

**CONCURSO GASTRONÓMICO
SOBREMESA e COCKTAIL DA EPADRV (MASTER SCHOOL)**

CURSO DE RESTAURAÇÃO

REGULAMENTO

Ano letivo 2017/2018

Cofinanciado por:



Art.º 1

Disposições Gerais

O Concurso “Sobremesa e Cocktail 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 confeccionados na EPADRV.

Art.º 2

Promotor

O Concurso “Sobremesa e Cocktail 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 23 de Março.

Dia do Concurso: 11 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 uma sobremesa, ao qual 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: celiasousa@epadr.edu.pt, em ficha própria a divulgar.
5. Os alunos a quando da inscrição devem entregar uma ficha técnica completa da sobremesa e cocktail a concurso.

Art.º 5

Confeção da sobremesa

1. Os ingredientes a utilizar na confeção da sobremesa e do cocktail são escolhidos pelos alunos e serão fornecidos pela EPADRV, de acordo com produção própria.
2. As propostas para o prato de sobremesa têm que ter obrigatoriamente, um dos seguintes ingredientes: Chocolate ou Mel ou Baunilha. Tendo o tempo máximo de confeção 2 horas.
3. As propostas apresentadas não podem exceder o preço de custo superior a 2,50€.

Cofinanciado por:



Art.º 6

Critérios de ponderação

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

- a) Organização- mise-en-place - 10%;
- b) Apresentação – 20%;
- c) Degustação (sabor e aroma) – 45%;
- d) Criatividade e inovação demonstrada no trabalho apresentado - 15%;
- f) Serviço de sala - 15%.

Art.º 7

Avaliação dos resultados finais

1. As sobremesas o cocktail e o serviço de cada equipa serão avaliados por um júri interno e externo (júri técnico).
 - a) 50% de ponderação - 4 elementos internos (um formador de cozinha (que preside); 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.
 - c) Em caso de empate final entre as equipas o Presidente do Júri Técnico tem voto de qualidade.

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 em 12 de março de 2018

Cofinanciado por:

