



# Minho Young Chef Awards



amar o  
**minho**

24/25 MAIO '18

bem-vindo



Chef **Renato Cunha**  
Embaixador do **Minho Young Chef Awards (MYCA)**

Cozinheiro, enólogo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chefe e o proprietário do Ferrugem, um projeto de restauração famalicense que abriu as suas portas em 2006 e que tem conquistado o reconhecimento nacional e internacional.

Recentemente o Ferrugem foi eleito Restaurante do Ano 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas. Renato é também docente de cozinha na Universidade Portucalense; membro da Rede de Mentores, no âmbito do programa Elevador do Famalicão Made IN e, a partir de 2013, jurado do Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia, entre outros concursos de âmbito regional e nacional. Cozinheiro por vocação, gosta que o vejam como embaixador da gastronomia minhota e dos Vinhos Verdes. Em 2016, foi reconhecido com a Medalha de Mérito Municipal Económico, pelo município de V.N Famalicão.

A iniciativa do Jovem Chef do Minho 2018 é uma competição organizada e promovida pelo Consórcio Minho IN – que integra as três Comunidades Intermunicipais do Alto Minho Cávado e Ave, pelo Instituto Internacional da Gastronomia, Cultura, Artes e Turismo (IGCAT), e pela Plataforma das Regiões Gastronómicas.

O objetivo é fortalecer os laços entre os Municípios e a identidade do Minho através de jovens chefs profissionais, promovendo a inovação culinária, utilizando a cozinha tradicional e produtos locais.

O MINHO IN juntamente com o IGCAT e a Plataforma das Regiões Europeias da Gastronomia estão empenhados em elevar o perfil da produção e diversidade local de alimentos. A comida é muitas vezes um serviço diferenciador para as regiões e uma forma de apoiar o desenvolvimento regional. Ao permitir que os jovens chefs aprendam sobre o valor da diversidade alimentar local e a distinção regional, esperamos inspirar futuros embaixadores para a herança gastronómica do Minho.

Este evento é uma oportunidade para networking entre finalistas de competições que aconteceram em toda a Europa. É uma competição julgada por chefs e especialistas regionais / nacionais / internacionais. Além disso, os jovens chefs terão a oportunidade de aprender sobre os produtos alimentares e a cultura gastronómica do Minho.

participantes



A iniciativa está aberta a alunos de artes culinárias em regime integral ou licenciados em culinária que tenham concluído a sua formação em artes culinárias em período integral no ano passado. Os participantes devem ter entre 18 e 26 anos, frequentar ou ter frequentado de uma escola oficial de gastronomia no Minho. A iniciativa **Jovem Chef do Minho** espera promover a igualdade no sector e, por isso, as Escolas são convidadas a encorajar candidaturas de chefs femininas (atualmente sub-representadas em concursos a este nível).

O(a) candidato(a) deve ser selecionado(a) e aprovado(a) pela respetiva escola em que está matriculado(a).

Cada Escola será representada por um(a) aspirante a chef que preparará uma versão inovadora de um prato regional tradicional. É pedido aos finalistas que utilizem variedades endógenas de animais ou plantas, apoiando assim a sobrevivência futura destes produtos regionais.

Recomenda-se aos(às) concorrentes que se inspirem em artistas ou músicos locais e partilhem o processo da sua interpretação criativa na apresentação.

O(a) finalista deve ser acompanhado(a) por um elemento de apoio, cujo papel, em primeira instância, é ajudar na interpretação da história/apresentação do chef, e este(a) contará ao júri sobre a origem e a conexão do prato ao seu terroir local. O elemento de apoio não está autorizado a ajudar na preparação do prato, o seu desempenho é estritamente restrito à apresentação, ele não está autorizado a ajudar na cozinha.

Cozinhas individuais serão fornecidas aos finalistas da iniciativa **Jovem Chef do Minho** para trabalhar na AESAcademy e os anfitriões providenciarão tempo suficiente para orientação destas cozinhas.

regras



1. As escolas devem confirmar a sua participação e o **nome dos finalistas até 04 de maio de 2018**, enviando o formulário de candidatura completo.

2. O MINHO IN reserva-se no direito de selecionar 9 finalistas que irão competir na final do Minho de 2018. Até **10 de Maio os(as) finalistas terão a sua participação confirmada**.

3. Os(as) finalistas devem ter entre **18 e 26 anos e estar em período integral ou licenciados numa escola de culinária (dentro do ano da competição)**. Prova de matrícula / habilitação é exigida no formulário de inscrição.

4. **O prato para a competição deve demonstrar inovação de uma receita tradicional**. Portanto, no dia anterior à competição, os(as) finalistas serão convidados(as) a preparar dois pratos do prato tradicional (como seria apresentado em casas / restaurantes locais) para que a inovação / transformação do prato seja demonstrada de forma eficaz ao júri. Isso também proporcionará uma oportunidade para os finalistas se familiarizarem com o ambiente da cozinha. O júri avaliará se o(a) finalista conseguiu melhorar o prato tradicional.

5. **O prato da competição deve ser uma inovação de uma receita tradicional idealmente inspirada num artista / músico local da região**. Os(as) cozinheiros(as) são obrigados a conceber e produzir o prato, trazendo o seu próprio estilo e imaginação para a competição, conforme declarado no código de ética que necessita de ser devolvido com o formulário de inscrição.

6. O equipamento geral de cozinha será disponibilizado a todos(as) os(as) finalistas, a menos que seja necessário equipamento especializado. A AESAcademy exigirá uma lista completa de equipamentos um mês antes da competição. **Espera-se que os(as) finalistas forneçam seu próprio equipamento especializado e nenhum custo será pago pelos anfitriões. Os (as) finalistas devem trazer as suas próprias facas.**

regras



7. **O prato apresentado na competição deve usar produtos sazonais e locais, encontrados nos mercados da região do Minho**. Maior peso será dado aos finalistas que demonstrarem conhecimento de variedades específicas de plantas ou animais distintivas da sua região. Os (as) finalistas devem indicar no documento de registo e na sua apresentação ao júri o uso de variedades de animais e plantas para demonstrar os seus conhecimentos neste campo

8. Como existem regulamentos específicos de higiene alimentar na AESAcademy, todos os (as) finalistas devem aderir aos princípios HACCP e garantir que os produtos alimentares de alto risco sejam manuseados de forma adequada e que a cadeia de frio não seja comprometida durante o transporte. Se houver alguma preocupação em relação a isso, a escola anfitriã estará disponível para discutir os requisitos individuais. Para ajudar neste processo, a escola anfitriã pode facilitar o fornecimento de ingredientes a custo para a região visitante. Os ingredientes básicos de mercearia serão fornecidos

9. **No dia da competição, os(as) finalistas do Minho farão 4 porções do prato inovador que foi apresentado no processo seletivo da Escola.**

10. **O preço de custo por prato não deve exceder € 4 - folha de cálculo a ser fornecida como verificação.**

11. Recomenda-se preparar um prato principal. Não pode ser uma porção de petisco.

12. **Em nenhum caso a preparação do prato pode exceder 2 horas e 30 minutos desde o início até a conclusão**. A única preparação pré-competição permitida são: **a fermentação, a cura, a marinagem ou desidratação. Alimentos parcialmente cozidos não são permitidos**. Qualquer preparação excessiva antes da competição será anotada e em uma situação de desempate pode ser contado contra o(a) finalista. Em caso de dúvida, por favor, procure o conselho do MINHO-IN antes da competição.

13. O júri observará a preparação e o resultado do prato, incluindo a higiene da cozinha.

## regras



**14. O(a) finalista terá no máximo 3 minutos para apresentar o prato ao júri.** Isto será seguido por perguntas do júri. Observe-se que, a capacidade dos finalistas em comunicar uma história original e explicar a conexão cultural com a região será avaliada.

**15.** Os(as) finalistas devem trazer dois conjuntos de uniforme (jaleca de cozinha, calças e chapéu). Um para o primeiro dia e um segundo conjunto, que pode incluir logotipos do patrocinador para o dia da competição. Os finalistas receberão um avental da AESAcademy para uso nas cozinhas, de modo a garantir jalecas limpas durante a apresentação

**16.** A ordem das apresentações será escalonada e, portanto, o horário de início será dado a cada finalista. O MINHO IN decidirá a ordem dos pratos e o(a) chef da cozinha garantirá que os alunos(as) comecem a cozinhar em intervalos de 10 minutos.

**17.** Espera-se que os(as) finalistas participem de todas as atividades e refeições organizadas no programa. É necessário ter em mente que serão embaixadores do Minho e o seu comportamento e conduta devem ser apropriados em todos os momentos.

**18.** O júri tem um conjunto de critérios para marcar cada prato. Quando a participação é confirmada, os(as) finalistas receberão os critérios e o peso aplicados a cada um. Os membros do júri são especialistas nos seus campos e os vencedores serão selecionados após o cálculo da pontuação e uma discussão entre os membros do júri. Numa situação de empate, o presidente do júri fará a escolha final. O veredicto do júri é final e não é obrigado a responder às questões dos(as) participantes individualmente no dia do evento. O júri, no entanto, fornecerá feedback por escrito a todos os(as) participantes, incluindo detalhes individuais das suas pontuações e o acompanhamento dos comentários dos jurados, no prazo de uma semana após a competição. Nenhuma outra correspondência será registada.

**19. Apenas 1º, 2º e 3º prémios serão anunciados no dia.** Todos(as) os(as) vencedores(as) e vice-campeões serão celebrados através da assinatura e atribuição dos prémios do MINHO IN/ iniciativa **Jovem Chef do Minho**.

**Lembre-te: todos(as) os(as) finalistas são vencedores(as)!**

## programa



### 24 MAIO 'QUIN

Na quinta-feira dia 24 de Maio os(as) concorrentes serão recebidos(as) pelo MINHO IN, na AESAcademy, em Vila Nova de Famalicão. Ser-lhes-á facultada uma breve introdução relativamente à importância da iniciativa **Jovem Chef do Minho** no encorajamento da diversidade cultural e gastronómica. Receberão também orientações de relativamente a segurança nas cozinhas.

Os finalistas começarão a sua preparação do prato no seu formato tradicional de forma a ser fotografado e apresentado aos membros do júri.

16:30h	Bem-vindo AESAcademy - MINHO-IN/IGCAT
17:00h	Introdução às cozinhas
17:15h	Preparação dos pratos tradicionais
20:00h	Jantar Ligeiro

### 25 MAIO 'SEXTA CONCURSO

A competição terá lugar sexta-feira 25 de Maio e os(as) concorrentes receberão instruções às 08:00 antes da organização do seu espaço na cozinha.

O MINHO-IN decidirá a ordem dos pratos e o Chef de Cozinha certificar-se-á que cada estudante comece a cozinhar em intervalos de 10 minutos. Cada finalista terá 2h:30m para preparar o seu prato.

A apresentação será ao vivo na presença do júri e do público.

	FINALISTAS	JÚRI
08:00h	Apresentação e regras da iniciativa MYCA	
08:30h	Organização da Cozinha	
09:00h	Começa a competição	
10:00h		Visita à cozinha
11:30h	Apresentação dos pratos inovadores	
13:30h		Deliberação do Júri
14:00h	Cerimónia de entrega dos prémios	
14:30h	Almoço	

Organização:

CONSÓRCIO  
**minho in**



vale do  
**cávado**  
comunidade intermunicipal  
do cavado



**I G C A T**  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF  
GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM



Cofinanciamento:

**NORTE2020**  
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE



**Minho  
Young  
Chef Awards**

info@myca.pt

+351 258 800 200

Morada  
Rua Bernardo Abrunhosa, n°105,  
4900-309 Viana do Castelo