca pôr em causa o bom uso e respeito pelo produto, com uma perspectiva contemporânea.

**6.2.** Nos Concursos Regionais, é permitido ao concorrente a apresentação de produtos a confeccionar já trabalhados anteriormente, com os seguintes limites:

- A.** Não é permitido trazer molhos finalizados, mas sim fundos claros ou escuros;
- B.** Não é permitido trazer legumes cortados ou torneados, mas sim lavados e descascados;
- C.** Os géneros que necessitem de marinar devem vir 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 (*este excesso de*

*produto não será considerado desperdício desde que devidamente acondicionado após a prova);*

**D.** Tendo em conta algumas técnicas de confecção, tais como baixa temperatura, que por vezes requerem tempos de cozedura superiores ao tempo limite do concurso, estas devem ser excluídas;

**E.** O doseamento, desossar e arranjo de carnes, aves e peixe deve realizar-se no local do Concurso.

**6.2.1.** As matérias-primas necessárias à confecção dos pratos são da inteira responsabilidade do concorrente, que as deverá levar consigo para a prova, sendo que a Organização não se responsabiliza por falta de produtos.

**6.2.2.** A Organização informa antecipadamente os concorrentes de eventuais matérias-primas disponibilizadas pelos patrocinadores e facultadas no dia e local da prova.

**6.2.3.** No **Prato de Peixe**, é obrigatória a utilização de **Bacalhau da Noruega**.

**6.3.** A Organização disponibiliza a cada concorrente um ajudante para a prova, sorteado no local da prova. Este ajudante apenas poderá executar tarefas de limpeza, higienização e preparação dos produtos, não podendo participar diretamente na confecção e empratamento.

**6.3.1.** O não cumprimento do ponto acima sujeita o Concorrente a uma penalização ou eventual desclassificação.

**6.3.2.** Não é permitido ao concorrente levar ajudante para a prova, além do assegurado pela organização.

**6.4.** Cada Concorrente deve trazer os seus pratos, que serão obrigatoriamente brancos, caso não sejam informados da obrigatoriedade de uso de pratos, a ceder pela Organização.

**6.5.** O Júri do concurso é constituído por importantes figuras da Culinária Profissional.

**6.6.** Os critérios de Pontuação, em cada fase do concurso, são os seguintes:

### **Apuramento das receitas enviadas para os Concursos Regionais:**

#### **Pontuação:**

*Pontuação máxima: 100 pontos por menu*

Criatividade / Inovação - 25 pontos

Composição / Harmonia do prato - 25 pontos

Equilíbrio Nutricional - 15 pontos

Preparação correspondente à contemporaneidade de cozinha - 15 pontos

**Uso de produtos do receituário tradicional português - 20 pontos**

### **Concursos Regionais e Final Nacional**

#### **Pontuação Técnica:**

Mise en place - 5 pontos

Técnica e habilidade profissional - 15 pontos

Higiene e método de trabalho - 5 pontos

Condição dos produtos utilizados e desperdício - 5 pontos

**Pontuação máxima por prato: 30 pontos**

#### **Pontuação de Prova:**

Apresentação e empratamento - 5 pontos

Sabor e aroma - 45 pontos

Pontos de cozedura e texturas - 15 pontos

Valor económico, execução comercial e harmonia - 5 pontos

**Pontuação máxima por prato: 70 pontos**

**6.6.1.** Em caso de atraso na saída do prato, o concorrente tem 3 minutos de tolerância. Após este tempo será penalizado em 15% dos pontos a cada 10 minutos de atraso. (*exemplo: atraso de 3 minutos – sem penalização; mais de 3 minutos - 15% penalização; mais de 14 minutos – 30% penalização*)

### **VISITAS CCA**

**7.** Antes dos Concursos regionais, acontecem visitas a parceiros do CCA, que serão sessões de trabalho destinadas aos 18 candidatos apurados. As mesmas serão anunciadas com a devida antecedência.

**7.1.** Estas acções, são dadas por especialistas em matérias de relevo para a formação dos profissionais de cozinha.

**7.2.** Os custos associados à participação dos concorrentes nestas visitas, são da sua responsabilidade. Sempre que esta situação não se verifique, no respeitante à viagem, alojamento e alimentação, a organização informará. A organização tenta por todos os meios que esta

formação seja o mais acessível possível para os concorrentes, no entanto, nem sempre é possível a absoluta cobertura das despesas, sendo qualquer valor a considerar como investimento na formação pessoal e profissional.

## **CONCURSOS REGIONAIS**

**8. Dos menus apresentados, o Júri escolhe um máximo de 6 Concorrentes por cada Região (Norte, Centro, Sul/Ilhas) que disputarão ao vivo os Concursos Regionais.**

**8.1.** Os Concorrentes devem assegurar-se de que todos os produtos mencionados na sua Ficha Técnica estão disponíveis na época dos Concursos Regionais bem como na Final Nacional.

**8.1.1.** Não são aceites alterações às Fichas Técnicas seleccionadas pelo Júri para os Concursos Regionais, nomeadamente ingredientes e métodos de confecção. Caso esta situação se verifique, o Concorrente deverá informar a Organização e ficará sujeito a uma penalização ou eventual desclassificação.

**8.2.** A divulgação dos concorrentes seleccionados para a Final Nacional será feita no site do concurso ([chefecozinheirodoano.pt](http://chefecozinheirodoano.pt)) após a última etapa Regional.

**8.3.** O apuramento do Chefe Cozinheiro do Ano 2021 é feito numa Final Nacional onde estão presentes um máximo de 6 Concorrentes, com a melhor classificação entre todas as Regiões participantes.

## **FINAL NACIONAL**

**9. Ganha o título de Chefe Cozinheiro do Ano 2021 o Concorrente que reunir a melhor pontuação na Final Nacional, de acordo com o seguinte:**

**9.1.** Os concorrentes devem apresentar o mesmo menu inicial para a Final Nacional, sendo que deverão ter este aspecto em conta na elaboração do menu. Poderão implementar as alterações sugeridas pelo júri no concurso Regional.

**9.1.1.** Não são aceites alterações às proteínas principais usadas nos menus apresentados no dia da prova regional.

**9.1.2.** Poderão ser implementadas alterações nas técnicas usadas para a confecção de cada prato com vista a uma melhoria do mesmo.

**9.1.3.** No dia da prova, cada Concorrente deverá levar consigo todas as matérias-primas, pequenos equipamentos e utensílios necessários à confecção do seu menu.

**9.1.4.** A Organização disponibiliza uma cozinha equipada com ponto de queima (indução, gás ou eléctrico), frio positivo e negativo, água, forno e bancadas de trabalho. No caso de existirem outros equipamentos disponíveis a Organização disponibilizará atempadamente essa listagem aos Concorrentes. Os equipamentos disponibilizados pela organização estão ao dispor de todos os concorrentes, devendo ser partilhados mediante as necessidades de cada um. Cada concorrente tem um espaço individual para prova e um espaço colectivo para organização geral.

**9.1.5.** A Organização disponibiliza a cada concorrente um ajudante para a prova. Este ajudante apenas poderá executar tarefas de limpeza, higienização e preparação dos produtos, não podendo participar directamente na confecção e empratamento.

**9.1.5.1.** O não cumprimento do ponto acima sujeita o Concorrente a uma penalização ou eventual desclassificação.

**9.1.5.2.** Não é permitido ao concorrente levar outro ajudante para a prova, além do assegurado pela organização.

**9.2.** Durante a Final Nacional, os Concorrentes realizam um menu composto por: **Sopa, Prato de Peixe, Prato Tradicional de Carne em Tabuleiro e Sobremesa**, para 5 pessoas, num tempo máximo de **5 horas e 20 minutos**. A atenção a este ponto é essencial.

Exemplo horário prova:

**Início Prova – 9h30 | Saída Sopa – 12h50 | Saída Prato Peixe – 13h30 | Prato Tradicional de Carne – 14h10 | Saída Sobremesa – 14h50** (são dados 5 minutos entre cada Concorrente no início da prova de forma a não coincidir a saída de pratos e 15 minutos entre cada tipo de prato).

**9.3.** Os Concorrentes podem levar consigo um máximo de 5 equipamentos eléctricos. Os utensílios necessários ao trabalho de cozinha são igualmente da responsabilidade do Concorrente, salvo indicação em contrário dada pela Organização.

**10. As atribuições de prémios e distinções no concurso serão as seguintes:**



**10.1.** O Prémio Chefe Cozinheiro do Ano 2021 é atribuído ao Concorrente que reúna a pontuação mais alta do Júri.

**10.2.** O Prémio Helmut Ziebell é atribuído ao prato que reúna consenso entre o Júri pela sua criatividade.

**10.3.** O Prémio Virgílio Nogueiro Gomes, é atribuído ao prato que revele, com maior evidência, a evolução da Cozinha Portuguesa.

**10.4.** As menções honrosas (segunda e terceira) são atribuídas segundo as pontuações do Júri.

**10.5.** A decisão do Júri é final e incontestável. O Júri pode decidir não atribuir o título Chefe Cozinheiro do Ano 2021 ou Prémio Helmut Ziebell e Virgílio Nogueiro Gomes.

**11.** O Concorrente garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da Ficha Técnica submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, às Edições do Gosto para que a possam utilizar livremente e para os fins que entenderem convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.

**11.1.** O Concorrente responsabiliza-se perante as Edições do Gosto, bem como perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

**11.2.** No caso de ser detectada a apresentação de receitas tornadas públicas anteriormente por outros profissionais, o Concorrente será desclassificado.

**11.3.** Ao Concorrente é exigido que use a jaleca oficial CCA sempre que for entrevistado e/ou fotografado/filmado em representação do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano.

**12.** A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pelas Edições do Gosto, bem como 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 inquestionáveis e definitivas.

**Para mais informações, consulte o site [www.chefecozinheirodoano.pt](http://www.chefecozinheirodoano.pt).**