

[Inscrições online](#)

REGULAMENTO

CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DA EPADRV (MASTER SCHOOL)

CURSO DE RESTAURAÇÃO

Ano letivo 2014/2015

Art.º 1

Disposições Gerais

O Concurso “Sabores da EPADRV” surge como atividade promotora do Curso de Restauração da Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Vagos (EPADRV) e visa alcançar os seguintes objetivos:

- a) promover a criatividade dos participantes.
- b) potenciar os dotes gastronómicos dos alunos envolvidos.
- c) promover o espírito e trabalho de equipa.
- d) divulgar os produtos produzidos e confeccionados na EPADRV.

Art.º 2

Promotor

O Concurso “Sabores da EPADRV” é uma iniciativa organizada pela EPADRV em colaboração com os técnicos especializados na área de restauração.

Art.º 3

Calendarização

Fase de inscrição: até 17 de abril;
Dia do Concurso: 22 de abril

Art.º 4

Participantes

1. O concurso é aberto a todos os alunos do Curso de Restauração da EPADRV

2. Os alunos participarão em equipas de 3 (três): 2 (dois) elementos de Cozinha/Pastelaria e 1 (um) elemento da componente Restaurante/Bar.
3. Cada equipa participará com um prato principal e uma sobremesa, aos quais se juntará o respetivo serviço de sala (aconselhamento de vinho, digestivo, apresentação do prato etc...)
4. A inscrição para o evento será feita através do mail:
udinepeixe@epadrv.edu.pt, em ficha própria a divulgar.

Art.º 5

Confeção da ementa

1. Os ingredientes a utilizar na confeção da ementa são escolhidos e fornecidos pela EPADRV, de acordo com produção própria.
2. Na semana que antecede a realização do concurso, será divulgada a lista de ingredientes a disponibilizar aos concorrentes, para que estes possam atempadamente preparar a competição.
3. Os produtos disponíveis encontrar-se-ão expostos na Loja EPADRV, onde os concorrentes se deverão dirigir para aferir da disponibilidade dos mesmos.
4. No dia do concurso, as equipas concorrentes deverão deslocar-se à LOJA EPADRV para “adquirir” os produtos necessários a confeção dos pratos a concurso.

Art.º 6

CrITÉrios de ponderaÇão

A metodologia de avaliação deve ter em consideração os seguintes critérios de ponderação:

- a) Organização - 5%;
- b) Apresentação – 30%;
- c) Degustação – 45%;
- d) Originalidade dos pratos - 15%;
- f) Serviço de sala - 15%

Art.º 7

Avaliação dos resultados finais

1. Os pratos e serviço de cada equipa serão avaliados por um júri interno e externo.

a) 50% de ponderação - 4 elementos internos (um formador de cozinha; um formador de restaurante/bar; o diretor de curso e um membro da direção da escola ou representante delegado por esta).

b) 50% de ponderação – resultante da apreciação de quatro dos passantes habituais do Polo de Restauração, através do preenchimento de um questionário de avaliação.

Art.º 8

Prémios e resultados

1. À equipa vencedora, será atribuído um prémio (sempre em material ou ações de formação), a definir pela Direção.

2. O Júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas que, embora não obtendo o prémio do ponto anterior deste

artigo, considere ser merecedor de distinção.

3. Todos os concorrentes terão direito a um certificado de participação.

4. A divulgação dos resultados e a entrega dos prémios será oportunamente calendarizada pela Direção da EPADRV

Art.º 9

Disposições finais

Qualquer situação omissa no regulamento será esclarecida e resolvida decidida pelos membros do júri.

Regulamento aprovado 05 de março de 2015.