



MAGALHÃES

500 ANOS DA CIRCUM-NAVEGAÇÃO



REGULAMENTO DO CONCURSO

“SABORES E AROMAS DAS VIAGENS MAGALHÃNICAS”



REPÚBLICA
PORTUGUESA

EDUCAÇÃO
TRABALHO, SOLIDARIEDADE E SEGURANÇA SOCIAL
ECONOMIA



ANQEP
AGÊNCIA NACIONAL
PARA A QUALIFICAÇÃO E O
ENSINO PROFISSIONAL, IP



INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP

TURISMO DE
PORTUGAL



Introdução

Historicamente, Fernão de Magalhães, um ilustre português no panorama internacional, deu nome a diversos locais à volta do globo, estando também associado ao reconhecimento e à valorização da ciência, à curiosidade científica e ao conhecimento.

Dada a importância do V Centenário da Primeira Viagem de Circum-Navegação (2019-2022), o Governo Português, decidiu, através da Resolução do Conselho de Ministros n.º 52/2018, de 4 de maio, dar visibilidade a esta Viagem através de um vasto programa de iniciativas repartidas por vários eixos. O primeiro eixo, intitulado “Conhecimento”, tem como principal objetivo promover a valorização e a democratização do acesso ao conhecimento e ao legado cultural e científico-tecnológico em Portugal.

É precisamente neste eixo que se inscreve um projeto - “Sabores e aromas das viagens magalhânicas” - que dá destaque ao impacto das rotas magalhânicas (no passado, no presente e no futuro) no que diz respeito à cultura, às tradições e à gastronomia, provenientes de cada país por onde passou o navegador, mediante a realização de um concurso gastronómico destinado a jovens que se encontram a frequentar cursos profissionalizantes na área da Hotelaria e Restauração.

Este concurso visa ainda assegurar a promoção e o intercâmbio cultural, através dos sabores e aromas de alguns dos países da rota percorrida por Fernão de Magalhães (Portugal, Espanha, Chile, Filipinas, Uruguai, Brasil, Argentina, Indonésia e Cabo Verde).

Regulamento do concurso “Sabores e aromas das viagens magalhânicas”

O presente regulamento define as regras de funcionamento do concurso “Sabores e aromas das viagens magalhânicas”, da responsabilidade do Ministério da Educação, através da Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional (ANQEP), em articulação com o Turismo de Portugal e o Instituto do Emprego e Formação Profissional, no âmbito do programa das comemorações do V Centenário da Primeira Viagem Circum-Navegação comandada pelo navegador português Fernão de Magalhães (2019-2022), objeto da Resolução do Conselho de Ministros n.º 52/2018, de 4 de maio.

1. Objetivos do concurso

Este concurso tem como objetivos gerais:

- valorizar e promover as ofertas profissionalizantes de nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações, a par da promoção do conhecimento sobre o contexto das Viagens Magalhânicas e da partilha de saberes;
- promover um conjunto de valores associados ao que é “ser ensino profissional”, ou seja, uma cultura marcada pela pró-atividade, pelo empreendedorismo, pelo trabalho em equipa, pela criatividade e pela originalidade, correspondendo a competências hoje muito valorizadas pelo mercado de trabalho.
- evidenciar outras competências particularmente relevantes na área de educação e formação de Hotelaria e Restauração que são hoje identificadas pelos empregadores como essenciais para o trabalho no futuro, tais como: a persistência, a resolução de problemas, a liderança e a capacidade de aprendizagem contínua, ao longo da vida.

Tem ainda como objetivos específicos:

- demonstrar, de forma prática, técnicas, competências e conhecimentos adquiridos ao longo da formação profissional;

- evidenciar a importância do turismo e da gastronomia, considerando o seu relevo para a económica nacional;
- fomentar a criatividade, o dinamismo, a capacidade de resolução de problemas em situações de pressão;
- demonstrar que os cursos profissionalizantes conferem aos jovens as competências necessárias para que possam enfrentar o mundo profissional de hoje e de amanhã, não excluindo a possibilidade de prosseguimento de estudos de nível superior;
- divulgar o ensino profissionalizante junto dos jovens, dos encarregados de educação, dos empresários e da comunidade em geral, com o intuito de cativar para este ensino mais jovens em idade de frequência do nível secundário de educação.

2. Natureza do concurso

O concurso “Sabores e aromas das viagens magalhânicas” consiste num certame gastronómico composto por várias provas.

Tendo como ponto de partida a rota das viagens magalhânicas e o seu impacto na sociedade, aliado à cultura, às tradições e, sobretudo, à gastronomia de países por onde passou o navegador português, este certame convida os jovens a, numa primeira etapa, desenvolverem uma proposta de valor (composta por uma entrada, um prato principal, uma sobremesa e duas bebidas) e, posteriormente, passarem essa mesma proposta à prática, tendo como pano de fundo os sabores e aromas de países por onde passou o ilustre navegador português.

3. Destinatários

Esta iniciativa destina-se a todos os jovens que se encontram a frequentar cursos profissionalizantes de nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações na área de educação e formação de Hotelaria e Restauração (cursos de Técnico de Pastelaria/Padaria, de Técnico de Cozinha/Pastelaria e de Técnico de Restaurante/Bar), abrangendo as modalidades de cursos profissionais, cursos de aprendizagem da Rede de Centros do Instituto do Emprego e

Formação Profissional e cursos lecionados pelas escolas de hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal.

Cada escola/centro apenas pode inscrever uma equipa, constituída por 3 alunos/formandos e por 1 formador/professor (denominado chefe de equipa, elemento esse que não pode ter influência na prestação da equipa no decorrer das provas correspondentes às etapas 2 e 3 do concurso).

De realçar que a inscrição no Concurso obriga à participação, em todas a etapas, com a mesma constituição de equipa.

4. Etapas do concurso

O concurso divide-se em três etapas, a decorrer no ano letivo 2018 /2019:

- Numa primeira etapa, as escolas e os centros de formação candidatam-se através da apresentação de uma proposta de valor com ementa, cobrindo uma entrada, um prato principal, uma sobremesa e duas bebidas (4 doses de cada), com fichas técnicas alusivas aos países da Rede de Cidades Magalhânicas e justificação da sua escolha.

Os produtos a utilizar são os que constam da listagem constante do Anexo 1.

Cada equipa poderá apresentar até um máximo de 5 ingredientes extra lista (de livre escolha), sendo estes últimos da responsabilidade de cada equipa.

Para além dos utensílios fornecidos pela organização, também serão permitidos outros, mencionados no ponto 4.6 deste regulamento, que deverão ser da responsabilidade das equipas participantes.

As candidaturas serão organizadas em três grupos, consoante a localização geográfica das escolas e dos centros de formação: NUT Norte; NUT Centro e Área Metropolitana de Lisboa; e NUTS Alentejo, Algarve e Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira. As dez melhores propostas de cada área geográfica avançam para a etapa seguinte.

- Numa segunda etapa, as equipas das escolas e dos centros de formação correspondentes às 10 melhores propostas de valor de cada área geográfica serão convidadas a executarem o projeto e a servirem a sua proposta a dois clientes surpresa numa das três eliminatórias regionais que se seguem:

- a) NUTS Alentejo, Algarve e Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira – a decorrer na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro), no dia 26 de fevereiro;
- b) NUT Norte – a decorrer na Escola de Hotelaria e Turismo do Douro - Lamego, no dia 13 de março;
- c) NUT Centro e Área Metropolitana de Lisboa – a decorrer na Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, no dia 21 de março.

Em cada eliminatória serão apuradas, por um júri, as duas melhores equipas para disputarem a final nacional.

6

- Numa terceira etapa, as seis equipas selecionadas nas etapas anteriores irão disputar a fase final nacional, a decorrer na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, no dia 2 de abril.

4.1. Candidaturas

As candidaturas ao Concurso “Sabores e aromas das viagens magalhânicas” deverão ser submetidas *online*, mediante preenchimento do modelo constante do Anexo 2, e enviadas através do *e-mail*: redessociais@anqep.gov.pt, até ao dia 1 de fevereiro de 2019.

Juntamente com o modelo constante do Anexo 2, os candidatos deverão enviar:

- a) Projeto/ portefólio com ementa com os seguintes elementos (no máximo com 12 slides):

-
- proposta de valor com ementa (cobrindo uma entrada, um prato principal, uma sobremesa e duas bebidas (4 doses de cada) com as fichas técnicas alusivas aos países da Rede de Cidades Magalhânicas, com uma justificação da sua escolha;
 - *mise-en-place* prevista e serviço das iguarias, para dois clientes mais uma dose para o júri e outra para exposição;
 - descrição dos principais pontos fortes;
 - razões para apresentação da candidatura;
 - envolvimento da comunidade escolar no desenvolvimento do projeto;
 - listagem dos ingredientes extra (até 5) da responsabilidade de cada equipa.

b) Outros documentos:

- declaração que autorize a participação do aluno/formando no concurso (nas situações em que os participantes sejam menores de idade) – Anexo 3;
- declaração do encarregado de educação que autorize a cedência de direitos de imagem relativos às filmagens das provas a realizar pela entidades dinamizadoras do concurso ou por outras entidades por estas contratadas para o efeito (caso o participante seja menor de idade) – Anexo 4;
- declaração que autorize a cedência de direitos de imagem relativos às filmagens das provas a realizar pelas entidades dinamizadoras do concurso ou por outras entidades por estas contratadas para o efeito (caso o participante seja maior de idade) - Anexo 5.

4.2. Avaliação das candidaturas

A avaliação das candidaturas será efetuada por um painel de avaliadores independentes, nacionais de reconhecido mérito e idoneidade, constituído para o efeito.

A metodologia de seleção e hierarquização dos projetos é baseada no indicador de mérito que assenta nos seguintes critérios gerais:

-
- conteúdo/proposta de valor (0-20);
 - capacidade de síntese/organização (0-20);
 - concretização da ideia em produto/serviço (0-20);
 - originalidade (0-20);
 - envolvimento/diversidade de países (0-10);
 - envolvimento da comunidade (0-10).

Este painel de especialistas elegerá as 10 melhores propostas de ementas, correspondentes a cada etapa regional.

4.3. Condições de exclusão das candidaturas

O júri reserva-se o direito de excluir as candidaturas que:

- incumpram o prazo de submissão estipulado;
- não preencham todos os campos do Anexo 2;
- não enviem todos os restantes documentos solicitados;
- apresentem um projeto que não tenha incidência nos territórios Magalhânicos e/ou não reflita o espírito do concurso.

8

4.4. Avaliação das provas: Etapas 2 e 3

O júri avalia, além da prestação técnica, a relação gastronómica com o tema.

O cálculo dos prémios de equipa, de avaliação conjunta, tem a seguinte ponderação:

- cozinha: 50%;
- restaurante/bar: 50%

Serviço de cozinha	
Higiene e limpeza (10 pontos)	Apresentação pessoal
	Arrumação do local
	Higiene dos utensílios
Mise-en-place (10 pontos)	Método de conservação
	Quantidade
	Estado dos produtos
Método de trabalho e habilidade profissional (10 pontos)	Habilidade
	Sequência
	Tempo
	Desperdício
Apresentação e equilíbrio nutricional (10 pontos)	Equilíbrio nutricional
	Disposição
	Quantidade
Degustação (10 pontos)	Sabor
	Textura
	Harmonia

Serviço de restauração e bebidas	
Higiene e limpeza (10 pontos)	Apresentação pessoal
	Arrumação do local
	Higiene dos utensílios
Mise-en-place (10 pontos)	Decoração da mesa
	Método e sequência
Receção/comunicação com os convivas (10 pontos)	Receção aos convivas
	Sociabilidade e comunicação
	Facilidade de expressão
	Saber estar

Cocktail (10 pontos)	<i>Mise-en-place</i>
	Técnica
	Tempo
	Decoração
	Degustação
Método de trabalho e habilidade profissional (10 pontos)	Apresentação da ementa
	Aceitação do pedido
	Serviço de entrada
	Serviço de prato principal
	Serviço de sobremesa
	Serviço de vinho e outras bebidas
	Sequência no serviço
	Atitude profissional

Total de pontos possíveis por equipa - 100 pontos

10

4.5. Fardamento

O fardamento dos participantes de cozinha deverá contemplar as seguintes peças:

- barrete de cozinha ou bivaque;
- lenço de pescoço;
- avental branco;
- jaleca branca;
- calças de cozinha;
- calçado adequado (socas ou sapato de cozinha);
- pano de serviço.

O fardamento dos participantes de restaurante/bar poderá ser o tradicional usado na escola/centro de formação ou poderá estar de acordo com o tema a apresentar, respeitando

as regras de apresentação e higiene, devendo o júri privilegiar a relação dos trajés apresentados com o tema escolhido por cada um dos participantes.

A todos os participantes será distribuído um crachá de identificação que deverá ser usado durante todo o concurso.

4.6. Equipamento

Cada equipa deverá trazer o seu próprio estojo de materiais de trabalho, necessário ao desempenho das suas tarefas. Em concreto:

- a) no serviço de sala as equipas deverão trazer: caneta, isqueiro ou fósforos e bloco de notas, assim como toda a decoração que pretendam apresentar, incluindo toalhas de mesa e guardanapos.
- b) na componente de restaurante/bar, as equipas terão de trazer: saca-rolhas; faca para descasque de frutas com a devida proteção; descaroçador de maçã; colher de bar; copo de misturas/*shaker* e *strainer*.

11

As escolas onde as etapas se realizam dispõem de taças clássicas a *cocktail*. No entanto, cada participante poderá trazer os seus próprios copos.

Todas as equipas terão acesso a:

- 1 mesa quadrada (80x80 cm);
- 2 toalhas brancas quadradas (150x150 cm);
- 1 bancal quadrado de acordo com as dimensões da mesa;
- 1 mesa de apoio (Banqueta);
- 2 cadeiras;
- 1 bandeja redonda;
- 6 guardanapos brancos;
- 1 cesto para pão;

-
- 1 pano para cesto de pão;
 - bandejas redondas;
 - tábuas de fruta;
 - guardanapos de papel;
 - panos de serviço;
 - laranjas;
 - limões;
 - hortelã;
 - *sticks* e palhinhas;

 - taças a *cocktail*;
 - *frappés* com gelo;
 - pinças para frutas;
 - pinças para gelo.

As louças, vidros e talheres encontram-se em local a indicar pelo júri, incluindo saleiro, pimenteiro e cinzeiro.

- c) Na componente do serviço de cozinha cada equipa deverá trazer os seguintes utensílios: conjunto de facas; corta massas; luvas próprias; saco pasteleiro e boquilha.

Todas as equipas terão acesso a:

- fogão;
- forno;
- bancada de trabalho;
- frigorífico;
- matéria-prima (constante do Anexo 1);

-
- palamenta de cozinha;
 - recipiente e saco para lixo;

A palamenta de cozinha encontra-se em local a indicar pelo júri.

5. Comunicação dos vencedores

Os 10 selecionados na primeira etapa por cada uma das áreas geográficas serão contactados via telefone ou *e-mail*.

Na segunda etapa os selecionados para a etapa final serão anunciados após o *terminus* e a consequente avaliação da prova prática.

Na terceira e última etapa, os três primeiros classificados serão anunciados durante uma cerimónia devidamente criada para o efeito.

6. Atribuição dos prémios

Os alunos/formandos da equipa classificada em primeiro lugar terão como prémio a visita ao Campeonato do Mundo das Profissões (WorldSkills), em Kazan (Rússia), no período de 19 a 28 de agosto. Serão integrados na comitiva nacional, na qualidade de observadores.

Além disso, os alunos/formandos da equipa classificada em primeiro lugar receberão acesso a um curso de Padaria Avançada ou de Escanção.

As três primeiras equipas classificadas na prova final do concurso serão ainda galardoadas com troféus. Todos os participantes destas equipas receberão igualmente um diploma.

Os concorrentes que tenham participado na segunda e na terceira etapas deste concurso receberão um certificado de participação.

As entidades organizadoras do concurso poderão ainda atribuir outros prémios.

7. Divulgação dos projetos vencedores

Os vencedores de cada uma das etapas serão divulgados através dos canais de comunicação regularmente utilizados pela ANQEP, pelo Turismo de Portugal e pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional (*Facebook, Instagram, site, Newsletter*) ou por outros meios e suportes de maior alcance.

8. Divulgação das provas

As entidades organizadoras deste concurso poderão proceder à divulgação do Concurso através de diferentes meios de comunicação social, pelo que poderão ocorrer gravações e filmagens quer nas fases prévias às provas quer no decorrer das mesmas.

9. Composição do júri

O júri do concurso “Sabores e aromas das viagens magalhânicas” é composto por três elementos:

- um identificado pela ANQEP,
- um identificado pelo Turismo de Portugal
- e um identificado pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional.