



## 2º CONCURSO DE COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

### Regulamento

#### Artigo 1º Objetivos

A PROANDI – Consultores Associados, Lda, enquanto entidade parceira do “12º FÓRUM DE FORMAÇÃO E OPÇÕES PROFISSIONAIS”, organiza e promove o 2º CONCURSO DE COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS. São objetivos do “2º Concurso de Cocktails Não Alcoólicos”:

1

- a) Promover a valorização pessoal, social e profissional dos/as jovens que frequentam cursos “Técnico/a de Restaurante Bar”;
- b) Desafiar os/as jovens dos cursos de “Técnico/a de Restaurante Bar” a colocarem em prática as ideias, criatividade e competências adquiridas ao longo do percurso formativo;
- c) Promover dinâmicas para os/as jovens poderem criar um cocktail associado à região – identidade regional (ver anexo I);
- d) Incentivar os/as jovens a desenvolver o conceito de “produto” e a sua disseminação;
- e) Promover as saídas profissionais dos/as jovens junto das entidades empregadoras;
- f) Promover a partilha de experiências, conhecimentos, técnicas, decoração e confeção de produtos inovadores;
- g) Estimular o trabalho em rede entre os vários agentes da região e parceiros do evento (ver anexo I).

#### Artigo 2º Elegibilidade

1. São admitidos/as a concurso formandos/as dos cursos de “Técnico/a de Restaurante Bar” das entidades públicas e privadas parceiras e participantes do evento, “12º Fórum de Formação e Opções Profissionais”, a decorrer durante a “Mostra Informativa Sobre a Temática “Formação e Opções Profissionais ao Longo da Vida”, nos dias 7 a 9 de Maio de 2015, no Pavilhão Municipal da Póvoa de Varzim e área envolvente.
2. Os candidatos ao concurso são formandos/as individuais.
3. Não é elegível a inscrição a concurso de empresas, associações, ou outras entidades.
4. Não são elegíveis candidaturas submetidas após a data limite estipulada pelo regulamento.

### **Artigo 3º**

#### **Fases do concurso**

1. Os/As concorrentes admitidos/as serão selecionados/avaliados através de duas etapas de avaliação, particularmente:
  - a) Fase 1 – Seleção – Os membros da organização selecionarão as candidaturas que cumprem os requisitos do regulamento e cuja ficha de inscrição esteja devidamente preenchida. Na ficha de inscrição é obrigatório explicar o método e características da preparação do cocktail a concurso.
  - b) Fase 2 – Participação no concurso - confeção do cocktail, no âmbito do qual um júri do concurso, presidido por membros parceiros do evento decidirão qual o vencedor/a do concurso.
2. O concurso realiza-se no dia **8 de Maio de 2015**, com início às 15:00h e término previsto às 18:00 horas. Caso se registre um número elevado de inscritos poderá ser necessário a antecipação do concurso para o dia 7 de maio, em horário a definir pelas entidades e comunicado aos concorrentes/entidades envolvidas via e-mail.

### **Artigo 4º**

#### **Painel de Júri**

1. O painel de júri será constituído por membros das entidades parceiras da do evento.
2. O painel de júri avaliará as candidaturas conforme descrito no artigo 5º do presente regulamento.

### **Artigo 5º**

#### **Avaliação dos/as Concorrentes**

1. Os elementos do júri avaliarão os/as concorrentes do concurso de acordo com os seguintes critérios e pontuação (1 a 5):
  - Degustação;
  - Apresentação/Decoração;
  - Capacidade de execução;
  - Qualidade da apresentação realizada pelo/a concorrente;
  - Grau de criatividade e originalidade;
  - Adequação e articulação às características associadas à nossa região – identidade regional.
2. Em caso de empate, resultante da pontuação prevista no ponto 1, o desempate será decidido segundo o critério " Adequação e articulação às características associadas à nossa região – identidade regional ".
3. No momento da confeção do cocktail o/a formando/a terá de descrever as técnicas e produtos que vai utilizar, o nome atribuído e as características e articulação com o critério "Adequação e articulação às características associadas à nossa região – identidade regional".

### **Artigo 6º**

#### **Requisitos e especificidades do concurso**

1. Os/as concorrentes podem optar por qualquer categoria de cocktail.
2. A receita não pode conter menos que sete (7) cl e não mais que trinta (30) cl, incluído gotas ou pingos.
3. Não são admitidos a concurso quaisquer ingredientes e ou produtos alcoólicos.
4. As receitas deverão ser apresentadas em centilitros, dashes ou gotas para as quantidades mais pequenas.
5. Os concorrentes não podem utilizar mais do que sete (7) ingredientes.
6. Na ficha de inscrição os concorrentes têm que mencionar o método de preparação da bebida.
7. Cada concorrente terá que preparar um (1) cocktail, (Composição).

- Os concorrentes deverão ser portadores dos ingredientes, materiais e utensílios de trabalho, tais como: Shaker, copo de mistura, blender, colheres, facas, pinças, medidores e outros, pelos quais são os únicos responsáveis.
- Os copos a utilizar serão da responsabilidade do concorrente, devendo ter uma capacidade entre 9 (nove) e 35 (trinta e cinco) centilitros.
- As decorações são livres e serão realizadas antes do início da prova, em lugar reservado para o efeito, mas não é permitido trazê-las já preparadas.
- O período de tempo para a preparação das decorações está limitado a 15 (quinze) minutos, condicionado à ordem de entrada do concorrente no concurso.
- Cada concorrente terá 15 (quinze) minutos para a preparação das composições de bar.
- Cada concorrente deverá preparar 3 (três) composições iguais.

### **Artigo 7º**

#### **Formalização da candidatura**

- A formalização da candidatura implica o preenchimento da ficha de inscrição disponível na PROANDI – Consultores Associados, Lda, e em todos os parceiros do evento (ver anexo I).
- A inscrição no concurso é gratuita e deverá ser entregue obrigatoriamente até às **17:00h**, do dia **30 de Abril de 2015**, em mão própria na sede da PROANDI – Consultores Associados, Lda ou via e-mail para [dfp@proandi.com](mailto:dfp@proandi.com).
- A Organização do Concurso reserva para si o direito de solicitar aos/as concorrentes esclarecimentos complementares caso seja necessário aferir a elegibilidade das candidaturas.

### **Artigo 8º**

#### **Prémios e Divulgação dos Vencedores**

- O/A vencedor/a do “2º Concurso de Cocktails Não Alcoólicos” receberá como prémio um Kit de Cocktail.
- Todos/as os/as participantes receberão um Diploma de Participação no Concurso.
- A divulgação pública dos resultados e a entrega dos prémios efetuar-se-á no dia 8 de Maio, no final da participação de todos os concorrentes, no mesmo local onde se realiza o evento.
- O/A vencedor/a será anunciado/a nas redes sociais (Facebook) e nos sites oficiais das entidades parceiras, assim como em outros meios de comunicação. Será divulgada também a entidade onde o/a vencedor/a frequenta o curso.
- O/A vencedor/a será durante um ano embaixador/a do concurso de “2º Cocktails Não Alcoólicos” para a promoção do seu cocktail em várias atividades e eventos que se possam realizar.

3

### **Artigo 9º**

#### **Disposições Gerais**

- A participação no “2º Concurso de Cocktails Não Alcoólicos” envolve a aceitação integral deste regulamento.
- A Organização do “2º Concurso de Cocktails Não Alcoólicos” reserva-se o direito de, por motivos de força maior, modificar o presente regulamento.

#### **PROANDI - Consultores Associados, Lda**

Rua 31 de Janeiro nº108

4490-533 Póvoa de Varzim

E-mail: [dfp@proandi.com](mailto:dfp@proandi.com)

Tel.: +351 252 613 188

Fax: +351 252 613 190

Tlm.: +351 916 467 422/919908159