



# REGULAMENTO CONCURSO GASTRONOMICO

**SÃO TOMÉ E PRINCIPE**

1 de dezembro de 2016 a 22 de janeiro de 2017

## **I — Fases do Concurso**

O Concurso compreende as seguintes fases:

1ª Fase — Fase de inscrição e seleção dos concorrentes, a decorrer de 1 de dezembro a 1 de janeiro;

2ª Fase— Fase das provas, a decorrer de 4 de janeiro a 15 de janeiro;

3ª Fase — Eliminatória nos dias 20, 21 e 22 de janeiro no restaurante do Palácio dos Congressos das 13h00 as 15h00;

4ª Fase - atribuição dos prémios no dia 22 de janeiro no Palácio dos congressos as 14h30.

## **II — Condições de participação**

1 - Os Concorrentes:

Ao presente concurso poderão concorrer todos os estabelecimentos de restauração de São Tomé que disponham de sala própria para o fornecimento de refeições e que os colaboradores sejam detentores de cartão sanitário.

2— Ficha de inscrição:

As inscrições deverão ser formalizadas através do preenchimento do formulário de inscrição em [www.fistop.st](http://www.fistop.st)

3 — Condições de inscrição:

- a. Os concorrentes não pagarão qualquer quantia pela sua inscrição;
- b. As refeições do júri serão asseguradas pelos restaurantes através da validação de lista dos nomes dos júri fornecida pela organização com antecedência mínima de 72 horas;
- c. A "Lista" só será válida durante o período do concurso.

4 - Refeições:

Cada concorrente deverá apresentar refeição completa composta de:

- a. Entrada ou sopa; Prato de peixe/marisco ou carne; Sobremesa.

5 - As categorias a concurso são:  
Cozinha São-Tomense

6 - Os concorrentes selecionados disponibilizarão diariamente ao público a ementa a concurso, durante o decurso deste.

## **ME-ZOCHI EVENTOS**

promove o concurso

Gastronómico de São

Tomé e Príncipe tendo

como principais objetivos:

Dinamizar o tecido

empresarial da

restauração da Ilha e

melhorar a oferta turística;

Sensibilizar os

empresários do sector

para eventual

necessidade de

requalificarem os seus

estabelecimentos, tanto

no que diz respeito as

instalações e

equipamentos, como a

qualidade do serviço e

dos seus recursos

humanos; Promover a

gastronomia como

património cultural e

produto turístico;

Dar continuidade ao

roteiro gastronomico

### III - Provas

1. As provas terão lugar nos estabelecimentos concorrentes, durante os períodos normais de funcionamento, constantes do formulário de inscrição.
2. Os membros do júri deslocar-se-ão individualmente, e sem aviso prévio aos locais indicados no formulário de inscrição, onde será feita a degustação da refeição.
3. No final da refeição o elemento do júri apresentará o voucher validado pelo restaurante visitado.

### IV — Classificação

1. A classificação dos concorrentes efetuar-se-á de acordo com os seguintes parâmetros e fatores:

#### PARÂMETRO A- VALORIZADO A

- a. Pessoal (Classifica a higiene, apresentação, técnica de serviço e conhecimentos das cartas)
- b. Carta (Classifica a apresentação e variedade gastronómica)

#### PARÂMETRO B - VALORIZADO A

- a. Entrada/Sopa (Classifica a apreciação visual, aromática, degustativa e temperatura)
  - b. Prato (Classifica a apreciação visual, aromática, degustativa e temperatura) c. Sobrerrza (Classifica a visual, aromática, degustativa e temperatura)
  - d. Serviço no geral
  - e. Relação qualidade/preço
2. O júri terá acesso a todas as zonas do estabelecimento.
  3. Cada fator será classificado de um (1) a dez (10) ponto (s).
  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 parâmetro A x 40%) + (soma parâmetro B x 60%)
  5. Cada membro do júri deverá indicar, por escrito, a sua pontuação e ficará impedido de divulgar quaisquer resultados antes do final do concurso.
  6. Em caso de empate na classificação final, o júri atenderá às melhores classificações obtidas nos fatores do parâmetro A, seguido do parâmetro B. Caberá ao representante da Câmara o voto de qualidade em caso de igualdade.
  7. Das deliberações do júri não caberá recurso.

### V—JÚRI

1. O júri do Concurso terá a seguinte composição:
  - a. Presidente da Câmara Distrital de Me-Zochi;
  - b. Diretora do Turismo ;
  - c. Um representante da Câmara do Comércio e Serviços
  - d. Um representante da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares;
  - e. Um cozinheiro gastrónomo.
  - f. Professora da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Estoril
2. A ME-ZOCHI EVENTOS reserva o direito de substituição dos membros do júri, em caso de impedimento.
3. O júri visitará anonimamente os estabelecimentos concorrentes em qualquer dia do concurso.

## **VI — Prémios**

1. Todos os concorrentes receberão um diploma de participação.
2. Serão atribuídos, em cerimónia oficial no palácio dos congressos em data a anunciar, os seguintes prémios:
  - a. 1.º, 2.º e 3.º lugar
  - b. Melhor entrada/Sopa;
  - c. Melhor Prato;
  - d. Melhor Sobremesa;
  - e. Prémio de qualidade (Serviços e Equipamento).

## **VII - Promoção e divulgação**

1. A ME-ZOCHI EVENTOS garante a divulgação e publicidade do Concurso, bem como a lista dos estabelecimentos participantes, nos meios de comunicação social, com especial destaque para o site da organização, de modo a promover o evento.
2. Os estabelecimentos participantes deverão colocar, em local bem visível, o cartaz da iniciativa e outro material de divulgação a fornecer pela organização, durante todo o período do concurso. O incumprimento destas regras será motivo de desclassificação.

## **VIII - Divulgação dos estabelecimentos**

1. Os participantes neste Concurso constituirão a base do guia gastronómico de São Tomé, sob a coordenação da Direção do Turismo.
2. Caberá aos primeiros classificados no concurso representar São Tomé e Príncipe, feiras, ou eventos ligados à gastronomia, exteriores a Ilha, pelo período de um ano.

## **IX - Disposições finais**

1. Em tudo o mais omissis e não expressamente regulado, bem como na resolução de quaisquer dúvidas emergentes da sua aplicação, decidirá a entidade promotora e o júri.
2. A inscrição no concurso implica a aceitação tácita destas normas.