

# Regulamento

Aveiro, 11 a 14 de fevereiro de 2015



**3rd** Fish & Cooking Aveiro Festival

## **CAPITULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS**

### **Artigo 1º (Âmbito)**

O presente regulamento aplica-se ao **Concurso 3rd Fish & Cooking Aveiro Festival** promovido pela EFTA - Escola de Formação Profissional e Turismo de Aveiro (**Anexo 1**).

### **Artigo 2º (Objetivos)**

Os objetivos do concurso são:

- a) Incentivar os jovens ao desenvolvimento da sua formação;
- b) Incentivar à realização profissional;
- c) Desenvolver nos participantes autonomia e trabalho de equipa;
- d) Promover intercâmbio social e cultural;
- e) Fomentar a troca de experiências e conhecimentos entre os participantes;
- f) Divulgar o recurso natural da região, o peixe.

### **Artigo 3º (Público-Alvo)**

O Concurso destina-se a alunos de cursos técnicos nas áreas de Hotelaria e Restauração.

### **Artigo 4º (Organização)**

A organização do concurso é da responsabilidade da EFTA.

### **Artigo 5º (Realização)**

O concurso realiza-se de **11 a 14 de fevereiro de 2015**, nas instalações da EFTA, em Aveiro, Portugal.

### **Artigo 6º (Divulgação)**

A divulgação estará a cargo da EFTA e será realizada junto das escolas associadas da AEHT - Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo e das escolas portuguesas de hotelaria e turismo.

### **Artigo 7º (Inscrições)**

1. As inscrições deverão ser efetuadas, por meio do formulário de inscrição (**Anexo 2**), até ao dia 14 de Janeiro de 2015.
2. As equipas deverão ser constituídas por dois alunos e um professor, sendo que as inscrições estão limitadas a dez equipas.

3. As equipas (dois alunos e um professor) não terão de efetuar pagamento da inscrição exceto se pretenderem realizar uma inscrição extra. Esta terá o valor de 350€. Todas as inscrições incluem transporte do aeroporto para o hotel, alojamento, alimentação e programa cultural.

### **Artigo 8º (Classificação)**

1. Ficarão apurados os três melhores classificados em cada uma das provas de cozinha e de restaurante-bar.
2. Serão atribuídos prémios ao 1º, 2º e 3º classificados.

### **Artigo 9º (Júri)**

1. O Júri será composto por três técnicos por cada uma das provas a concurso.
2. Competências do júri:
  - a) Proceder à avaliação dos participantes;
  - b) Garantir a manutenção das condições necessárias à realização das provas;
  - c) Assegurar a igualdade de tratamento aos participantes;
  - d) Verificar a identidade dos participantes;
  - e) Fazer as recomendações necessárias relativas aos períodos de execução da prova;
  - f) Assegurar sigilo e imparcialidade na realização das provas;
  - g) Classificar os trabalhos realizados (**Anexo 3**).

### **Artigo 10º (Participantes)**

Os participantes devem:

- a) Acatar as orientações específicas referidas ou comunicadas pelo júri.
- b) Utilizar cuidadosamente e zelar pela boa conservação das instalações, equipamentos e materiais que utilizarem, responsabilizando-se por qualquer prejuízo ocasionado voluntariamente ou por negligência.
- c) Devem conhecer, aceitar e cumprir o presente regulamento em vigor.

### **Artigo 11º (Orientações)**

1. A EFTA assegurará as matérias-primas necessárias à execução das provas.

2. Os participantes devem esclarecer todas as dúvidas e identificar claramente os critérios de classificação antes do início das provas.
3. Os participantes deverão cumprir as normas de segurança e higiene no trabalho.
4. Os formadores não poderão ter influência na prestação da equipa durante o decorrer das provas, prestar esclarecimentos, tirar dúvidas ou pressionar o Júri, sob pena da equipa ser penalizada.

## **CAPITULO II – COMPETIÇÕES**

### **Secção 1- Prova de Cozinha**

#### **Artigo 12º (Objetivo)**

O participante de cozinha deverá realizar o *Mise en place* e confeccionar um Menu para duas pessoas, composto de entrada e prato principal, onde a proteína utilizada seja o peixe.

#### **Artigo 13º (Organização)**

1. O participante de cozinha deverá preparar e confeccionar 4 entradas e 4 pratos principais (2 para servir, 1 para o Júri, 1 para exposição). A prova será executada através de uma lista de ingredientes fornecida pela organização aquando da inscrição.
2. O participante poderá utilizar ingredientes para além dos mencionados na lista fornecida pela organização, até um máximo de cinco, sendo estes da sua responsabilidade, não podendo ser proteína.
3. O concorrente deverá remeter à organização, até ao dia 2 de fevereiro, as fichas técnicas dos pratos que irá levar a concurso, devidamente preenchidas com os ingredientes e respetivas quantidades para 4 pessoas, bem como o método de preparação detalhadamente descrito. O modelo de ficha técnica a utilizar é o fornecido pela organização (**Anexo 4**).

#### **Artigo 14º (Fardamento)**

O Fardamento para a prova de cozinha será o seguinte:

- Barrete ou bivaque;
- Avental;
- Jaleca;

- Calças;
- Calçado adequado ao serviço;
- Pano de serviço.

### **Artigo 15º (Materiais e Equipamentos)**

1. Cada participante poderá utilizar os seus próprios materiais de trabalho, bem como pequenos equipamentos (Conjunto de facas; Corta-massas, Saco de Pasteleiro, Varinha Mágica, Liquidificador, *Bimby*, *Roner*, etc...).
2. Para o empratamento, o participante poderá utilizar um conjunto de pratos por si escolhidos, sendo estes da sua responsabilidade.
3. Cada participante dispõe de fogão, bancada de trabalho e palamenta de cozinha.

## **Secção 2- Prova de Restaurante/Bar**

### **Artigo 16º (Objetivo)**

O participante de restaurante deverá preparar e servir um Cocktail aperitivo e executar o serviço de mesa, vinhos e serviço de queijos.

### **Artigo 17º (Organização)**

1. A prova de restaurante será composta por:
  - Composição de Bar na qual o participante deverá preparar e servir um cocktail aperitivo realizado através de uma lista de bebidas e frutas fornecida pela organização **(Anexo 5)**;
  - Serviço de Restaurante na qual o participante deverá realizar o serviço de mesa e de vinhos. No serviço de vinhos, deve ser estabelecida a ligação vínica com o prato principal a ser servido;
  - Serviço de Queijos na qual o participante deverá realizar o empratamento de queijos (nacional e estrangeiro) e a ligação vínica.

2. Os participantes deverão transportar consigo os vinhos (nacionais ou estrangeiros) para todas provas de restaurante. Os participantes podem trazer bebidas, copos e decorações que não façam parte da lista. A decoração das mesas fica a cargo dos participantes.

### **1. Composição de Bar (criação própria):**

O tempo para a realização da prova de bar é de 10 minutos, com a elaboração de duas doses.

- a) O aluno deverá executar a composição de bar com uma criação própria. Esta criação deverá ser um Cocktail Aperitivo que deverá ser enviado à organização até dia 2 de fevereiro, em ficha técnica fornecida (**Anexo 6**) e com quantidades em centilitros. Não serão permitidas quaisquer alterações das mesmas no dia do concurso;
- b) O preenchimento da ficha técnica deverá ser claro, por forma a não suscitar qualquer dúvida sobre bebidas, métodos de execução, copo a utilizar, capitações e métodos de preparação;
- c) A composição de bar, de criação própria, tem de ter como mínimo a medida de 6 centilitros, com o limite máximo de 6 ingredientes, gotas e preenchimentos incluídos;
- d) Os participantes deverão trazer todo o equipamento e utensílios que considerem necessários para a execução da composição de bar;
- e) A utilização de outras frutas e bebidas além das existentes na lista fornecida pela organização é permitida;
- f) É permitido a utilização dos doseadores;
- g) As decorações feitas, previamente, levarão à desqualificação das equipas;
- h) Os participantes deverão limpar o ponto de trabalho depois da respetiva prova.

### **2. Serviço de restaurante:**

- a) O participante deverá preparar uma *mise en place* para 2 pessoas (numa mesa quadrada com 80cm por 80 cm), no tempo máximo de 15 minutos.
- b) O participante deverá apresentar os pratos servidos e o vinho escolhido para acompanhar o prato principal;

### **3. Serviço de queijos:**

- a) O participante deverá fazer o empratamento em frente do cliente em carro de serviço, no tempo máximo de 10 minutos;

b) Deverá ser apresentado o queijo e respetivo vinho.

### **Artigo 18º (Fardamento)**

O Fardamento para a Prova de Restaurante/Bar será o da escola de proveniência.

### **Artigo 19º (Materiais e Equipamentos)**

1. Os participantes devem trazer todo o material para realização das tarefas.
2. Cada equipa de restaurante dispõe de 1 mesa, 2 toalhas brancas, 1 bandeja redonda, 5 guardanapos brancos, 1 cesto de pão, 2 panos de serviço, saleiro e pimenteiro. As louças, vidros e talheres encontram-se em local a indicar pelo júri, sendo possível cada concorrente utilizar os seus próprios materiais e louças.

## **ANEXOS**

1. Informação Turística
2. Ficha de Inscrição
3. Critérios de Avaliação
  - Prova de Cozinha
  - Prova de Restaurante
4. Ficha Técnica - Competição de Cozinha
5. Lista de Bebidas e Frutas
6. Ficha Técnica - Prova de Bar



## Anexo 1

### Informação Turística



#### Localização da EFTA

A cidade de Aveiro localiza-se na zona centro de Portugal, junto ao Oceano Atlântico. Fica a 70 km a sul do Porto e a 250 km a norte de Lisboa. Estas duas cidades possuem aeroportos internacionais com ligações diretas para quase todas as cidades do mundo. A Aveiro pode-se chegar facilmente de comboio, autocarro ou automóvel a partir destas duas cidades.

#### De avião

O Aeroporto Francisco Sá Carneiro (Porto) está localizado a cerca de 11 km a norte da Cidade do Porto. Junto ao aeroporto existe uma linha do metro de superfície com ligação ao centro da cidade e às estações de caminho-de-ferro (comboios) de Campanhã e S. Bento (ambas no Porto). Nestas estações partem comboios para Aveiro.

### **De carro**

Siga pela autoestrada A1 (Porto-Lisboa). Aveiro fica a cerca de 70 Km do Porto. Quem vem de Norte pela autoestrada A1, deve sair para Aveiro pela A25. Na A25 devem sair em Aveiro/Zona Portuária/Praia. Posteriormente, seguir e sair em Aveiro-Norte/Figueira da Foz e seguir pela N109 no sentido Figueira da Foz/Ílhavo. Chegando à rotunda, devem sair em direção ao Centro Cultural e de Congressos de Aveiro. Quem vem do sul pela autoestrada A1, deve sair em Aveiro Sul/Águeda e seguir em direção a Aveiro.

### **De comboio**

Quer da estação de Campanhã quer da estação de S. Bento partem de hora a hora comboios “Urbanos” para Aveiro. A viagem demora cerca de 55 minutos. Da estação de Campanhã partem comboios “Regionais”, “Intercidades” e “Alfa Pendular” (comboio de alta velocidade), com destinos a Coimbra e Lisboa e que param em Aveiro. Estes comboios demoram menos tempo, mas são mais caros.

Aveiro é atravessada na principal linha ferroviária do país (Linha do Norte). Informações sobre os horários dos comboios estão disponíveis no site da CP- Comboios de Portugal. ([www.cp.pt](http://www.cp.pt)) A EFTA encontra-se situada a 5 minutos da estação de Aveiro.

Pode consultar mapa em: <http://goo.gl/maps/qtndH>

### **Morada:**

Av. 5 de Outubro, n.º 7, Sala 11, Ed. Central  
Vera Cruz  
3800-428 Aveiro

Telefone: 234 483 470

Fax: 234 483 469

## Anexo 2

### Ficha de Inscrição

From 11<sup>th</sup> to 14<sup>th</sup> February 2015

### Registration/ Inscription

<b>Country/Pays</b>		
---------------------	--	--

<b>Participating School/École Participant</b>	
<b>Adresse/Adresse</b>	
<b>Postal Code/ Code Postal</b>	-
<b>E-mail</b>	@

<b>Telephone</b>	+	-		<b>Fax</b>	+	-	
------------------	---	---	--	------------	---	---	--

<b>Teacher's Name/ Nom du Professeur</b>	
--	--

<b>Sex</b>	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
------------	---	--------------------------	---	--------------------------

<b>Culinary/ Art Culinaire Student's Name/Nom de l'étudiant</b>	
---	--

<b>Language spoken:</b>	English	<input type="checkbox"/>	French	<input type="checkbox"/>
-------------------------	---------	--------------------------	--------	--------------------------

<b>Sex</b>	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>	<b>Date of Birth/Date de Naissance</b>	/	/
------------	---	--------------------------	---	--------------------------	--	---	---

<b>Restaurant/ Restaurent Student's Name/ Nom de l'étudiant</b>	
---	--

<b>Language spoken:</b>	English	<input type="checkbox"/>	French	<input type="checkbox"/>
-------------------------	---------	--------------------------	--------	--------------------------

<b>Sex</b>	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>	<b>Date of Birth/Date de Naissance</b>	/	/
------------	---	--------------------------	---	--------------------------	--	---	---

**Extra Registration/ Inscription Extra (350€)**

<b>Headmaster's Name/ Nom du Directeur</b>	
--	--

<b>Sex</b>	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
------------	---	--------------------------	---	--------------------------

**Signature and Stamp/Signature et Cachet**

Please send this form to: [imagem@efta.edu.pt](mailto:imagem@efta.edu.pt)

### Anexo 3

#### Critérios de Avaliação

#### Critérios de Avaliação – Tabela de Pontuação – Prova de Cozinha

Nome do(a) Concorrente:

Critérios de Avaliação	%	Avaliação	Média Ponderada
<b>Higiene e Apresentação</b>	<b>15%</b>		
• Apresentação e Higiene Pessoal	4%		
• Arrumação do Local de Trabalho	6%		
• Manipulação dos Alimentos	5%		
• Higiene dos Utensílios e do Local de Trabalho	5%		
<b>Mise en Place</b>	<b>15%</b>		
• Organização da Mise en Place	10%		
• Conservação dos Alimentos	10%		
<b>Organização / Método de Trabalho</b>	<b>35%</b>		
• Habilidade / Gesto Técnico Profissional	8%		
• Domínio de Técnicas	15%		
• Gestão do Tempo / Sequência das Confeções	6%		
• Desperdício de Alimentos	6%		
<b>Apresentação / Degustação</b>	<b>35%</b>		
• Equilíbrio / Disposição	10%		
• Sabor	15%		
• Textura / Ponto de Cozedura	10%		
<b>Pontuação Total</b>	<b>100%</b>		

Escala de Avaliação

0 a 5 pontos. 0 = Muito Fraco / 1 = Fraco / 2 = Insuficiente / 3 = Suficiente / 4 = Bom / 5 = Muito Bom

## Critérios de Avaliação – Tabela de Pontuação – Prova de Restaurante

**Nome do(a) Concorrente:**

Critérios de Avaliação	%	Avaliação	Média Ponderada
<b>Cocktail Aperitivo</b>	<b>30%</b>		
• Apresentação e Higiene Pessoal	2%		
• Mise en place/organização	6%		
• Execução e Método de trabalho	10%		
• Apresentação Final da Bebida e Degustação	10%		
• Gestão de tempo	2%		
<b>Serviço de Mesa</b>	<b>40%</b>		
• Preparação da Mise en Place/ Higienização e limpeza	4%		
• Decoração da Mesa	4%		
• Postura/simpatia	4%		
• Explicação Correta da Ementa	4%		
• Organização / execução de Trabalho	12%		
• Serviço de vinhos	10%		
• Gestão do tempo	2%		
<b>Serviço de queijos</b>	<b>30%</b>		
• Método de trabalho	5%		
• Apresentação do queijo e vinho	13%		
• Degustação	10%		
• Gestão do tempo	2%		
<b>Pontuação Total</b>	<b>100%</b>		

**Escala de Avaliação**

**0 a 5 pontos. 0 = Muito Fraco / 1 = Fraco / 2 = Insuficiente / 3 = Suficiente / 4 = Bom / 5 = Muito Bom**



## Anexo 5

### Lista de Bebidas e Frutas

#### **Bebidas/Drinks**

**As bebidas fornecidas pela organização serão as seguintes/The Drinks provided by the organization will be the following:**

1. Gin BIG BOSS, Gin Gondons, Gin Goa, Gin Hendricks, Vodka Eristoff, Vodka Eristoff Black, Rum Bacardi, Rum Bacardi Gold, Aguardente V.O, Whisky Jameson, Vermute Tinto (red), Branco (white) e Dry, Brandy Macieira, Tequila Sierra, Cachaça 51, Absinto, Vinho do Porto Tawny 10 anos (Oporto Wine Tawny 10 Years), Vinho do Porto Branco Dry (Oporto White Wine Dry), Vinho Moscatel (Moscate Wine), Campari, Fernet Branca, Angostura bitter;
2. Tijuana, Amêndoa Amarga (Almonds Liqueur), Cointreau, Baileys, Licor Beirão (Beirão Liqueur), Licor Triplíce Seco (Triplíce Seco Liqueur), Licor de Batida de Cocô ( Coconut Liqueur), Licor bols Menta (Mint Bols Liqueur), Licor Bols Coffe (Coffe Bols Liqueur), Licor Bols Honey (Honey Bols Liqueur), Licor Bols Pepper mint green (Pepper mint green Bols Liqueur) , Creme Bols Cacao Escuro (Black Cacao Creamy Bols Liqueur), Creme Bols Cacao Branco (White Cacao Creamy Bols Liqueur), Licor Bols Blue Coracao ( Blue Coração Bols Liqueur), Bols Creme de Cassis ( Creme de Cassis Bols), Licor Bols strawberry, Licor Bols Melon, Licor Bols Banana, Drambuie, Disaronno, Malibu, Pisang Ambom;
3. Ginger-Ale; água tônica (Indian tonic), água Castelo (sparkling water), Água das Pedras (sparkling water);
4. Cola (Coke), Seven up.
5. Xarope de Açúcar (Sugar Syrup), Xarope de Groselha (Currant Syrup), Xarope Grenadine (Grenadine Syrup), Xarope Limão (Lemon Syruo), Xarope de Menta (Mint Syrup);
6. Néctar de Manga (Mango Nectar), Néctar Pêra (Pear Nectar), Néctar de Alperce (Apricot Nectar), Néctar de pêssego (Peach Nectar);
7. Sumo de Ananas (Pineapple Juice) , Laranja (Orange Juice), Morango (Strawberry Juice), Limão (Lemon Juice).

#### **Frutas/Fruits**

**As frutas fornecidas pela organização serão as seguintes/ The fruits provided by the organization will be the following:**

1. Laranja (Orange), Limão (Lemon), limas (Limes), cereja de cocktail vermelha (red cocktail cherry) , cereja de cocktail verde ( Green Cocktail Cherry), Azeitona verde s/ Carço (Green Olive).

**Anexo 6**

**Ficha Técnica - Prova de Bar**

<b>Ingredientes/ Ingredients</b>	<b>Quantidades/Quantities</b>
<b>Técnica de elaboração do cocktail/ Cocktail Preparation</b>	
<b>Decoração/Apresentação Final/Fotografia</b>	
<b>Decoration/Final Presentation/Photo</b>	