



## APRESENTAÇÃO

A competição culinária FN Kitchen Team Cup é organizada pela FN hotelaria e terá transmissão televisiva na RTP Madeira.

O 3.º FN Kitchen Team Cup tem como tema *A gastronomia e os produtos regionais*.

Esta competição culinária é disputada por equipas e é direccionada para os apreciadores da arte de cozinhar, não profissionais de cozinha, que desejem apresentar criações próprias e originais.

## OBJECTIVOS

- ✓ Fomentar o espírito de equipa, liderança, criatividade e paladar.
- ✓ Promover a combinação da gastronomia em harmonia com os produtos produzidos na Região, visando a sua promoção.
- ✓ Incentivar o envolvimento da comunidade através da arte de cozinhar.
- ✓ Dar aos participantes a oportunidade de elaborarem novas receitas inspiradas na tradição gastronómica, primando pela apresentação das iguarias.
- ✓ Encontrar a melhor dupla de cozinheiros amadores da Região.

## ARTIGO 1.º | CONDIÇÕES

1. Esta competição é aberta a participantes individuais ou colaboradores de empresas, não profissionais de cozinha, amantes de gastronomia e que desejem apresentar criações próprias e originais.
2. O FN Kitchen Team Cup é disputado por equipas. Cada equipa é composta por 2 elementos, sendo opcional a inscrição de mais um elemento (suplente) para eventual substituição por motivo de força maior. Cada equipa deverá eleger o seu chefe, de forma a facilitar a comunicação entre as equipas e a organização do concurso.
3. Para participar, é necessário elaborar uma receita de um prato para 3 pessoas, sob o tema *A gastronomia e os produtos regionais*. Deverá obrigatoriamente constar da receita apresentada o seguinte ingrediente: bacalhau.
4. A receita apresentada na fase de inscrição é válida para a pré-selecção.
5. Cada equipa poderá inscrever-se apenas com uma receita.
6. A competição será realizada em 5 etapas:

### 1.ª etapa | Análise e selecção das receitas enviadas na fase de inscrição.

Após recebidas as inscrições, o Júri fará a análise e selecção das receitas propostas pelos concorrentes. Serão seleccionadas as 12 melhores receitas, correspondentes às 12 equipas que disputarão os 1/8 de final. Os resultados da pré-selecção das equipas pelo Júri serão comunicados pela organização.

**2.ª etapa – 1/8 de final | Competição culinária, com a preparação de uma receita.**

6 ingredientes serão atribuídos, mediante sorteio, às 6 eliminatórias que serão disputadas pelas 12 equipas. Em cada eliminatória, ambas as equipas deverão criar e confeccionar uma receita com base no ingrediente obrigatório assim definido para a respectiva prova. A escolha dos restantes ingredientes ficará ao critério de cada dupla.

Das 12 equipas em competição, o Júri seleccionará as 8 que passam aos 1/4 de final.

**3.ª etapa - 1/4 de final | Competição culinária, com a preparação de uma receita e harmonização do prato com um vinho.**

4 ingredientes serão atribuídos, mediante sorteio, às 4 eliminatórias que serão disputadas pelas 8 equipas. Em cada eliminatória, ambas as equipas deverão criar e confeccionar uma receita com base no ingrediente obrigatório assim definido para a respectiva prova. A escolha dos restantes ingredientes ficará ao critério de cada dupla.

Nesta fase, em cada eliminatória é apurada uma equipa para as 1/2 finais.

Além da confecção da receita, as duplas terão de apresentar ao Júri o seu prato, em harmonização com um vinho.

**4.ª etapa - 1/2 finais | Competição culinária, com a preparação de uma receita e harmonização do prato com um vinho.**

Nesta fase, não existe sorteio e todas as equipas vão trabalhar com os mesmos ingredientes.

Em cada uma das 2 eliminatórias, é apurada uma equipa para a prova final.

Além da confecção da receita, as duplas terão de apresentar ao Júri o seu prato, em harmonização com um vinho.

**5.ª etapa - Final | Competição culinária, com a preparação de uma receita e harmonização do prato com um vinho.**

As duplas finalistas terão de criar e confeccionar a sua receita com base nos ingredientes de um cesto surpresa e de a apresentar ao Júri em harmonização com um vinho.

7. Em todas as eliminatórias estarão a competir entre si 2 equipas:
- 1/8 de final: 12 equipas em 6 provas eliminatórias;
  - 1/4 de final: 8 equipas em 4 provas eliminatórias;
  - 1/2 finais: 4 equipas em 2 provas eliminatórias.
- A Final será disputada pelas equipas vencedoras das duas 1/2 finais.

8. Os tempos máximos para a execução da receita (duração total de cada prova) serão os seguintes:  
1/8 de final: 01h05  
1/4 de final: 01h05  
1/2 finais: 01h05  
Final: 01h35
9. O emparelhamento das equipas para cada eliminatória será efectuado através de sorteio, realizado pela organização.
10. Em cada eliminatória serão seleccionadas as equipas com melhor desempenho na confecção da receita, a qual será analisada e pontuada pelo Júri de acordo com os Critérios de Avaliação definidos neste regulamento (art. 4.º).
11. Ao longo da competição serão colocados desafios às duplas concorrentes, alguns dos quais com conhecimento antecipado por parte dos participantes, outros com elementos surpresa.
12. As eliminatórias realizar-se-ão ao fim de semana, nos estúdios da RTP Madeira, em data e horário a indicar pela organização e os participantes terão de comparecer ao local da competição à hora fixada. Eventuais alterações ao exposto neste ponto serão comunicadas atempadamente pela organização.
13. A organização da competição disponibilizará os produtos alimentares para a realização das provas, tal como os vinhos para harmonização com os pratos apresentados, os quais deverão ser seleccionados a partir de uma lista elaborada pela organização.
14. A organização da competição fornecerá os utensílios e equipamentos essenciais necessários para a elaboração dos pratos. As equipas poderão levar para as eliminatórias utensílios e equipamentos específicos que considerem imprescindíveis à confecção dos seus pratos.
15. Cada receita deverá ser apresentada ao Júri em prato individual. Os pratos para apresentação das receitas serão da responsabilidade das equipas participantes. Eventuais alterações ao exposto neste ponto serão comunicadas atempadamente pela organização.
16. Para complemento de acções de promoção da competição culinária, todas as receitas elaboradas pelas equipas participantes no decorrer da competição terão de ser disponibilizadas por escrito à organização do concurso quando solicitadas.
17. A comissão organizadora da competição poderá reproduzir e divulgar as imagens da competição, prescindindo os seus autores dos seus direitos inerentes.
18. Os concorrentes e respectivos acompanhantes, amigos, familiares, apoiantes, etc., não podem divulgar, sob qualquer forma (fotos, vídeos, comentários, respostas a entrevistas, etc., seja na internet ou fora dela) quaisquer informações relativas ao concurso até que o programa seja exibido na RTP Madeira.
19. O programa tem estreia prevista para o mês de julho, salvo alterações de programação.

20. A organização fornecerá a cada participante um avental e um chapéu, podendo a t-shirt ou pólo a utilizar ser a de cada equipa.
21. A participação nesta competição comporta a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

## **ARTIGO 2.º | INSCRIÇÃO**

1. As inscrições serão formalizadas mediante o preenchimento e envio do formulário de inscrição disponível na página [www.fn-hotelaria.pt](http://www.fn-hotelaria.pt). Neste formulário deverá ser descrita a receita, contendo o ingrediente obrigatório (o bacalhau), conforme indicado no ponto 3 do art.º 1 deste regulamento.
2. Serão aceites para pré-selecção todas as inscrições que reúnam as condições indicadas no artigo 1.º e que sejam efectuadas até às 23:59 do dia 30 de abril de 2015.
3. A inscrição é gratuita.

## **ARTIGO 3.º | JÚRI DA COMPETIÇÃO**

1. O Júri da competição que fará a avaliação dos pratos será composto por 3 elementos:
  - o Chef Yves Gautier, chef executivo no Hotel Quinta da Serra;
  - Luis Reis, locutor e responsável pelo programa "Da Terra à Mesa" na Antena 1 Madeira e apresentador do programa "Madeira à la Chef" da RTP Madeira;
  - Américo Pereira, escanção e formador na Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira.Além do júri residente, o programa terá convidados que darão o seu contributo para a avaliação das equipas.
2. As decisões do Júri serão tomadas por maior pontuação, sendo a sua deliberação incontestável.

## **ARTIGO 4.º | CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

1. Os critérios para a pontuação dos pratos elaborados são os seguintes:

### **1.1. Pré-selecção das 12 equipas:**

Clareza na descrição da receita	1 a 10 pontos
Criatividade / Originalidade	1 a 15 pontos
Utilização de produtos regionais	1 a 20 pontos

As respostas dadas às questões do formulário de inscrição contarão para avaliação qualitativa por parte do Júri.

### **1.2. 1/8 de final:**

Clareza na descrição da receita	1 a 5 pontos
Utilização de produtos regionais	1 a 10 pontos
Adequação das quantidades ao n.º de doses	1 a 5 pontos
Apresentação do prato	1 a 10 pontos
Prova / Degustação	1 a 20 pontos

### 1.3. 1/4 de final | 1/2 finais | Final

Clareza na descrição da receita	1 a 5 pontos
Utilização de produtos regionais	1 a 10 pontos
Adequação das quantidades ao n.º de doses	1 a 5 pontos
Apresentação do prato	1 a 10 pontos
Prova / Degustação	1 a 20 pontos
Harmonização do prato com o vinho	1 a 10 pontos

Entende-se por:

*Clareza na descrição da receita* = precisão da descrição e quantidade dos ingredientes para a receita, explicação do método e da técnica da preparação.

*Criatividade* = a forma como a equipa expressará as suas ideias no prato elaborado.

*Originalidade* = o cunho pessoal e próprio, não copiado.

*Prova / Degustação* = o sabor do prato preparado, tendo em consideração texturas e temperos.

*Apresentação do prato* = montagem e decoração do prato.

## ARTIGO 5.º | PRÉMIOS

### Equipa 1.ª classificada:

Estágio de 7 dias no hotel The Yeatman, no Porto (inclui viagem e estadia).  
Troféu

### Equipa 2.ª classificada:

Troféu

Todas as equipas receberão um Certificado de Participação.

A comissão organizadora