



CONCURSO INTERNACIONAL “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2026/2027”

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 2026/2027”.

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.

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 16 de fevereiro de 2026.

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 09:00 (GMT+1) do dia 16/02/2026 até 06:00 (GMT+1) do dia 09/06/2026.
- Definição da Regional Shortlist (Fase 2): 10/06/2026 – 20/07/2026.
Identificação (e comunicação) dos participantes selecionados para a “Regional Shortlist”: a partir de 20/07/2026.
- Finais Regionais (Fase 3): a seleção dos Finalistas Regionais será realizada de 15/09/2026 até 31/01/2027.
- A Grande Final (Fase 4), com a atribuição do prémio “S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27”, está atualmente programada para Novembro de 2027, 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 15/02/1996
- **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, Alemão, Português.**

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 Russo, 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 2026/27 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 09:00 (GMT+1) de 16 fevereiro de 2026 até 06:00 (GMT+1) de 09 de junho de 2026

Para participarem, os Jovens Chefs que satisfazem os requisitos acima indicados, devem registar-se online, preenchendo o formulário disponível no Site. Dispõem de 4 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 (por ex.: informações sobre o restaurante) (**obrigatório**)
- Cargo atual (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”** (obrigatório)
- **Fotos do “Signature Dish”** (3 fotos de alta resolução)

Os candidatos devem também responder as perguntas seguintes:

- O que gostarias de expressar com este prato? Que mensagem, história e identidade gostarias de transmitir? **(necessário)**

Especificações relativas ao prato (“Signature Dish”):

- O “Signature Dish” deve ser um prato principal. a parte mais importante da oferta do menu. Não são permitidas sobremesas e aperitivos/entradas. (consulte o ponto 7 (a))
- 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:I11023>
 - 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 nº 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. Para as Finais Regionais e as Grandes Finais: alimentos fermentados, curados a seco ou tratados enzimaticamente ou alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos especiais que alterem suas características organoléticas (sólidas ou líquidas), devem ser confrontados com:
 - Análise microbiológica efetuada por um laboratório acreditado que ateste plenamente seus requisitos de salubridade;
 - Etiqueta com a descrição de: ingredientes e dias de fermentação.

Esta documentação será de responsabilidade do Jovem Chef e deverá ser encaminhada à atenção do responsável pelo controlo das matérias-primas, designado pela organização.

As matérias-primas que não dispuserem de análises laboratoriais e/ou de rotulagem serão excluídas do concurso, uma vez que não será possível certificar a sua salubridade e, assim, garantir a segurança alimentar dos jurados.

As análises devem ser realizadas nas 72 horas anteriores ao concurso e devem ser utilizadas para monitorizar os seguintes parâmetros: bolores, leveduras, clostridium perfrigens, estafilococos coagulase positivos, enterobacteriaceae, escherichia coli, listeria monocytogens, salmonella spp.

ALMA (The School of Italian Culinary Arts - 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. Os Chefs deverão trazer sua própria calça de cozinheiro e calçado de segurança para a cozinha.

6. Para a Final Regional e Grande Final, todos os ingredientes fornecidos pelo Jovem Chef (frescos e/ou secos) devem ser bem embalados e com uma etiqueta que descreve:

- Nome do produtor Método de armazenamento Nome do produto Peso líquido Data da embalagem Data de validade Lote de fabrico

As etiquetas serão submetidas à análise pelo responsável do controlo das matérias-primas, designado pela organização.

As matérias-primas sem rotulagem serão excluídas do concurso, uma vez que não será possível certificar a sua salubridade e, assim, garantir a segurança alimentar dos jurados.

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 Final Regional, 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, que avaliará e assegurará a possibilidade da sua administração (consultar o item 4 das normas HACCP). Este procedimento de análise será da responsabilidade do Young 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 devem ser preparados no local.

Os "produtos desidratados" são definidos como matérias-primas que foram submetidas a um processo destinado apenas a remover a água sem alterar as propriedades organoléticas do alimento e sem a utilização de outras técnicas de transformação ou de cozedura.

Para a Final Regional e a Grande Final, as conservas prontas a utilizar, fermentações, devem ser acompanhadas por análises microbiológicas, para verificar a qualidade sanitária e organolética real das preparações. Tais análises são da responsabilidade dos Jovens Chefs e devem ser realizadas por um laboratório acreditado (consultar o item 4 das normas HACCP).

Os pós e os produtos desidratados devem ser bem embalados e munidos de etiqueta com descrição (consultar o item 6 das regras 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. Quaisquer utensílios adicionais solicitados por YC devem ser fornecidos pessoalmente, mediante aprovação da ALMA. A organização não se responsabiliza por equipamentos além dos previstos no regulamento.
- 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 e o Organizador irá fornecê-los. 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 receita com base nas matérias-primas escolhidas, “opinião pessoal”, componentes, tempo de preparação e de serviço, ingredientes e quantidades, modo de preparação, apresentação e preparação do prato, e possíveis instrumentos extra de cozinha necessários.

Deve ser salientado que a receita pode sofrer algumas alterações e ajustes, desde que tais alterações não sejam consideradas **modificações relevantes** e, portanto, desde que não interfiram na identidade da própria receita (consultar o Anexo 2). Qualquer modificação aprovada sem relevância deve ser parcial e de âmbito limitado. Na conclusão de quaisquer alterações (tanto durante a Fase Regional como na Grande Final), a receita deve ser reescrita pelo YC para incorporar as alterações aprovadas pela ALMA. O YC é responsável pela atualização e reenvio da receita em conformidade.

(Definição de “Alteração Relevante”: uma alteração é considerada relevante quando envolve alterações significativas num ingrediente principal do prato, incluindo mudanças na sua cozedura, preparação ou tempero. Uma alteração é considerada relevante se remover ou substituir um elemento essencial do prato, na medida em que o prato se torne substancialmente diferente da versão apresentada durante a fase de candidatura.)

O processo de análise dos pedidos de alteração acima descritos será de competência da ALMA, que, no entanto, poderá - a seu critério exclusivo - recorrer ao apoio de pessoas ou entidades locais especializadas.

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 (10 de junho – 20 de julho de 2026)

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), até 20 de julho de 2026. O local de trabalho (e não o local de origem) será utilizado para definir o País/Região e Área a que cada candidato pertence. A área a qual cada candidato pertence permanecerá a mesma durante toda a duração do evento, mesmo que um Jovem Chef mude para uma área diferente após o processo de candidatura ou durante o Concurso. 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 contatá-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.

. TECHNICAL SKILLS: Aptidões e competências técnicas durante todas as fases da transformação das matérias-primas escolhidas:

- Seleção das matérias-primas: as matérias-primas serão analisadas conforme critérios de frescura, respeito da sazonalidade, qualidade e singularidade.
- Transformação de matérias-primas: as competências de transformação e preparação de matérias-primas serão analisadas numa perspetiva de circularidade alimentar, através de técnicas que permitam a preservação das qualidades organoléticas dos alimentos e a reutilização de resíduos alimentares.
- Técnicas de cozedura: análise das técnicas de cozedura utilizadas com o objetivo de melhorar as qualidades organoléticas das matérias-primas.
- Sabor: A avaliação do prato baseia-se na capacidade de realçar e equilibrar os cinco sabores fundamentais (doce, salgado, azedo, amargo e umami) numa harmonia sensorial que eleva a experiência gastronómica. O paladar deve perceber contrastes bem concebidos, variações de temperatura e diversidade de texturas que tornam a degustação dinâmica e agradável.

2. CREATIVITY: Capacidade de construir uma identidade culinária autêntica e contemporânea, com a experimentação de novas ideias e abordagens criativas. Habilidade de combinar estética, sabor e originalidade, que conte uma história pessoal através de cada prato, com atenção aos detalhes, inovação e experiência sensorial geral.

3. PERSONAL BELIEF: A Convicção Pessoal é o espaço onde você descreve quem é hoje e, acima de tudo, quem pretende tornar-se como chef no futuro.

O prato não é apenas uma receita bem executada, mas uma escolha consciente que reflete valores e responsabilidade em relação ao futuro.

O texto, escrito pessoalmente e incluído na receita, será avaliado pelo júri como uma chave interpretativa do prato, com base na autenticidade, coerência e intencionalidade das escolhas.

O prato deve, portanto, expressar uma identidade culinária clara e uma direção futura, capaz de ir além do presente e contar a história da sua jornada.

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.

Fase 3: Finais Regionais (entre 15 de setembro de 2026 e 31 de janeiro de 2027)

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.

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, será pedido que os Jovens Chefes cozinhem o seu "Signature Dish", tal como descrito na fase de participação: todas as fases de preparação do Signature Dish têm de ser concluídas num tempo de 5 horas (o mesmo que para a Grande Final). Além disso, neste período de tempo, os Jovens Chefes terão de preparar 10 pratos (independentemente do número de jurados).

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 Chefes e os avaliará com base nos 3 critérios mencionados no parágrafo anterior, atribuindo para cada critério uma pontuação de 1 a 10.

Para uma avaliação eficiente dos critérios de Criatividade, os jurados farão, no mínimo, uma visita a cada estação de cozinha durante o concurso.

Com base na soma final 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. Durante as Finais Regionais, os finalistas selecionados serão apoiados por um Chef "Mentor Regional" da sua escolha. Os Jovens Chefs não poderão participar nas Finais Regionais se não forem apoiados por um Mentor Regional, e o mesmo Mentor Regional não pode ser escolhido por dois ou mais Jovens Chefs.

Antes das Finais Regionais, o Mentor Regional dará sugestões para melhorar a receita, mediante a alteração da apresentação ou alguns ingredientes menores, mas **sem alterar a fotografia do signature dish, o nome do prato ou o seu ingrediente principal, sob pena de desclassificação. Cada alteração será avaliada e validada por ALMA (ver anexo 2 para todas as instruções relativas à alteração da receita).**

Para as Finais Regionais, podem ser efetuadas alterações à receita, de acordo com o Anexo 2, o mais tardar 30 dias antes da data da Final Regional.

Os pedidos de alteração recebidos depois de 30 dias da data da Final Regional não serão considerados.

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 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 Prémios Suplementares:

- 1. S.PELLEGRINO RECEBE PRÉMIO DE RESPONSABILIDADE SOCIAL:** 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 prémio são julgadas de acordo com **8 critérios**: utilização dos recursos, impacto climático, biodiversidade, resíduos alimentares, nutrição, colaboração, promoção, inovação.
- 2. FINE DINING LOVERS AWARD:** Votado pelos **Fine Dining Lovers** Insiders. A equipa de avaliação é composta por jornalistas e especialistas do setor da **rede interna da Fine Dining Lovers**. Como verdadeiros conhecedores, podem identificar as qualidades do prato de cada candidato que inspirarão um público mais amplo. Avaliarão a eficácia do prato em termos de representação **da convicção pessoal do chef**.
- 3. PRÉMIO DE CONEXÃO DA ACQUA PANNA EM GASTRONOMIA:** votado pelos **Mentores**, o vencedor deste prémio deverá criar um prato que representa o **património 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**.

Os Jovens Chefs podem ganhar apenas um dos 4 prémios (S.Pellegrino Young Chef Academy Award, S.Pellegrino Social Responsibility Award, Fine Dining Lovers' Food for Thought Award, Acqua Panna Connection in Gastronomy Award) durante as Finais Regionais e a Grande Final.

Fase 4: Grande Final

A Grande Final está prevista para ser realizada em Novembro de 2027, em Milão. Contudo, as datas e o local da Grande Final (bem como das Finais Regionais) podem estar sujeitos a variações devido a circunstâncias fora do controlo do Organizador e/ou a catástrofes naturais. Qualquer variação a este respeito será comunicada no site e em

www.finedininglovers.com, bem como diretamente a todas as partes envolvidas. 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 prémio S.Pellegrino Young Chef Academy .

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

- 1 Vencedor Regional para o Fine Dining Lovers Award;
- 1 Vencedor Regional para o S.Pellegrino Social Responsibility Award.
- 1 Finalista Regional para o Acqua Panna Connection in Gastronomy Award.

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

Durante a Grande Final apenas os 15 Finalistas Regionais do prémio S. Pellegrino Young Chef Academy terão de cozinhar o seu próprio "Signature Dish", que serão julgados por Chefs de renome internacional ("Grande Júri").

Durante a Grande Final, os finalistas selecionados serão assistidos por um "Mentor Global" que lhes será designado pelo Organizador.

Os Mentor Globais que acompanharão os finalistas regionais à Grande Final serão escolhidos pelas regiões entre o painel de jurados. De qualquer forma o Organizador atribuirá um Mentor Global ao candidato, tendo em conta a possibilidade de trabalharem juntos, a distância, o conhecimento fluente de inglês (obrigatório) e o equilíbrio entre os géneros.

O Mentor Global deve dar sugestões para melhorar a receita, mediante a alteração da apresentação ou alguns ingredientes menores, **mas sem mudar o nome do prato nem seus ingredientes principais, sob pena de desqualificação. Cada alteração deve ser avaliada e validada por ALMA (ver Anexo 2 para todas as instruções relativas à alteração da receita). Para a Grande Final, os materiais de comunicação oficiais utilizados serão aqueles apresentados durante as Finais Regionais.**

Para a Grande Final, o processo de alteração da receita será abordado numa base ad hoc com prazos que serão comunicados aos finalistas apenas em data posterior.

Os Jovens Chefs serão assistidos pela equipe de cozinha, de acordo com as instruções fornecidas por ALMA.

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 Global, 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.

Tendo em consideração o elevado nível de competição, durante a Grande Final a avaliação realizada pelo Júri Global será complementada por uma avaliação técnica, a fim de garantir uma avaliação completa, imparcial e altamente qualificada, proporcional à complexidade do desafio e ao nível de excelência exigido na fase final da Competição.

O vencedor irá receber o prémio S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27.

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 Award; poderá haver outros títulos e prémios secundários, que serão comunicados no site e em www.finedininglovers.com e diretamente aos interessados.

Os Vencedores dos Prémios Suplementares não cozinharão.

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 2026-27, 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:

- 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;
- 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 isentaráo 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 - Sanpellegrino – e ALMA, assim como seus familiares mais próximos e todos os envolvidos na produção e gestão deste evento, 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.** As cláusulas acima citadas são válidas durante todo o evento: desde o início do processo de candidatura, durante as finais regionais até à 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 controlo 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)**
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, Argentina, Brasil, Chile, México, Perú, **Panamá (Champion Country)**
9. CHINA CONTINENTAL: **China (Champion Country)**
10. NORTE DA EUROPA: Dinamarca, Irlanda, Holanda, Noruega, Finlândia, Letónia, **Suécia (Champion Country)**
11. PACÍFICO: **Austrália (Champion Country)**, Nova Zelândia
12. SUDESTE DA EUROPA E MEDITERRÂNEO: Croácia, Grécia, Hungria, Israel, Polónia, Eslovénia, Malta, **Roménia (Champion Country)**
13. GB: **Reino Unido (Champion Country)**
14. AMÉRICA DO NORTE: **Estados Unidos (Champion Country)**
15. EUROPA OCIDENTAL: **Bélgica (Champion country)**, Suíça

CÓDI GO	NOME	S.PELLEGRINO MARKET AREA 24-25
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 BOUDET	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	CURAÇAO	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	ESTÔNIA	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 FRANCESAS	AMÉRICA LATINA E CARIBE
PF	POLINÉSIA FRANCESAS	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	IRLÂNDIA	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	QUÉNIA	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	ROMÉNIA	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	ESPAÑHA	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	SUÍÇA	EUROPA OCIDENTAL
SY	SÍRIA	ÁFRICA, ORIENTE MÉDIO E ÁSIA DO SUL
TW	TAIWAN (CHINA)	ÁSIA
TJ	TAJQUISTÃO	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 2026-27	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 nº 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

ÁREA PARTILHADA	
Parágrafo do Regulamento dedicado à informação dos equipamentos partilhados, localizados em áreas comuns e disponíveis para uso de todos os concorrentes. Quaisquer utensílios não listados neste parágrafo devem ser providenciados de forma independente por cada YC e submetidos à aprovação da ALMA.	
PROCESSAMENTO	
TIPO	QUANTIDADE
Máquina de Macarrão (320 mm de Largura)	1
Pacojet	2
Recipiente Pacojet – 6 Kits com 4 Copos cada um	24 (6x4)
Máquina de Fatiar Vertical Profissional Diâmetro da Lâmina 360	2
Espremedor Elétrico	2
Passador de alimentos de aço inox	1
Batedeira Planetária, Capacidade 5 l, com Tigela Amovível em Aço Inoxidável Polido	3
Máquina de Embalagem a Vácuo de Mesa	2
Centrífuga	2
Cortador em Aço, 3,5 l, 1400 R.P.M., Hp 0,5	2
Lixeiras para recolha seletiva	
Saca-rolhas	2
Abridor de lata	2
Pinças para peixe	4
Anel cortador para pastelaria	3
Anel cortador para pastelaria ondulado	2
Peneira de farinha	4
Espremedor de batata	4
COZIMENTO	
Thermomix mycook	5
Grill Salamandra Elétrico	2
Panela de Pressão 5l	3
Desidratador	2
Forno Micro-ondas Profissional 1600/1850 W	2
Roner (hidrochef)	3
Kamado	2
REFRIGERAÇÃO	
Congelador vertical inox, capacidade 700 l	1
Máquina de gelo 90Kg/24horas Produção 55 Kg	1
Frigorífico Comercial, capacidade de 700 l	1

KIT DE UTENSÍLIOS

Parágrafo do regulamento dedicado aos utensílios dentro da caixa de cozinha, fornecida pela organização a cada YC. *As entradas nesta secção não podem ser selecionadas nem modificadas.

TIPO	QUANTIDADE
Filme plástico profissional	1
Papel manteiga (folhas 60x40 cm)	1
Folha de alumínio profissional	1
Papel de cera (folhas 60x40 cm)	1
Papel de cozinha	1
Luvas descartáveis	1
Pano de microfibra	1
Etiquetas + caneta marcadora permanente	1
Saco de confeitar	1
Barbante de cozinha	1
Detergente para loiça + esponja	1
Desinfetante de cozinha	1
Tela de filtragem	2

CONFIGURAÇÃO DE COZINHA INDIVIDUAL

Parágrafo do regulamento que explica como a caixa de cozinha será configurada para cada YC. Essa configuração é standard e não pode ser modificada ou personalizada.

CAIXA TRANSPARENTE

Parágrafo do regulamento que contém a lista de todos os utensílios que a organização fornece para cada YC e que estão dentro das caixas da cozinha. Qualquer utensílio que não esteja nessa lista precisa ser avaliada pela ALMA antes que o YC possa providenciar por conta própria.

PROCESSAMENTO

TIPO	QUANTIDADE
Tábua de Corte – Plástico (60x40 e 40x30 cm)	2
Queimador + recarga de gás	1
Recipiente em polipropileno com tampa GN 1/2 H20 cm	1
Recipiente em polipropileno com tampa GN 1/2 H15 cm	1
Recipiente em polipropileno com tampa GN 1/6 H15 cm	1
Tigela em aço inox Ø 21 cm H 9 cm	2
Tigela em aço inox Ø 24 cm H 10 cm	1
Tigela em aço inox Ø 27 cm H 10 cm	1
Tigela cónica em aço inox Ø 22 cm kt 2	2
Varinha mágica 400 W	1
Sifão + recargas	1
Moedor de Pimenta-do-reino	1

Moedor de sal 10 cm	1
Saladeira Ø 24 cm	1
Saladeira Ø 30 cm	1
Garrafa Squeeze de Plástico 0.36 L	3
Escorredor em inox 14 cm	1
Escorredor aranha	1
Espumadeira de cozinha	1
Batedor de ovos médio	1
Concha Ø 10 cm	1
Concha Ø 8 cm	1
Espátula 25 cm	1
Espátula 35 cm	1
Colher grande	1
Colheres	10
Garfos	5
Colheres de chá	5
Panos de prato	4
Coador chinês profissional Ø 20 cm	1
Pequenos recipientes em aço inox para uso gastronómico (176x162x150 mm)	6
Pincel de pastelaria	1
Pequeno tabuleiro para forno com grelha (25x12x2 cm)	2
Recipientes PET (375 cc)	10
Jarros (500 ml e 1 l)	2
Balança	1
Coador chinês profissional com rede Ø 20 cm	1
COZIMENTO	
GN 1/1 Tabuleiro para forno H2	3
GN 1/1 Tabuleiro para forno H4	3
GN 1/1 Tabuleiro para forno H6.5	3
Tabuleiro perfurado GN 1/1 para forno H2	2
Tabuleiro perfurado GN 1/1 para forno H6	2
Tabuleiro para bolo com bordas oblíquas 40x30 cm	1
Caçarola com 2 pegas – 36 cm de Diâmetro com tampa	1
Caçarola com 1 pega tubular - 20 cm Diâmetro com tampa	2
Caçarola com 1 pega tubular - 24 cm Diâmetro com tampa	1
Caçarola cónica com 1 pega - 20 cm Diâmetro com tampa	1
Caçarola com 2 pegas - 24 cm Diâmetro com tampa	1
Caçarola com 1 pega tubular - 14 cm Diâmetro com tampa	1
Frigideira Reta, 3 mm de Espessura, Fundo de Indução, Pega "fria" – 24 cm de Diâmetro com tampa	2
Frigideira Reta, 3 mm de Espessura, Fundo de Indução, Pega "fria" - cm 32 de Diâmetro com tampa	1
Termômetro de cozinha	1
Panela, 2 Pegas - 32 cm de Diâmetro	1
Tigela para Misturar Semiesférica, 2 Pegas - 24 cm de Diâmetro	1
Tigela para Misturar Semiesférica, 2 Pegas - 30 cm de Diâmetro	1
Base de Tigela de Mistura – 16 cm de Diâmetro	1
Panela, 2 Pegas – 50 cm de Diâmetro (altura a confirmar)	1
CORTE	
Tesoura de cozinha	1

Cortador Mandolin	1
Descascador de hortaliças	1
Ralador	1
Conjunto de facas de cozinha (total 8 unidades)	1

ANEXO 2 – INSTRUÇÕES DAS ALTERAÇÕES DAS RECEITAS SPYCA – FINAIS REGIONAIS

Tipo de alteração	Permitido	Condições / Observações
Substituição de Ingrediente (guarnição/aprimoramento)	Até 3 substituições	Não pode alterar a receita original. Não pode pedir 3 substituições + 3 adições na mesma receita.
Adição de Ingrediente (guarnição/aprimoramento)	Até 3 adições	Não pode alterar a receita original. Não pode pedir 3 adições + 3 substituições na mesma receita.
Substituição de Corte Anatómico	Permitido se da mesma raça animal	Deve respeitar os tempos de preparação e respeitar o limite de 5 horas
Alteração da Técnica de Cozimento	Permitida	Apenas para ajustar o tempo de preparação (na faixa de 5 horas) ou melhorar o prato, sem alterar o carácter original.
Passos Adicionais de Preparação	Não Permitidos	Podem ser alterados apenas os passos presentes, não podem ser adicionados novos passos.

Observação importante:

A ALMA analisa cada mudança proposta individualmente e avalia o seu impacto na receita original. Todas as decisões da ALMA são definitivas. Conforme explicado na página 5 do regulamento, uma modificação é considerada relevante quando envolve mudanças significativas em relação a um ingrediente principal do prato, incluindo alterações no seu cozimento, preparação ou tempero.

Uma alteração é considerada relevante se remover ou substituir um elemento essencial do prato, a ponto de torná-lo substancialmente diferente da versão apresentada durante a fase de candidatura.