



Concurso Bacalhau da Islândia 2026

“Uma viagem à descoberta do Bacalhau da Islândia”

Turismo de Portugal, IP

Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

23-24 de março

REGULAMENTO

Enquadramento

A **Associação Islandesa do Bacalhau (ISF)** organiza o Concurso Bacalhau da Islândia, em colaboração com o **Turismo de Portugal, IP**, destinado aos alunos da rede de Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal, IP que este ano (2026) terá lugar no dia 24 de março na **Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre**.

Tema

O tema do concurso é “**Uma viagem à descoberta do Bacalhau da Islândia**”.

Escolas participantes

Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo
Escola de Hotelaria e Turismo do Porto
Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego
Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra
Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa
Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril
Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre
Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão
Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro)
Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

Concorrentes

O concurso destina-se, e é restrito, aos alunos do curso de cozinha das Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal, IP.

Cada Escola far-se-á representar por um aluno e um professor.

O(a) vencedor(a) do concurso, juntamente com o seu professor(a), ganhará uma viagem à Islândia para conhecerem mais sobre a cadeia produtiva do melhor bacalhau do mundo, o “Bacalhau da Islândia”.

Ao participar no Concurso Bacalhau da Islândia, os concorrentes aceitam o regulamento e as suas Condições.

Inscrição

Por cada participante é obrigatória a entrega dos seguintes documentos (enviados para o efeito) devidamente preenchidos e assinados:

- Ficha de inscrição

Documento 1 - Formulário de inscrição, por pessoa (concorrente + professor(a) acompanhante devidamente preenchida e assinada pelo(a) Diretor(a) da Escola da delegação participante.

- Declaração de cedência de direitos de imagem

Documento 2 - Cedência de direitos de imagem por pessoa; concorrente + professor(a) acompanhante.

No caso do(a) concorrente ser menor de idade deverá ser entregue a declaração 3 - Cedência de direitos de imagem - menores, devidamente preenchida e assinada pelo(a) Encarregado de Educação / Representante Legal do Aluno.

Logística, alojamento, refeições

A **Associação Islandesa do Bacalhau (ISF)** é responsável por assegurar:

- O transporte em viatura de aluguer para as Escolas de Viana, Porto e Coimbra, (viatura 1), para as Escolas de Lisboa, Estoril e Setúbal, (viatura 2) e para as Escolas do Algarve (Faro) Portimão e Vila Real Stº Antonio (viatura 3).

- Alojamento em Hotel.

- Alojamento para os alunos em quartos, tipo “twin”;
- Alojamento para professores acompanhantes em quartos, tipo “single”;

- Jantar em Restaurante local.

- Fornecimento de matéria-prima base (Bacalhau da Islândia) para o dia do concurso;

- Fornecimento de matéria-prima base (Bacalhau da Islândia) a cada uma das 12 Escolas da rede do Turismo de Portugal, em quantidade suficiente, para treino/ensaios dos concorrentes;

O **Turismo de Portugal, IP – Escolas** é responsável por assegurar:

- O transporte das Escolas de Douro Lamego e Oeste;

- Instalações para execução do concurso na medida das estruturas e condições instaladas;

- Almoço do dia 24 de março (entrega de prémios.)

Prémios

1º lugar

- Viagem à Islândia para 2 pessoas: concorrente + professor acompanhante
- Conjunto de 3 facas profissionais Zwilling

- Certificado de participação

2º lugar

- Certificado de participação
- Conjunto de 3 facas profissionais Zwilling

3º lugar

- Certificado de participação
- Conjunto de 3 facas profissionais Zwilling

4º lugar (e seguintes)

- Certificado de participação
- 1 faca profissional Zwilling
- Avental “Bacalhau da Islândia” para todos os concorrentes e professores.

Desafio

Cada concorrente deverá desenvolver e preparar uma receita original para um prato (entrada ou prato principal) quente, morno ou frio, tendo como ingrediente principal o Bacalhau da Islândia.

Antes da competição, cada concorrente deverá entregar ao Presidente do Júri uma cópia da receita apresentada no concurso, preparada para quatro porções, eventualmente acompanhada de fotos.

Deverão ser executadas quatro (4) doses (três para degustação do júri + 1 para exposição).

Tempo de prova

120 minutos (das 09h00 às 11h00)

Detalhes do concurso

Participação individual

A receita não pode sofrer alterações após a entrega.

Durante a execução/confeção dos pratos os alunos concorrentes não poderão ter qualquer contacto com o exterior.

Para execução da prova a organização fornecerá uma posta de Bacalhau da Islândia por concorrente.

O Bacalhau da Islândia a utilizar no concurso já se encontrará na escola anfitriã e o seu processamento terá de ser feito inteiramente no local do concurso.

Cada concorrente é responsável pelas outras matérias-primas necessárias à execução dos seus pratos.

Não são permitidas quaisquer pré-preparações culinárias.

Legumes e saladas já podem estar descascados e lavados, desde que armazenados individualmente, devidamente rotuladas para rastreabilidade e transportadas conforme as normas HACCP.

Cada concorrente é responsável por assegurar que os princípios de segurança alimentar (HACCP) são respeitados em todos os momentos da prova.

É proibida a utilização de matérias-primas em embalagens originais que contenham logótipos e/ou imagens publicitárias.

Cada concorrente poderá apresentar-se com os seus próprios pratos (louça ou outro) ou utilizar os que forem fornecidos pela Escola anfitriã para empratamento e apresentação das suas criações.

Cada concorrente deverá ser portador de todos os materiais e utensílios que julguem necessários para a execução da sua prova.

A Escola anfitriã não é responsável pela qualidade dos materiais ou equipamentos que possa colocar à disposição dos concorrentes nem garantir materiais ou equipamentos extras ou particulares além dos disponibilizados nas cozinhas para todos os concorrentes

A organização do concurso e a escola anfitriã não se responsabilizam pela lavagem e/ou limpeza dos materiais que cada concorrente trará consigo para execução da prova.

No final da prova cada concorrente é responsável pela limpeza e arrumação da sua estação de trabalho.

Indumentária

Os concorrentes deverão apresentar-se com a farda usada nas aulas práticas de cozinha da escola.

Júri

1 Chef José Júlio Vintém

1 Rui Conceição (representante da Riberalves)

1 Miguel Telles (criador de conteúdos digitais e autor de TugaNaCozinha)

A decisão dos juízes é final e inapelável.

Feedback

No momento da apresentação dos pratos, pelos concorrentes, ao júri, não haverá lugar a diálogo ou questões. As questões podem ser colocadas aos concorrentes no decorrer das provas.

O júri deverá dar um comentário genérico ao desempenho dos alunos, referindo os aspetos mais positivos e os aspetos a melhorar.

Avaliação

Critérios de avaliação	Pontos
Higiene pessoal e da área de trabalho (ex.: bancadas e chão)	10
Desperdício (ex.: energia, matérias-primas)	10

Organização e método	10
Aplicação correta de técnicas de cozinha	15
Porção/capitação correta do prato	15
Apresentação e aspeto visual	20
Sabores (individuais e harmonia)	20
Total de pontuação	100

Os concorrentes que ultrapassarem o tempo limite serão penalizados.

Direitos de imagem

O organizador (bem como a imprensa convidada pela organização) tem o direito de fotografar, filmar, publicar ou utilizar para fins publicitários fotos dos trabalhos e/ou vídeos dos participantes.
