



NORMAS DE PARTICIPAÇÃO - 2ª EDIÇÃO CONCURSO DO «MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO FUNCHAL» NO ÂMBITO DA 4ª EDIÇÃO DO «MERCADO DO CHOCOLATE» 2018

1. Âmbito do concurso - No âmbito do evento “Mercado do Chocolate” de 26 a 29 de março no Mercado dos Lavradores, a Divisão de Mercados organiza a 2ª edição do Concurso «**O Melhor Bolo de Chocolate do Funchal**». A temática escolhida vai dinamizar a panificação local que trabalha na área do Chocolate, criando-se assim um momento de forte projeção para os agentes económicos mais empreendedores.

2.Participantes - O concurso é aberto a todos os interessados na área da pastelaria e panificação e similares do concelho do Funchal.

3.Condições de participação - Cada participante só pode apresentar um bolo apenas, sendo a massa obrigatoriamente de chocolate.

4.Inscrições e data do concurso - O prazo de inscrição para o concurso é até às **17.30h do dia 20 de março** e a realização deste é a 27 de março pelas 11h30 no terraço do Mercado dos Lavradores. Os dados necessários são o nome, contactos (telemóvel e e-mail) e o título do bolo. A participação é gratuita!
unidade.mercados@cm-funchal.pt

5.Entregas do bolo - Os bolos deverão ser entregues no Mercado dos Lavradores até as **10h do dia 27 de março** no Terraço (último piso), onde decorrerá o evento. Não será permitida a venda nem o consumo dos bolos no decorrer do concurso.

6.Ficha de registo - Após a entrega, os bolos serão numerados e identificados para apreciação do júri.

7.Comunicação externa - Os direitos de utilização de imagem dos bolos, sejam em registo fotografia e/ou vídeo, são cedidos à organização, para efeitos de divulgação do próprio evento. A publicação sobre concurso será anunciada e divulgada no âmbito do evento 4ª Edição do “Mercado do Chocolate”.

8.Júri - Cada concorrente será avaliado por um Júri competente na área da Chocolataria. A decisão do Júri é soberana, devendo ser devidamente fundamentada e não é suscetível de reclamação ou recurso. Temos dois nomes conceituados já confirmados:

- Chef Miguel Ângelo Rodrigues - Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira;
- Mestre Chocolateiro, Tony Fernandes - Chocolataria Uau Cacau Café.

Teremos mais elementos do Júri a divulgar brevemente, pois aguardamos a sua confirmação.

9.Critérios de avaliação - Os critérios de avaliação serão os seguintes:

- a) Apresentação, estética geral, equilíbrio na decoração;
- b) Originalidade;
- c) Grau de dificuldade e de perfeição;
- d) Sabor do bolo, equilíbrio entre a massa e a cobertura.

Cada elemento do Júri atribui pontos em cada um dos parâmetros, utilizando uma escala de 1 a 5. A pontuação final resulta da soma dos resultados parcelares de cada um dos elementos do Júri, resultado esse que por sua vez, resulta da soma dos quatro parâmetros avaliados, de acordo com a grelha em anexo. Em caso de empate, caberá ao presidente do Júri usar do voto de qualidade.

10.Classificação e divulgação de resultados - Os resultados do concurso sairão no site <http://mercados.cm-funchal.pt/>

e facebook <https://www.facebook.com/Mercados-do-Funchal-1591301194490942/?ref=ts&fref=ts> dos Mercados do Funchal, havendo dois prémios para o primeiro e segundo classificados.

11. Alterações às normas de participação - Todas as candidaturas pressupõem a total aceitação das regras estabelecidas. Todas as dúvidas, omissões e/ou reclamações resultantes da aplicação das presentes normas, serão esclarecidas pela organização - Divisão de Mercados da CMF.