

07 MAI.
24 JUN.

SABORES DE ALMADA

14º CONCURSO GASTRONÓMICO
- 2018 -



CONCURSO GASTRONÓMICO - SABORES DE ALMADA 2018

Regras de Participação

1. Objetivos

O município de Almada, através dos serviços da Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada, promove anualmente o “Concurso Gastronómico do Concelho de Almada”, tendo como principais objectivos:

- a) Promover a qualidade e a diversidade da oferta gastronómica do concelho;
- b) Dinamizar o tecido empresarial da restauração do concelho e melhorar a oferta turística;
- c) Sensibilizar os empresários deste sector para a eventual necessidade de requalificarem os seus estabelecimentos, tanto no que diz respeito às instalações e equipamentos, como à qualidade do serviço prestado e dos seus recursos humanos;
- d) Promover a gastronomia do concelho como património cultural e produto turístico;
- e) Atualização do roteiro gastronómico.

2. Fases do Concurso

O “Concurso Gastronómico do Concelho de Almada – Outros Sabores”, compreende as seguintes fases:

- 1ª Fase** – Fase de inscrição e selecção dos concorrentes, a decorrer no período compreendido entre **15 de Março a 4 de Abril de 2018** (conforme definido no nº 4);
- 2ª Fase** – Fase de provas, a decorrer no período compreendido entre 7 de maio a 24 de junho de 2018;
- 3ª Fase** – Apuramento dos vencedores e atribuição dos prémios, em data a designar.

3. Condições de Participação

a) Concorrentes:

Ao presente Concurso poderão concorrer, através do preenchimento de uma Ficha de Inscrição, todos os estabelecimentos de restauração do concelho de Almada, que disponham de uma sala apropriada para o fornecimento de refeições.

b) Ficha de Inscrição:

As inscrições deverão ser formalizadas através do preenchimento de uma Ficha de Inscrição existente para o efeito, disponibilizada gratuitamente pela Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada, sita no Largo dos Bombeiros Voluntários, em Cacilhas, conforme o modelo anexo às presentes Regras de Participação ou através dos meios electrónicos disponibilizados pelo Município.

4. Condições e Obrigações de Inscrição:

- a) A inscrição é gratuita;
- b) Os elementos nomeados pelo município de Almada, como Júri do presente Concurso, terão direito a usufruir de refeições nos estabelecimentos de restauração;
- c) As refeições do Júri do Concurso serão asseguradas pelos restaurantes inscritos e validados após seleção, através de vouchers de refeição, fornecidos pela Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada; Estes vouchers serão válidos para duas pessoas: o jurado e um acompanhante;
- d) Estes vouchers só serão válidos durante o período em que decorre a fase de provas (de 7 de Maio a 24 de Junho).

5. Locais Disponíveis para a Entrega da Ficha de Inscrição:

- a) Na Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada, sita no Largo dos Bombeiros Voluntários, em Cacilhas, no horário de expediente;
- b) No Posto de Turismo da Costa da Caparica, sito na Frente Urbana de Praias na Costa da Caparica, no horário de expediente;
- c) Na sede das respetivas Junta/Uniãos de Freguesias, no horário de expediente;
- d) Através do site da Câmara Municipal de Almada: www.m-almada.pt;
- e) Através do endereço eletrónico: turismo@cma.m-almada.pt.

6. Categorias a Concurso:

Os concorrentes terão de optar entre uma das seguintes categorias a concurso:

- a) Cozinha Tradicional Portuguesa
- b) Cozinha de Autor
- c) Cozinha Internacional

7. Provas das Ementas pelo Júri do Concurso

- a) As provas terão lugar nos estabelecimentos concorrentes, durante os períodos normais do seu horário de funcionamento, o qual consta da Ficha de Inscrição;
- b) Os membros do Júri do Concurso, deslocar-se-ão individual e anonimamente, sem aviso prévio, aos locais indicados na Ficha de Inscrição, onde será efetuada a degustação de uma refeição completa composta por entrada, prato principal, sobremesa e bebidas;
- c) No final da refeição, o elemento do Júri do Concurso apresentará o voucher, que será previamente assinado pelo restaurante visitado.

8. Composição e Nomeação do Júri do Concurso

8.1. O Júri do Concurso é composto pelos seguintes elementos:

- a) Um representante da Associação do Comércio, Indústria, Serviços e Turismo do Distrito de Setúbal - Delegação de Almada (ACISTDS), que será o representante da Câmara;
- b) Um representante da Entidade Regional de Turismo – Região de Lisboa (ERT-RL);
- c) Um representante da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP);

8.2. A câmara municipal de Almada reserva-se o direito de vir a nomear ou substituir os membros do Júri, em caso de impedimento, justificado por escrito.

9. Critério de Classificação dos Concorrentes

9.1. A classificação dos concorrentes pelo Júri do Concurso, efetuar-se-á de acordo com os seguintes fatores e parâmetros de ponderação:

PARÂMETRO A – VALORIZADO A 60%

- a) Entrada ou Sopa (classifica a apreciação visual, aromática, degustativa, qualidade da matéria prima e genuinidade/criatividade)
- b) Prato principal (classifica a apreciação visual, aromática, degustativa, qualidade da matéria-prima e genuinidade/criatividade)
- c) Sobremesa (classifica a apreciação visual, aromática, degustativa, qualidade da matéria-prima e genuinidade/criatividade)

PARÂMETRO B – VALORIZADO A 40%

a) Serviço (classifica a apresentação, atendimento, acolhimento, Apresentação e variedade gastronómica da carta, carta de vinhos, Higiene e conforto)

PARÂMETRO C – VINHOS

a) Carta de Vinhos (classifica a sua apresentação, diversidade e existência de vinhos da Região da Península de Setúbal)

PARÂMETRO D – HARMONIZAÇÃO DE VINHOS DA REGIÃO COM A EMENTA DEGUSTADA

a) Valoriza a harmonização de vinhos da Região da Península de Setúbal com a degustação de uma ementa.

PARÂMETRO E - QUALIDADE

- a) A qualidade do serviço prestado pelo estabelecimento em geral;
- b) A relação qualidade/preço da refeição.

9.2. Para efeitos de classificação, o Júri do Concurso terá acesso a todas as zonas do estabelecimento, pelo que não poderá nenhum elemento ser alvo de recusa no acesso, sob pena do concorrente não vir a ser avaliado e, tal facto ficar devidamente registado, datado e assinado.

9.3. Cada Parâmetro será classificado de um (1) a dez (10) ponto(s).

9.4. A classificação final dos concorrentes será expressa numa escala de um (1) a dez (10) valores, resultante da aplicação da seguinte fórmula:

Classificação Final = (soma do Parâmetro A x 60%) + (soma do Parâmetro B x 40%)

9.5. Cada membro nomeado do Júri do Concurso deverá indicar, por escrito, num relatório a assinar por todos, qual a sua pontuação, relativamente a cada estabelecimento e ficará impedido de divulgar quaisquer resultados, antes do final do Concurso.

9.6. Em caso de empate na Classificação Final, o Júri do Concurso, atenderá às melhores classificações obtidas nos subparâmetros do Parâmetro A, seguidas das obtidas nos subparâmetros do Parâmetro B.

9.7. Das deliberações do Júri do Concurso não caberá recurso.

10 – Diplomas de Participação e Prémios

10.1 Todos os concorrentes receberão um Diploma de Participação, e os concorrentes que forem premiados receberão igualmente um Troféu evocativo do Concurso.

10.2. Serão atribuídos, os seguintes Prémios:

a) Categoria de Cozinha Tradicional Portuguesa – 1º, 2º e 3º prémio – segundo a avaliação obtida nos parâmetros A e B, do nº 9, das presentes regras;

b) Cozinha de Autor - 1º, 2º e 3º prémio - segundo a avaliação obtida nos parâmetros A e B, do nº 9, das presentes regras;

c) Cozinha internacional - 1º, 2º e 3º prémio- segundo a avaliação obtida nos parâmetros A e B, do nº 9, das presentes regras;

d) Melhor Entrada – segundo a avaliação obtida na alínea a) do parâmetro A, do nº 9, das presentes regras;

e) Melhor Prato Principal – segundo a avaliação obtida na alínea b) do parâmetro A, do nº 9, das presentes regras;

f) Melhor Sobremesa – segundo a avaliação obtida na alínea c) do parâmetro A, do nº 9, das presentes regras;

g) Vinhos – Prémio para a melhor Carta de Vinhos, serviço e harmonização com a ementa a degustar pelo júri, a atribuir pela Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS) – segundo a avaliação obtida nos parâmetros C e D, do nº 9, das presentes regras;

h) Prémio de Qualidade (Serviços e Equipamento) – segundo a avaliação obtida nos parâmetros E, do nº 9, das presentes regras;

i) Prémio para o melhor prato de cavala

11. Promoção e Divulgação da Lista de Estabelecimentos Concorrentes

11.1. A Câmara Municipal de Almada garante a divulgação e publicidade do Concurso, bem como a publicitação da lista dos estabelecimentos concorrentes, nos meios de comunicação social, com especial destaque para o site da autarquia, Boletim Municipal e Agenda Cultural, de modo a promover o evento junto dos munícipes em geral e de todos aqueles que visitam o concelho.

11.2. Os estabelecimentos participantes/concorrentes deverão colocar, em local bem visível para o público, os materiais de divulgação do concurso, a fornecer pelos serviços da Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada, durante o período de provas (7 de Maio a 24 de Junho).

11.3. Todos os concorrentes neste Concurso, irão constar do Roteiro Gastronómico do Concelho de Almada, sob a coordenação e gestão da Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada.

11.4. Os concorrentes que vierem a ser os primeiros classificados no Concurso, poderão representar o município de Almada em certames, feiras, ou outro tipo de eventos ligados à Gastronomia, que se realizem fora do concelho, pelo prazo de um ano, contado, após a data de atribuição dos prémios.

12 - Resolução de Casos Omissos

12.1. Em tudo o que se encontrar omissos e não expressamente regulado nas presentes Regras de Participação, bem como na resolução de quaisquer dúvidas emergentes da sua aplicação, decidirá o Júri nomeado e os serviços da Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Almada.

12.2. A inscrição dos interessados em concorrer, através da Ficha de Inscrição implica a aceitação tácita das presentes Regras de Participação.

Anexos às Regras de Participação: Ficha de Inscrição;

CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DE ALMADA - 2018 a realizar no período compreendido entre 7 de Maio e 24 de Junho de 2018)