

CONCURSO INTERNACIONAL “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022/2023”

REGULAMENTO COMPLETO

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), com sede social em Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG) - Itália, sede administrativa em Via del Mulino 6, Assago (MI) - Itália, organiza o evento denominado “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022/2023”.

A iniciativa consiste num “Talent Scouting”, aberto a Chefs jovens adultos, de acordo com as disposições dos respectivos Países e Regiões, até a idade máxima de 30 anos no momento da inscrição, que cumpram os requisitos listados de seguida. A iniciativa será lançada a partir de 31 de janeiro de 2022, e a inscrição será possível de 7 de fevereiro até 30 de junho de 2022.

Este regulamento estará disponível online em www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (designado de o “Site”). Todos os participantes são convidados a ler com muita atenção este regulamento: ao participarem na iniciativa, os participantes declaram ter compreendido e aceite todas as cláusulas aqui expostas.

1. FINALIDADE DA INICIATIVA

O objetivo da iniciativa é o de promover o acesso à indústria da gastronomia, aos jovens chefs talentosos, celebrando o seu talento, estimulando o seu desenvolvimento profissional e, sobretudo, apoiando sua “visão” pessoal ligada ao mundo da gastronomia – que poderá ter um impacto positivo na sociedade em geral.

2. PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO

O evento será divulgado a partir de 31 de janeiro de 2022.

Para participar, os candidatos deverão registar-se na secção específica no site www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com. Apenas para a China Continental, os pedidos de registo completos podem ser enviados para o endereço SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com. A fim de definir a “Regional Shortlist” e identificar os Finalistas Regionais e o Vencedor da Final, a iniciativa será constituída por 4 fases, como descrito abaixo:

- Registo Online (Fase 1): das 00:01 (GMT+1) do dia 07/02/2022 até 23:59 (GMT+1) do dia 30/06/2022.
- Definição da Regional Shortlist (Fase 2): 01/07/2022 – 22/07/2022.
Identificação (e comunicação) dos participantes selecionados para a “Regional Shortlist”: a partir de 29/07/2022.
- Finais Regionais (Fase 3): a seleção dos Finalistas Regionais será realizada de 10/09/2022 até 31/01/2023.
- A Grande Final (Fase 4), com a atribuição do prémio “S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23”, está atualmente programada para Junho de 2023, em Milão. No entanto, a data e o local do evento podem variar: em tais casos, **qualquer alteração será comunicada no Site e os participantes serão informados diretamente.**

Juntamente com as datas da “Grande Final”, poderão ser organizados outros eventos associados ao Organizador, para os quais os Finalistas Regionais poderão ser convidados. **Assim, é importante que todos os participantes confirmem a própria disponibilidade durante o período acima mencionado, a partir da primeira fase do registo online.**

3. REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO – LER ATENTAMENTE

A participação nesta iniciativa é aberta exclusivamente aos Jovens Chefs que cumpram os requisitos seguintes:

- **Idade: devem ser maiores de idade, de acordo com as leis em vigor no seu país de participação e a data de nascimento não anterior a 01/02/1992**

- **Experiência:** devem ter trabalhado a tempo inteiro, pelo menos 1 ano em um ou mais Restaurantes/empresas de Catering como “commis” ou “chef de cuisine” ou “chef de partie” ou “sous chef” (não é necessário que tenham trabalhado durante 1 ano no mesmo restaurante)
- **Língua:** a língua oficial do concurso é o inglês, portanto, os candidatos deverão obrigatoriamente ser capazes de se expressarem na língua inglesa, falada e escrita. No entanto, a fim de facilitar e acelerar o processo de registo, os candidatos poderão candidatar-se numa das seguintes línguas: **Inglês, Mandarim, Chinês, Espanhol, Francês, Italiano.**

As candidaturas apresentadas numa língua diferente das indicadas acima não serão consideradas válidas.

Além disso, para assegurar um entendimento melhor do regulamento, para além das línguas acima indicadas, este estará também disponível em Alemão, Japonês e Português.

Todos os requisitos acima devem ser cumpridos, caso contrário, o participante será excluído da participação.

Cada Jovem Chef só será autorizado a registar-se para a edição de 2022/23 uma única vez e com um único prato ("Signature Dish"). No entanto, os chefs que participaram nas edições anteriores serão admitidos, sem restrição do limite de idade, com exceção dos vencedores anteriores do prémio **S.Pellegrino Young Chef Academy**. É da responsabilidade de cada participante obter o consentimento de seu empregador, caso este seja necessário para poder participar. **Ao participar na iniciativa, os participantes asseguram que obtiveram o consentimento de seu empregador, ou que não necessitam desse consentimento.**

É também da responsabilidade de cada participante possuir um seguro apropriado contra acidentes, cuja documentação será solicitada pelo Organizador.

4. MODALIDADES DE PARTICIPAÇÃO

FASE 1: Registo Online - das 00:01 (GMT+1) de 7 fevereiro de 2022 até 23:59 (GMT+1) de 30 de junho de 2022

Para participarem, os Jovens Chefs que satisfazem os requisitos acima indicados, devem registar-se online, preenchendo o formulário disponível no Site. Dispõem de 3 meses para concluírem o registo: o sistema permite gravar as tentativas de registo prévio e editá-las tantas vezes quanto necessário antes de enviar o registo final dentro do prazo aplicável.

A ordem cronológica de transmissão das inscrições é irrelevante para a sua aceitação e não constitui, de forma alguma, qualquer tratamento preferencial.

O formulário deve ser preenchido em Inglês com as seguintes informações:

- Dados pessoais e de contacto **(obrigatório)**
- Referências digitais e links (por ex. site, páginas de rede social) (opcional)
- Local de trabalho atual ou último local de trabalho no caso em que a pandemia tenha levado ao encerramento do estabelecimento (por ex.: informações sobre o restaurante) **(obrigatório)** Cargo atual ou último cargo de trabalho no caso de ter perdido o trabalho devido à pandemia (por ex.: commis/ chef / sous chef /chef de partie **(obrigatório)**)

Os candidatos também deverão anexar:

- Uma **cópia de um documento** de identidade válido que exiba de forma clara, visível e compreensível, a data de nascimento
- Uma **foto do candidato** (1 foto em alta resolução)
- O **formulário CV** preenchido (deve ser feito o download no portal no momento do registo)
- O **formulário** preenchido **da receita para “Signature Dish”** (deve ser feito o download no portal no momento do registo)

- **Fotos do “Signature Dish”** (3 fotos de alta resolução)

Os candidatos devem também responder as perguntas seguintes:

- Quais são teus sonhos profissionais para o futuro? (**obrigatório**)
- O que gostarias de expressar com este prato? Que mensagem, história e identidade gostarias de transmitir? (**obrigatório**)

Especificações relativas ao prato (“Signature Dish”):

- O “Signature Dish” deve ser um prato principal. Não são permitidas sobremesas.
- Os ingredientes do “Signature Dish”, não são autorizados animais considerados em risco de extinção, sangue ou ouro. Os concorrentes são obrigados a efetuar a escolha dos ingredientes que pretendem utilizar, tendo em conta as limitações e proibições estabelecidas pela lei italiana, comunitária e internacional, relativamente:
 - 1) à proteção de determinadas espécies da flora e da fauna <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>
 - 2) aos aspetos de higiene e segurança alimentar <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>

Por esta razão, todos os participantes devem cumprir as seguintes regras sobre higiene e manipulação adequada dos alimentos antes e durante o concurso:

1. Respeitar rigorosamente as temperaturas de transporte e armazenamento de alimentos, tal como previsto pelo Decreto Presidencial da República Italiana n° 327/80;
2. As matérias-primas de origem animal (carne, peixe, leite, ovos e seus derivados) devem ser provenientes de instalações autorizadas com aprovação da CEE e ser acompanhadas dos documentos de rastreabilidade exigidos por qualquer regulamento aplicável.
3. Quando a receita indica que seja servido peixe cru, deve ser acompanhado por uma declaração do fornecedor de que foi refrigerado a uma temperatura de -20° durante pelo menos 24 horas ou a uma temperatura de -40° durante pelo menos 9 horas, como exigido pelo Regulamento CE 853/2004.
4. É permitida a utilização de alimentos fermentados, maturados a seco (“dry-aged”) ou processados enzimaticamente ou alimentos que tenham sofrido tratamentos especiais que alteram suas características organolépticas. Para a Grande Final apenas estes alimentos devem ser acompanhados por um relatório de teste de um laboratório acreditado pela UE. As análises devem ser realizadas nas 48 horas anteriores ao concurso e devem ser utilizadas para monitorizar os seguintes parâmetros: bolores, leveduras, clostridium perfringens, estafilococos coagulase positivos, enterobacteriaceae, escherichia coli, listeria monocytogens, salmonella spp.
ALMA (um centro de formação autorizado para a cozinha italiana a nível internacional - www.alma.scuolacucina.it) reserva-se o direito de efetuar outros controlos de análise por laboratórios autorizados a nível da UE, caso seja detetada uma situação crítica durante os controlos dos relativos ingredientes que possa fazer com que o alimento não seja comestível.
5. Siga rigorosamente as boas práticas de higiene do sector alimentar: use protetor para cobrir seu cabelo, use o vestuário fornecido pelo Organizador, lave regularmente e higienize suas mãos, respeite a proibição de fumar, não use anéis, pulseiras ou pingentes que possam ser causa possível de perigos físicos e alimentares.

Quando certos ingredientes não puderem ser obtidos devido à sazonalidade ou restrições impostas por qualquer regulamento de segurança alimentar em vigor, será pedido ao Jovem Chef que substitua o ingrediente em questão. Da mesma forma, quando não for possível encontrar determinados ingredientes devido a tipos peculiares de processamento, processos enzimáticos ou transformações específicas solicitadas pelo Jovem Chef, o Organizador deve fornecer o mesmo ingrediente sem efetuar qualquer processamento ou preparação que altere o seu estado. Por essa razão, o produto fornecido deve ser o mais semelhante e adequado à receita e processo do Jovem Chef, informando-o previamente.

- O “Signature Dish” pode ser acompanhado por líquidos ou bebidas resultantes exclusivamente do processo de preparação da receita. Como consequência, é excluído o seguinte:
 - ✓ Líquidos ou bebidas que não correspondam aos ingredientes da preparação da receita;
 - ✓ Líquidos e bebidas à base de álcool.

Para a Grande Final, os líquidos ou bebidas pertinentes e resultantes da preparação que são submetidos a um processo prévio de fermentação devem ser analisados por um laboratório acreditado pela UE, que avaliará e assegurará a possibilidade da sua administração (consultar o item 4 das normas HACCP). Este procedimento de análise será da responsabilidade do Jovem Chef.

Para quaisquer questões ou dúvidas, os candidatos podem escrever para competition@spyoungchefacademy.com.

O tempo de preparação permitido nas Finais Regionais e na Grande Final é de 5 horas. As preparações necessárias para as receitas devem ser realizadas dentro do tempo permitido do concurso, no entanto, será permitido que os candidatos levem conservas, fermentos, pós e produtos desidratados prontos para a utilização.

As marinadas e os caldos de cozimento devem ser preparados no local.

Para a Grande Final, as conservas prontas a utilizar, fermentos, pós e produtos desidratados devem ser acompanhados por análises microbiológicas, para verificar a situação sanitária real e a qualidade organolética das preparações. Tais análises são da responsabilidade dos Jovens Chefs e devem ser realizadas por um laboratório acreditado pela UE (consultar o item 4 das normas HACCP).

As receitas, preparações, métodos e equipamentos utilizados desde as Finais Regionais devem ter o objetivo e estar em linha com os termos estabelecidos para a fase da Grande Final.

Todos os métodos de preparação devem cumprir as normas HACCP e os regulamentos de segurança alimentar aplicáveis à Grande Final. Recomenda-se, portanto, a partir das Finais Regionais, a identificação dos métodos e processos de preparação que também podem ser utilizados para a Grande Final.

Especificações relativas ao equipamento a ser utilizado para a fase da Grande Final (para a preparação do "Signature Dish"):

- Não podem ser utilizados métodos de cozedura com chama aberta dentro do local onde é realizado o concurso. O Organizador deve providenciar a criação de uma área exterior próxima do local com dispositivos adequados para a cozedura com chama aberta.
- Os Jovens Chefs devem especificar com antecedência o equipamento de que necessitam para preparar o "Signature Dish", se ainda não constar da lista de equipamento fornecido pela organização.
- A utilização de equipamento artesanal e/ou típico regional deve ser declarada com antecedência através do envio das folhas de dados e fotografias pertinentes. Nesse caso, haverá um processo de validação e autorização do equipamento.

Conforme o procedimento geral, os Jovens Chefs selecionados para as Finais Regionais deverão fornecer ao Organizador uma lista dos ingredientes necessários para cozinhar 10 porções de cada Signature Dish que serão fornecidos pelo Organizador.

A título de exceção, após avaliação e aprovação do Organizador, os Jovens Chefs podem adquirir os próprios ingredientes. Em ambos os casos, a despesa máxima permitida para cada Jovem Chef será de 250 euros; contudo se o Jovem Chef fornecer alguns dos ingredientes, este será reembolsado pelo Organizador mediante a apresentação dos recibos.

O Jovem Chef vencedor da Final Regional será qualificado para a Grande Final como campeão de sua Área. Ele/ela deverá fornecer ao Organizador uma lista dos ingredientes necessários para cozinhar 10 porções de cada Signature Dish que serão fornecidos localmente em Itália. A título de exceção, após avaliação e aprovação do Organizador, os Jovens Chefs podem adquirir os próprios ingredientes. Em ambos os casos, a despesa máxima permitida para cada Jovem Chef será de 500 euros; contudo se o Jovem Chef fornecer alguns dos ingredientes, ele/ela será reembolsado/a pelo Organizador mediante a apresentação dos recibos.

Na Grande Final, os Jovens Chefs encontrarão uma estação de trabalho equipada de acordo com o Anexo 1 deste documento.

A receita e as fotografias constituirão o prato que os Jovens Chefs prepararão se forem selecionados na Regional

Shortlist. A receita deve incluir as informações seguintes: nome da receita, tipo de prato (principal ou secundário), “personal belief”, componentes, tempo de preparação e serviço, ingredientes e quantidades, método de preparação, apresentação e preparação do prato, e possíveis instrumentos extra de cozinha necessários.

São necessárias três fotografias de alta resolução do prato, mostrando claramente o prato pronto. Ao enviarem a sua candidatura, os participantes concordam com a publicação, sem limites em termos de tempo, área geográfica e *media*, por parte da Sanpellegrino, ou de terceiros delegados por esta última, da receita e das fotografias enviadas, e concorda em participar em entrevistas, exclusivamente para os fins relacionados com a iniciativa e para os fins promocionais descritos neste documento. É responsabilidade dos participantes fornecerem informações precisas: com a sua participação, os candidatos assumem toda a responsabilidade pela veracidade das informações que forneceram e dos materiais enviados.

O Organizador não será considerado responsável caso as informações fornecidas para a participação e/ou os dados de contacto estejam incorretas, imprecisas, etc.

A este respeito, salienta-se que a prova de correio (por parte dos participantes) não pode ser considerada prova de participação efetiva. O material enviado não será devolvido e pede-se aos participantes que guardem uma cópia de todo o material.

O Organizador reserva-se o direito de, a qualquer momento, realizar as devidas verificações relativamente à validade das candidaturas e participações (incluindo a identidade dos participantes, a idade e local de residência), solicitando qualquer prova que considere necessária para verificar o que está declarado no formulário online, e proceder à desqualificação dos participantes que tenham participado em violação deste regulamento ou que tenham alterado o processo de registo.

Fase 2: Definição da Regional Shortlist (até 22 de julho de 2022)

De forma a criar uma primeira Regional Shortlist, todas as candidaturas recebidas durante a Fase 1 serão divididas em 15 grupos, correspondentes às 15 Áreas participantes (tal como indicadas no Anexo 1). O local de trabalho (e não o local de origem) será utilizado para definir o País/Região e Área a que cada candidato pertence. Um júri composto por membros independentes do ALMA (centro de formação da Cozinha Italiana a nível internacional) irá definir uma Shortlist com 10-15 Jovens Chefs para cada uma das 15 Áreas participantes, conforme descrito na lista em anexo.

Se o número de candidaturas válidas para uma ou mais Áreas for inferior a 10, a Shortlist poderá consistir num número inferior de candidatos.

Em caso de impossibilidade de participação de um finalista selecionado ou se for impossível contactá-lo no prazo de 15 dias, nos endereços/números de telefone fornecidos durante a inscrição, esse finalista será automaticamente desqualificado e o direito de participação será transferido para o candidato que ocupe a posição imediatamente a seguir na classificação.

O processo de seleção acima descrito será gerido pelo ALMA que poderá – a seu critério exclusivo – recorrer ao apoio de pessoas ou entidades locais especializadas.

Para definir a Regional Shortlist, as candidaturas serão avaliadas com base em 3 critérios (Golden Rules) seguintes, para cada um dos quais os membros do júri atribuirão uma pontuação entre 1 e 10.

1. **TECHNICAL SKILLS:** Capacidade de selecionar os melhores ingredientes em termos de qualidade, frescura e singularidade, para a excelência do sabor; combinada com as competências técnicas que exaltam tais ingredientes, mantendo a sua essência original.
2. **CREATIVITY:** Capacidade de explorar perspetivas inéditas, estimulantes e inovadoras, com um estilo pessoal e contemporâneo, mantendo um equilíbrio perfeito entre sabor e aparência estética.
3. **PERSONAL BELIEF:** Capacidade de comunicar uma mensagem clara que resuma a “visão” do seu trabalho, a

sua visão do mundo da gastronomia e a sua contribuição para a sociedade atual em geral, através da alimentação.

Com base na soma das pontuações atribuídas a cada candidato para cada um dos critérios mencionados acima, será determinada uma Shortlist dos candidatos de cada Área que terão acesso à próxima fase da iniciativa. Os candidatos de cada uma das Shortlist serão contatados por telefone e/ou e-mail através dos escritórios locais do Organizador, e seus nomes serão publicados no Site e em www.finedininglovers.com.

Nota: a edição de 2022-23 do concurso reserva aos finalistas de 2019 da China Continental (antiga Grande China) e das Áreas do Pacífico - que não puderam participar na Grande Final de 2021 devido à pandemia de Covid-19 - a oportunidade de competir nas suas respetivas Finais Regionais de 2022 sem terem de se submeter à fase de seleção. Portanto, caso desejem aproveitar esta oportunidade, as partes interessadas podem optar por concorrer com o "Signature Dish" apresentado para a edição de 2019-21 (também renovado) ou com um novo prato, seguindo o procedimento standard de candidatura através do Site até e no máximo até à data de encerramento das candidaturas.

Fase 3: Finais Regionais (de 10 de setembro até 31 de janeiro de 2023)

As Finais Regionais serão realizadas durante a Fase 3. O mundo foi dividido em 15 Áreas, que incluem os 50 Key Countries/Regions mais evoluídos em termos culinários. Em cada Área será selecionado um "Champion Country/Region", que será responsável pela organização da Final Regional.

Em cada Área, deve ser dada a prioridade aos candidatos dos Key Countries/Regions (ver lista no Anexo 1); se não forem selecionados por não satisfazerem os critérios de seleção, serão substituídos pelos candidatos de outros Países/Regiões na sua Área. Cada Área será composta por, no mínimo, 10 participantes, de forma a selecionar um jovem Chef finalista para cada uma das Shortlists selecionadas durante a Fase 2.

A fim de aumentar a representação de talentos femininos no mundo da culinária, pelo menos 33% de cada grupo de Finalistas Regionais deverá incluir três mulheres (3 de 10 ou 5 de 15 candidatos). Se houver um número insuficiente de candidaturas de mulheres ao concurso, os candidatos do sexo masculino ocuparão os lugares remanescentes. As Finais Regionais poderão realizar-se com diferentes procedimentos, durante eventos regionais específicos organizados ad hoc ou no decurso de eventos já existentes, a critério do Organizador, mas sem prejuízo das regras estabelecidas **no parágrafo 4 (Procedimentos de Participação) e nas instruções gerais**.

As datas específicas, os locais e quaisquer detalhes adicionais sobre as Finais Regionais serão comunicados pelos escritórios locais do Organizador.

Durante as Finais Regionais, os Jovens Chefs serão convidados a cozinhar seu "Signature Dish", conforme descrito na fase de participação.

O Signature Dish será examinado por um Júri local composto por, pelo menos, 3 chefs de renome nacional e/ou regional.

O Júri da Final Regional irá provar os pratos de cada um dos Jovens Chefs e os avaliará com base nos 3 critérios mencionados no parágrafo anterior, atribuindo para cada critério uma pontuação de 1 a 10.

Com base na soma das pontuações atribuídas a cada candidato para cada um dos critérios acima mencionados, o Júri local identificará o vencedor. O 1º classificado receberá o título de "Finalista Regional" e será qualificado para a Grande Final em Milão. Os finalistas selecionados receberão o apoio de um chef "Mentor", designado pelo Organizador, que lhes dará sugestões para melhorar a receita, modificando a apresentação ou certos ingredientes menores, mas **sem alterar o nome do prato nem seus ingredientes principais, sob pena de desqualificação. Cada alteração deve ser avaliada e validada por ALMA.**

Os Finalistas Regionais de cada Área serão informados da vitória por telefone e/ou e-mail pelo Organizador. A lista dos 15 Finalistas Regionais será publicada no Site e em www.finedininglovers.com. Os Finalistas Regionais **aceitam disponibilizar-se para participarem após a sua eleição, com modalidades a serem acordadas entre as partes, em pelo menos 3 eventos internacionais organizados pela Sanpellegrino ou por terceiros designados por esta última** (entende-se que a organização de eventos internacionais e seu número serão um direito e não uma obrigação

de Sanpellegrino). Por esta razão, recomenda-se que os candidatos comuniquem imediatamente isto a seus empregadores.

Durante as Finais Regionais serão também atribuídos outros 3 Prêmios Especiais:

- 1. S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY:** votado pela “**Sustainable Restaurant Association**”, que administra o **Food Made Good**, o maior programa de sustentabilidade de serviço de alimentação e a comunidade global para conduzir a sustentabilidade na hospitalidade, **este prato representará o princípio segundo o qual a comida é melhor quando é o resultado de práticas socialmente responsáveis, englobando recursos, requisitos sociais e ambientais**. As candidaturas a este prêmio são julgadas de acordo com **8 critérios**: utilização dos recursos, impacto climático, biodiversidade, resíduos alimentares, nutrição, colaboração, promoção, inovação.
- 2. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD:** votado pela comunidade online **Fine Dining Lovers**, este prêmio será atribuído ao Jovem Chef que apresentar **o prato mais coerente com o “belief personal” que o inspira**.
- 3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY:** votado pelos **Mentores**, o vencedor deste prêmio deverá criar um prato que representa o **patrimônio culinário** de sua Região. O prato deve refletir tanto estas práticas culinárias tradicionais como a visão pessoal moderna do Jovem Chef, apresentando uma **ligação entre o passado e o futuro**.

Fase 4: Grande Final

A Grande Final está prevista para ser realizada em Junho de 2023, em Milão. Todavia, as datas e o local da Grande Final (bem como as Finais Regionais) podem estar sujeitos a variações, devido à emergência sanitária de Covid-19. Essas circunstâncias, bem como as regras vigentes do concurso descritas abaixo, poderão ser alteradas pela Sanpellegrino, a qualquer momento, no respeito das exigências primárias de segurança e quaisquer medidas restritivas em âmbito nacional ou local impostas pelas Autoridades. Qualquer alteração neste sentido será comunicada no Site e em www.finedininglovers.com, assim como diretamente às partes interessadas. Juntamente com as datas da Grande Final, também poderão ser organizados eventos secundários, para os quais os Finalistas Regionais poderão ser convidados. Assim, é importante que todos os participantes assegurem a própria disponibilidade durante o período acima mencionado.

Na Grande Final irão participar:

- 15 finalistas para o prêmio S.Pellegrino Young Chef Academy .

O Organizador reserva-se o direito de considerar a oportunidade de convidar também para a Grande Final:

- 15 Finalistas Regionais para o prêmio S.Pellegrino Award for Social Responsibility;
- 15 Finalistas Regionais para o prêmio Fine Dining Lovers’ Food for Thought Award;
- 15 Finalistas Regionais para o prêmio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy.

As modalidades de participação aplicáveis serão comunicadas 3 meses antes da Grande Final.

Durante a Grande Final apenas os 15 Finalistas Regionais do prêmio S. Pellegrino Young Chef Academy terão de cozinhar o seu próprio “Signature Dish”, que será submetido à avaliação de 7 Chefs de renome internacional (“Grand Jury”).

No final das 5 horas dedicadas à preparação do prato, os Jovens Chefes terão 15 minutos para apresentar o seu “Signature Dish” ao Grand Jury. Qualquer atraso na preparação deve ser deduzido do tempo de apresentação. No final dos 15 minutos dedicados à apresentação e degustação do “Signature Dish”, o pessoal de serviço será encarregado do processo de limpeza, mesmo que a degustação não tenha sido concluída. Isto assegurará o bom funcionamento e a gestão excelente dos tempos do concurso.

No fim das 5 horas, o participante, junto com seu Mentor, levará seu prato ao local designado para a apresentação ao Grand Jury.

Os pratos a degustar serão servidos ao Grand Jury pelo pessoal designado da sala.

Haverá algumas sessões de degustação em que cada membro do Grand Jury provará os pratos dos 15 Finalistas e os avaliará com base nos 3 critérios mencionados nos parágrafos anteriores (Golden Rules), e para cada um dos quais atribuirá uma pontuação de 1 a 10.

Com base na soma das pontuações obtidas por cada Finalista Regional, será elaborada uma classificação e o primeiro participante classificado será o vencedor absoluto.

O vencedor irá receber o prémio S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23.

Na mesma noite e, após a atribuição do título supracitado, também serão atribuídos os prémios S.Pellegrino Award for Social Responsibility, Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy e Fine Dining Lovers' Food for Thought Award; poderá haver outros títulos e prémios secundários, que serão comunicados no site e em www.finedininglovers.com e diretamente aos interessados.

Os resultados da Grande Final serão publicados no Site e em www.finedininglovers.com, após a data do evento.

O vencedor do prémio **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23, após a sua eleição, concorda com as modalidades que serão acordadas entre as partes, para participar em pelo menos 3 eventos internacionais organizados pela Sanpellegrino ou por terceiros designados por esta última** (entende-se que a organização de eventos internacionais e seus números serão um direito e não uma obrigação de Sanpellegrino).

5. PROMOTING PLAN

Serão organizadas atividades que darão visibilidade ao Jovem Chef vencedor, as quais servirão para dar voz à sua "personal belief". O vencedor, portanto, estará envolvido em eventos internacionais onde cozinhará ou falará sobre a sua experiência, compartilhar experiências de formação com outros vencedores do prémio S.Pellegrino Young Chef Academy Award e terá visibilidade nas plataformas Fine Dining Lovers e S.Pellegrino Young Chef Academy platforms.

6. PROTEÇÃO DE DADOS

Os dados pessoais dos participantes serão recolhidos e utilizados pelo Organizador e pelas empresas do grupo, pelos fornecedores e por todas as partes envolvidas na organização e gestão desta iniciativa, em conformidade com a política de proteção de dados do Organizador, disponível em: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals. Ao participar na iniciativa, os participantes declaram que compreenderam e aceitaram o regulamento e a política de proteção de dados do organizador e autorizam o processamento dos seus dados pessoais para os fins relacionados com a iniciativa.

Na fase de registo, os participantes são convidados a fornecer o seu consentimento (opcional) para receberem outras comunicações promocionais por parte da Organização e de parceiros selecionados, e para assinarem o boletim informativo do site www.finedininglovers.com.

Ao fornecerem o seu consentimento (opcional), os participantes aceitam receber e-mails e/ou correspondência comercial relacionada com os produtos, serviços e eventos do Organizador. Salienta-se que este consentimento não é uma condição de participação e não aumentará as chances de ganhar.

7. MATERIAIS PUBLICADOS

O conteúdo enviado durante a fase de candidatura não deve conter imagens consideradas ofensivas ou contrárias à moral pública (vulgares, cenas violentas, atividades ilegais, discriminatórias em termos de religião ou de raça, etc.) que violem, de alguma forma, os direitos de terceiros apresentando conteúdo difamatório, invadindo a privacidade ou violando qualquer direito de autor.

O Organizador reserva-se o direito de moderar, rejeitar ou desqualificar qualquer candidatura que, a seu critério, considere indecente, ofensiva, inadequada ou contrária ao espírito desta iniciativa ou que possa prejudicar o Organizador, a iniciativa ou a imagem ou reputação de terceiros.

Se um candidato selecionado na Regional Shortlist ou na Final Regional realizar atividades anti-sociais ou inadequadas durante a Final Regional ou a Grande Final, o Organizador reserva-se o direito de o desqualificar e/ou de implementar qualquer ação considerada necessária para defender os seus direitos.

Todos os materiais enviados para a participação devem ser novos, originais e não violar os direitos de terceiros.

Ao participar na iniciativa, os participantes declaram e confirmam:

(a) que as contribuições (materiais/receitas) enviadas são novas e originais e que não violam direitos de autor e/ou direitos relacionados e/ou direitos de marca registada/segredos industriais/ direitos de imagem ou qualquer outro direito de exploração comercial e/ou industrial e intelectual de qualquer pessoa singular ou coletiva;

(b) que devem manter a empresa organizadora, e seus representantes, totalmente isentos e livres de toda e qualquer consequência prejudicial, custos e danos que possam surgir como resultado da violação desta declaração e garantia. Especificamente, os participantes defenderão e isentarão totalmente o promotor de e contra danos (incluindo custos) que este último seja obrigado a pagar a terceiros devido a:

- uma ação ou advertência baseada no facto de que a simples posse ou utilização do conteúdo pelo promotor viola ou violou o direito de autor ou um direito de uma marca registada;
- violação de qualquer patente, de conhecimentos, direitos de invenção, de imagem e qualquer outro direito exclusivo de terceiros;
- qualquer consequência prejudicial causada pela publicação de conteúdo considerado ofensivo ou contrário à moral pública (vulgaridade, cenas violentas, atividades ilegais, etc.).

Os materiais devem ser enviados exclusivamente por via eletrónica. Qualquer material enviado por outros meios não será considerado.

As fotografias e receitas enviadas, tal como os nomes e fotografias dos participantes, e as fotografias/vídeos dos eventos previstos (Finais Regionais, Grande Final), que representam os participantes e suas receitas, podem ser utilizados, a critério do Organizador, para promover a iniciativa e qualquer produto ou serviço oferecido pelo Organizador e associado à própria iniciativa, através de qualquer meio de distribuição e por um período ilimitado de tempo, sem que o Organizador tenha de pagar qualquer remuneração aos participantes.

Ao enviarem seus conteúdos, os participantes renunciam a qualquer direito sobre estes (direitos que serão transferidos ao promotor) e não poderão apresentar cobranças financeiras para qualquer utilização futura. O conteúdo deve estar livre de direitos de autor e não será devolvido aos participantes.

Os participantes também podem ser envolvidos em eventuais iniciativas promocionais e publicitárias relacionadas com os eventos locais e com a Grande Final.

8. CLÁUSULAS GERAIS

Este documento contém todas as informações necessárias para a participação na iniciativa. Ao participarem na iniciativa, os participantes aceitam todas as cláusulas aqui indicadas.

Os funcionários do Organizador e do ALMA, assim como seus familiares mais próximos e todos os envolvidos na produção e gestão desta iniciativa, estão excluídos da participação. **Além disso, também estão excluídos da participação todos aqueles que possuem uma relação familiar ou colaboração com os membros do júri das Finais Regionais e/ou da Grande Final.**

Para cada participante, o Organizador será responsável por:

- (a) organizar as transferências de e para cada um dos locais para as Finais Regionais e Grande Final;
- (b) suportar as despesas e os custos de viagem, alimentação e estadia relacionados com a participação nas Finais Regionais e na Grande Final.

A participação na Final Regional e na Grande Final, e o título em oferta não são transferíveis.

O Organizador não assume qualquer responsabilidade por qualquer dano ou prejuízo sofrido pelos participantes, como consequência de sua participação nesta iniciativa, sem prejuízo da responsabilidade do Organizador em caso de morte ou danos sofridos pelos participantes decorrentes de qualquer negligência por parte do Organizador.

O Organizador não poderá ser responsabilizado por quaisquer problemas técnicos, erros humanos ou intervenções não autorizadas que possam afetar o registo correto no Site, ou que resultem na perda ou dano dos dados adquiridos.

Qualquer decisão do Organizador sobre qualquer aspeto da promoção deverá ser considerada definitiva e

irrevogável.

O Organizador não poderá ser responsabilizado por qualquer atraso ou impossibilidade de cumprir suas obrigações em função de qualquer interferência, ação ou omissão, evento ou circunstância fora do seu controle razoável (por exemplo, devido a guerra, terrorismo, estado de emergência ou desastre – incluindo desastres naturais, vírus informáticos, bugs, falsificação, intervenções não autorizadas, problemas técnicos ou qualquer coisa que possa prejudicar a gestão, segurança, precisão, integridade ou bom funcionamento da iniciativa).

Além disso, o Organizador reserva-se o direito, a seu critério exclusivo, de acordo com a lei, de:

- (a) desqualificar qualquer participante responsável por interferir com o bom funcionamento da iniciativa e/ou
- (b) com a autorização das autoridades competentes, modificar, suspender ou cancelar esta iniciativa.

Este regulamento é redigido de acordo com as leis inglesas. A iniciativa está sujeita à jurisdição não exclusiva dos Tribunais ingleses.

O Organizador é: Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), com sede legal em Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) - ITÁLIA sede operacional em Via del Mulino n. 6, 20057 – Assago (MI) - ITÁLIA.

ANEXO 1

15 Áreas, cada uma com seu “Champion Country/Region” (país anfitrião e organizador da Final Regional) e 50 “Key Countries/Regions”.

A lista completa dos Países/Regiões participantes no concurso pode ser consultada na tabela abaixo e nas páginas seguintes.

1. ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL: **UAE (Champion Country)**, Índia, Líbano, Marrocos, África do Sul, Turquia
2. ÁSIA: Hong Kong R.A.E., Indonésia, Japão, Malásia, Filipinas, Singapura, Coreia do Sul, Taiwan (China), Tailândia **(Champion Country/Region TBD)**
3. CANADÁ: **Canadá (Champion Country)**
4. EUROPA CENTRAL: **Alemanha (Champion Country)**, Áustria
5. FRANÇA: **França (Champion Country)**
6. PAÍSES IBÉRICOS: **Espanha (Champion Country)**, Portugal
7. ITÁLIA: **Itália (Champion Country)**
8. AMÉRICA LATINA E CARIBE: **Colômbia (Champion Country)**, Argentina, Brasil, Chile, México, Peru
9. CHINA CONTINENTAL: **China (Champion Country)**
10. NORTE DA EUROPA: **Dinamarca (Champion Country)**, Irlanda, Holanda, Noruega, Suécia, Finlândia, Letónia
11. PACÍFICO: **Austrália (Champion Country)**, Nova Zelândia
12. SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO: **Croácia (Champion Country)**, Grécia, Hungria, Israel, Polónia, Roménia, Eslovénia
13. GB: **Reino Unido (Champion Country)**
14. AMÉRICA DO NORTE: **Estados Unidos (Champion Country)**
15. EUROPA OCIDENTAL: **Bélgica (Champion Country)**, Suíça

| CÓDIGO | NOME | S.PELLEGRINO MARKET AREA 22-23 |
|--------|-------------------|-------------------------------------|
| AF | AFEGANISTÃO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| AL | ALBÂNIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| DZ | ARGÉLIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| AS | SAMOA AMERICANA | PACÍFICO |
| AD | ANDORRA | PAÍSES IBÉRICOS |
| AO | ANGOLA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| AI | ANGUILA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| AG | ANTIGUA E BARBUDA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| AR | ARGENTINA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| AM | ARMÉNIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| AW | ARUBA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| AU | AUSTRÁLIA | PACÍFICO |
| AT | ÁUSTRIA | EUROPA CENTRAL |
| AZ | AZERBAIJÃO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| BS | BAHAMAS | AMÉRICA DO NORTE |

| | | |
|----|--|-------------------------------------|
| BH | BAHRAIN | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| BD | BANGLADESH | ÁSIA |
| BB | BARBADOS | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| BE | BÉLGICA | EUROPA OCIDENTAL |
| BZ | BELIZE | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| BJ | BENIM | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| BM | BERMUDA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| BT | BUTÃO | ÁSIA |
| BO | BOLIVIA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| BA | BÓSNIA E HERZEGOVINA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| BW | BOTSWANA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| BV | ILHA BOUVET | NORTE DA EUROPA |
| BR | BRASIL | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| IO | TERRITÓRIO BRITÂNICO DO OCEANO ÍNDICO | PACÍFICO |
| BN | BRUNEI | ÁSIA |
| BG | BULGÁRIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| BF | BURKINA FASO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| MM | BURMA (MYANMAR) | ÁSIA |
| BI | BURUNDI | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| KH | CAMBOJA | ÁSIA |
| CM | CAMARÕES | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| CA | CANADÁ | CANADÁ |
| CV | CABO VERDE | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| AN | ANTILHAS HOLANDESAS (BONAIRE, SABA, SANTO EUSTÁQUIO) | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| KY | ILHAS CAIMÃO | AMÉRICA DO NORTE |
| CF | REPÚBLICA CENTRO-AFRICANA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| TD | CHADE | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| CL | CHILE | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| CN | CHINA | CHINA CONTINENTAL |
| CX | ILHA DO NATAL | PACÍFICO |
| CC | ILHAS COCOS (KEELING) | PACÍFICO |
| CO | COLÔMBIA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| KM | COMORES | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| CD | REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DO CONGO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |

| | | |
|----|--|-------------------------------------|
| CG | REPÚBLICA DO CONGO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| CK | ILHAS COOK | PACÍFICO |
| CR | COSTA RICA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| HR | CROÁCIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| CU | CUBA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| CW | CURAÇÃO | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| CY | CHIPRE | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| CZ | REPÚBLICA CHECA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| DK | DINAMARCA | NORTE DA EUROPA |
| DJ | JIBUTI | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| DM | DOMINICA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| DO | REPÚBLICA DOMINICANA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| TL | TIMOR-LESTE | ÁSIA |
| EC | EQUADOR | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| EG | EGIPTO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SV | EL SALVADOR | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| GQ | GUINÉ EQUATORIAL | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| ER | ERITREIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| EE | ESTÓNIA | NORTE DA EUROPA |
| ET | ETIÓPIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| FK | ILHAS FALKLAND | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| FO | ILHAS FAROÉ | NORTE DA EUROPA |
| FJ | FIJI | PACÍFICO |
| FI | FINLÂNDIA | NORTE DA EUROPA |
| FR | FRANÇA | FRANÇA |
| GF | GUIANA FRANCESA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| PF | POLINÉSIA FRANCESA | PACÍFICO |
| TF | TERRITÓRIOS AUSTRAIS E ANTÁRTICAS FRANCESAS | FRANÇA |
| GA | GABÃO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| GM | GÂMBIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| GE | GEÓRGIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| DE | ALEMANHA | EUROPA CENTRAL |
| GH | GANÁ | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |

| | | |
|-----|---------------------------------|-------------------------------------|
| GI | GIBRALTAR | REINO UNIDO |
| GR | GRÉCIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| GL | GROENLÂNDIA | NORTE DA EUROPA |
| GD | GRENADA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| GP | GUADALUPE | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| GU | GUAM | PACÍFICO |
| GT | GUATEMALA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| GG | GUERNSEY | REINO UNIDO |
| GN | GUINÉ | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| GW | GUINÉ-BISSAU | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| GY | GUIANA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| HT | HAITI | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| HM | ILHAS HEARD E ILHAS MCDONALD | PACÍFICO |
| HN | HONDURAS | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| HK | HONG KONG R.A.E. | ÁSIA |
| HU | HUNGRIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| IS | ISLÂNDIA | NORTE DA EUROPA |
| IN | ÍNDIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| ID | INDONÉSIA | ÁSIA |
| IR | IRÃO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| IQ | IRAQUE | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| IE | IRLANDA | NORTE DA EUROPA |
| IL | ISRAEL | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| IT | ITÁLIA | ITÁLIA |
| CI | COSTA DO MARFIM | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| JM | JAMAICA | AMÉRICA DO NORTE |
| JP | JAPÃO | ÁSIA |
| JE | JERSEY | REINO UNIDO |
| JO | JORDÂNIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| KZ | CAZAQUISTÃO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| KE | QUÊNIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| KGI | ILHA DO REI GEORGE | REINO UNIDO |
| KI | QUIRIBATI | PACÍFICO |
| KP | REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DA COREIA | ÁSIA |

| | | |
|----|----------------|-------------------------------------|
| KW | KUWAIT | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| KG | QUIRGUISTÃO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| LA | LAOS | ÁSIA |
| LV | LETÓNIA | NORTE DA EUROPA |
| LB | LÍBANO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| LS | LESOTO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| LR | LIBÉRIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| LY | LÍBIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| LI | LIECHTENSTEIN | EUROPA OCIDENTAL |
| LT | LITUÂNIA | NORTE DA EUROPA |
| LU | LUXEMBURGO | EUROPA OCIDENTAL |
| MO | MACAU R.A.E. | ÁSIA |
| MK | MACEDÓNIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| MG | MADAGÁSCAR | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| MW | MALAWI | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| MY | MALÁSIA | ÁSIA |
| MV | MALDIVAS | ÁSIA |
| ML | MALI | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| MT | MALTA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| IM | ILHA DE MAN | REINO UNIDO |
| MH | ILHAS MARSHALL | PACÍFICO |
| MQ | MARTINICA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| MR | MAURITÂNIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| MU | MAURÍCIAS | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| YT | MAIOTE | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| MX | MÉXICO | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| FM | MICRONÉSIA | PACÍFICO |
| MD | MOLDÁVIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| MC | MÓNACO | FRANÇA |
| MN | MONGÓLIA | ÁSIA |
| ME | MONTENEGRO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| MS | MONSERRATE | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| MA | MARROCOS | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |

| | | |
|----|---------------------------|-------------------------------------|
| MZ | MOZAMBIQUE | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| NA | NAMÍBIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| NR | NAURU | PACÍFICO |
| NP | NEPAL | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| NL | HOLANDA | NORTE DA EUROPA |
| NC | NOVA CALEDÓNIA | PACÍFICO |
| NZ | NOVA ZELÂNDIA | PACÍFICO |
| NI | NICARÁGUA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| NE | NIGER | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| NG | NIGÉRIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| NU | NIUÊ | PACÍFICO |
| NF | ILHA NORFOLK | PACÍFICO |
| MP | ILHAS MARIANAS DO NORTE | ÁSIA |
| NO | NORUEGA | NORTE DA EUROPA |
| OM | OMÃ | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| PK | PAQUISTÃO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| PW | PALAU | ÁSIA |
| PS | TERRITÓRIOS PALESTINIANOS | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| PA | PANAMÁ | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| PG | PAPUA-NOVA GUINÉ | PACÍFICO |
| PY | PARAGUAI | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| PE | PERU | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| PH | FILIPINAS | ÁSIA |
| PN | ILHAS PITCAIRN | PACÍFICO |
| PL | POLÓNIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| PT | PORTUGAL | PAÍSES IBÉRICOS |
| PR | PORTO RICO | AMÉRICA DO NORTE |
| QA | QATAR | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| RE | ILHA REUNIÃO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| RO | ROMÉLIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| RW | RUANDA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| BL | SÃO BARTOLOMEU | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| KN | SÃO CRISTÓVÃO E NEVES | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| LC | SANTA LÚCIA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| MF | ILHA DE SÃO MARTINHO | AMÉRICA LATINA E CARIBE |

| | | |
|----|--|-------------------------------------|
| PM | SÃO PEDRO E MIQUELÃO | CANADÁ |
| VC | SÃO VICENTE E GRANADINAS | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| WS | SAMOA | PACÍFICO |
| SM | SAN MARINO | ITÁLIA |
| ST | SÃO TOME E PRÍNCIPE | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SA | ARÁBIA SAUDITA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SN | SENEGAL | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| RS | SÉRVIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| SC | SEICHELES | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SL | SERRA LEOA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SG | SINGAPURA | ÁSIA |
| SK | ESLOVÁQUIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| SI | ESLOVÉNIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| SB | ILHAS SALOMÃO | PACÍFICO |
| SO | SOMÁLIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| ZA | ÁFRICA DO SUL | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| GS | ILHAS GEÓRGIA DO SUL E SANDWICH DO SUL | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| KR | COREIA DO SUL | ÁSIA |
| ES | ESPANHA | PAÍSES IBÉRICOS |
| LK | SRI LANKA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SD | SUDÃO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SR | SURINAME | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| SJ | SVALBARD E JAN MAYEN | NORTE DA EUROPA |
| SZ | SUAZILÂNDIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| SE | SUÉCIA | NORTE DA EUROPA |
| CH | SUIÇA | EUROPA OCIDENTAL |
| SY | SÍRIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| TW | TAIWAN (CHINA) | ÁSIA |
| TJ | TAJIKUISTÃO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| TZ | TANZÂNIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| TH | TAILÂNDIA | ÁSIA |
| TG | TOGO | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| TK | TOQUELAU | PACÍFICO |

| | | |
|----|----------------------------|-------------------------------------|
| TO | TONGA | PACÍFICO |
| TT | TRINIDAD E TOBAGO | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| TN | TUNÍSIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| TR | TURQUIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| TM | TURQUEMENISTÃO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| TC | ILHAS TURCAS E CAICOS | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| TV | TUVALU | PACÍFICO |
| UG | UGANDA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| UA | UCRÂNIA | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| AE | EMIRADOS ÁRABES UNIDOS | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| GB | REINO UNIDO | REINO UNIDO |
| US | ESTADOS UNIDOS | AMÉRICA DO NORTE |
| UY | URUGUAI | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| UZ | UZBEQUISTÃO | SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO |
| VU | VANUATU | PACÍFICO |
| VA | ESTADO CIDADE DO VATICANO | ITÁLIA |
| VE | VENEZUELA | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| VN | VIETNAME | ÁSIA |
| VG | ILHAS VIRGENS (INGLESAS) | AMÉRICA LATINA E CARIBE |
| VI | ILHAS VIRGENS (AMERICANAS) | AMÉRICA DO NORTE |
| WF | WALLIS E FUTUNA | PACÍFICO |
| EH | SARA OCIDENTAL | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| YE | IÊMEN | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| ZM | ZÂMBIA | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |
| ZW | ZIMBABUÉ | ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL |

ANEXO 2

Número de candidatos por Área

| Áreas de Mercado S.Pellegrino 2022-23 | Número de candidatos |
|---------------------------------------|----------------------|
| ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL | 10-15 |
| ÁSIA | 10-15 |
| CANADÁ | 10 |
| EUROPA CENTRAL | 10 |
| FRANÇA | 10 |

| | |
|----------------------------------|-------|
| PAÍSES IBÉRICOS | 10 |
| ITÁLIA | 10 |
| AMÉRICA LATINA E CARIBE | 10-15 |
| CHINA CONTINENTAL | 10 |
| NORTE DA EUROPA | 10-15 |
| PACÍFICO | 10 |
| SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO | 10 |
| GB | 10 |
| USA | 10 |
| EUROPA OCIDENTAL | 10 |

ANEXO 3

Relativamente à Itália, especifica-se que esta atividade deve ser entendida como excluída do âmbito da aplicação da lei sobre concurso de prémios, com base nas disposições da alínea a) do parágrafo 1 do art. do Decreto Presidencial da República n° 430/2001, sendo que o “prémio” consiste exclusivamente na atribuição de um “título” e representa o reconhecimento do mérito pessoal e do profissionalismo demonstrado pelo vencedor.

ANEXO 1 – EQUIPAMENTO PARA A ESTAÇÃO DE TRABALHO DO PARTICIPANTE

| Compartilhado entre todos os Jovens Chefs | |
|--|--|
| Quant . | Descrição do item |
| 3 | Picadora de Aço 3,5 l 1.400 Rpm Hp 0.5 |
| 3 | Máquina de Macarrão (320 mm de Largura) |
| 3 | Carro de Uso Geral de Aço – 2 Prateleiras |
| 6 | Batedeira Planetária 5 l de Capacidade com Tigela de Aço Inox Polido Removível |
| 6 | Forno Micro-ondas Profissional 1600/1850 W |
| 6 | Roner (Idrochef) |
| 3 | Thermomix mycook - Bimby |
| 1 | Máquina de gelo 90Kg/24horas Produção 55 Kg |
| 2 | Grill Salamandra Elétrico |
| 6 | Pacojet |
| 24 | Recipiente Pacojet – 6 Kits com 4 Copos cada um |
| 1 | Máquina de Fatiar Vertical Profissional Diâmetro da Lâmina 360 |
| 1 | Máquina de Embalagem a Vácuo de Mesa |
| 2 | Panela de Pressão 5l |
| 10 | Maçarico |
| 1 | Espremedor Elétrico |
| 1 | Passador de alimentos de Aço Inox |
| 5 | Rolo de Macarrão CHEF (320 mm de Largura) |
| Equipamento adicional | |
| <p>Filme plástico, papel manteiga, papel alumínio, luvas descartáveis, equipamento de limpeza geral, papel absorvente (para fritura), papel absorvente (para as mãos), colheres, garfos, morim, barbante. A pedido, pode ser fornecido este tipo específico (e unicamente) de defumador: www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html</p> | |
| Área de lavagem comum | |
| Disponível para todos os concorrentes, com lavadoras de louças e pessoal designado para lavar. | |

| Configuração do espaço individual na cozinha | |
|--|---|
| Quant . | Descrição do item |
| 1 | Placa com 4 queimadores elétricos 900XP |
| 1 | Forno elétrico de convecção/vapor 6 bandejas GN 1/1 |
| 1 | Bancada de aço inoxidável (160 cm) ao lado da placa de cozinhar |

| | |
|---|--|
| 1 | Cuba simples |
| 2 | Bancada de aço inoxidável com prateleira inferior (120 cm cada bancada) |
| 2 | Bancada de aço inoxidável (80 cm cada bancada) |
| 1 | Exaustor comercial 2 M |
| 1 | Armário aquecedor de pratos de aço com superfície lisa com portas de correr |
| 1 | Balcão frigorífico de 2 portas de aço com capacidade de 280 l. |
| 1 | Bancada com fritadeira com chapa de aço inox com placa de fritar com superfície de cromo antiaderente 3600 W |
| 1 | Lixeira de Aço Inoxidável |
| 1 | Sifões/Espumas |
| 3 | Assadeira GN 1/1 H2 |
| 3 | Assadeira GN 1/1 H4 |
| 4 | Assadeira GN 1/1 H6,5 |
| 2 | Tábua de Corte - Plástico |
| 1 | Caixa de Armazenamento de Propileno com Tampa GN 1/2 H20 cm |
| 1 | Caixa de Armazenamento de Propileno com Tampa GN 1/2 H15 cm |
| 1 | Caixa de Armazenamento de Propileno com Tampa GN 1/6 H15 cm |
| 2 | Jarro de Plástico 1 l |
| 2 | Tigela de Aço Inox Ø21 H 9cm |
| 1 | Tigela de Aço Inox Ø24 H 10 |
| 1 | Tigela de Aço Inox Ø27 H 10cm |
| 1 | Moedor de Pimenta-do-reino |
| 1 | Moedor de Sal 10 cm |
| 1 | Mixer Minipimer W 400 |
| 1 | Cortador Mandolin |
| 1 | Peneira de Farinha |
| 2 | Saladeira Ø 20 |
| 2 | Saladeira Ø 30 |
| 3 | Garrafa Squeeze de Plástico 0,36 l |
| 1 | Escorredor de Inox 14 cm |
| 1 | Descascador de Batata |
| 1 | Ralador |
| 1 | Espremedor de Batata |
| 1 | Batedor de Ovos Médio |
| 4 | Pano de Prato |
| 1 | Tesoura de Cozinha |

| | |
|---|---|
| 1 | Coador Chinês Profissional – Diâmetro 20 cm |
| 1 | Coador Chinês Profissional com rede – Diâmetro 20 cm |
| 1 | Caçarola com 2 pegas – 36 cm de Diâmetro |
| 2 | Caçarola com 1 cabo – 20 cm de Diâmetro |
| 2 | Caçarola com 1 cabo – 24 cm de Diâmetro |
| 1 | Caçarola Cônica com 1 cabo – 18 cm de Diâmetro |
| 1 | Caçarola com 2 Pegas – 24 cm de Diâmetro |
| 2 | Frigideira Reta, 3 mm de Espessura, Fundo de Indução, Pega "fria" – 24 cm de Diâmetro |
| 1 | Frigideira Reta, 3 mm de Espessura, Fundo de Indução, Pega "fria" – 32 cm de Diâmetro |
| 1 | Panela, Pega "Fria" Aço Inox 5 mm de Espessura – 20 cm Diâmetro |
| 1 | Panela, 2 Pegas – 32 cm Diâmetro |
| 1 | Tigela para Misturar Semiesférica, 2 Pegas – 26 cm Diâmetro |
| 1 | Tigela para Misturar Semiesférica, 2 Pegas – 36 cm Diâmetro |
| 1 | Base de Tigela de Mistura – 16 cm Diâmetro |
| 1 | Tampas 16 cm |
| 1 | Tampas 20 cm |
| 2 | Tampas 24 cm |
| 1 | Tampas 32 cm |
| 1 | Tampas 36 cm |
| 1 | Tampas Pretas 24 cm |
| 1 | Tampas Pretas 32 cm |
| 1 | Concha Ø 10 |
| 1 | Concha Ø 8 |
| 3 | Espumadeira |
| 2 | Espátula 28 cm |
| 2 | Espátula 35 cm |
| 1 | Balança Elétrica máximo 5kg (1G) |
| 1 | Conjunto de Facas de Cozinha (Total 8) |
| 1 | Conjunto de 11 Formas de Cozinha |
| 1 | Conjunto de 11 Formas de Cozinha Estriadas |
| 3 | Lâmpada de Aquecimento |
| 2 | Tigela de aço inox cônica 22 cm de diâmetro kt 2 |
| 2 | Colher grande |
| 2 | Colher |