



CONCURSO DE GASTRONOMIA JAPONESA

IBERANIME



REGULAMENTO

Concurso de Gastronomia Japonesa Iberanime Santarém 2026

1. ENQUADRAMENTO

1. O Concurso de Gastronomia Japonesa – Iberanime Santarém 2026 é uma competição nacional destinada a estudantes de hotelaria, integrada no Iberanime Santarém 2026, o maior evento de cultura pop japonesa em Portugal.

2. O concurso visa celebrar a gastronomia japonesa, promovendo o talento jovem, a criatividade culinária e o respeito pela tradição gastronómica nipónica.

2. OBJETIVOS

São objetivos do concurso:

- a) Incentivar a criatividade e inovação culinária inspirada na cozinha japonesa;
- b) Valorizar a formação em gastronomia e hotelaria;
- c) Promover o contacto dos estudantes com chefs profissionais e jurados especializados;
- d) Contribuir para a divulgação da cultura gastronómica japonesa junto do público.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. Podem participar estudantes:

- a) Com idade igual ou superior a 16 anos;
- b) Inscritos em cursos de cozinha, pastelaria ou áreas afins;
- c) Provenientes de escolas de hotelaria ou turismo de todo o território nacional.

2. A participação é **individual**.

3. Cada concorrente pode apresentar apenas **uma candidatura**.



ACPP®
ASSOCIAÇÃO DE
COZINHEIROS
PROFISSIONAIS DE
PORTUGAL



CONCURSO DE GASTRONOMIA JAPONESA

IBERANIME



4. LIMITE DE PARTICIPAÇÕES E SELEÇÃO

1. O concurso está limitado a **20 participantes**.
2. Os concorrentes selecionados serão distribuídos por **4 turmas de 5 participantes**:
 - Turmas A e B – sábado de manhã;
 - Turmas C e D – domingo de manhã.
3. A seleção será realizada por **pré-avaliação**, com base na candidatura submetida.
4. A composição das turmas terá em consideração a proveniência dos concorrentes (escolas profissionais ou escolas superiores), de forma a garantir a equidade competitiva.

5. CANDIDATURA

1. A candidatura deve incluir obrigatoriamente:
 - a) 3 a 4 fotografias de planos diferentes do prato proposto;
 - b) Descrição detalhada do prato, incluindo:
 - Nome do prato;
 - Lista de ingredientes;
 - Técnicas culinárias utilizadas;
 - Inspiração e ligação à gastronomia japonesa;
 - Notas culturais ou conceptuais relevantes;
 - c) Foto de cartão de estudante de uma escola de hotelaria ou turismo.
2. A não entrega de qualquer um dos elementos obrigatórios implica a exclusão da candidatura.

6. SELEÇÃO DOS FINALISTAS

1. Serão selecionados os 20 melhores pratos, avaliados com base em:
 - a) Criatividade;
 - b) Apresentação;
 - c) Autenticidade e ligação à gastronomia japonesa.
2. Os participantes selecionados terão direito a:
 - a) Acesso completo aos dois dias do Iberanime Santarém 2026;
 - b) Participação na prova final;
 - c) Certificado de participação.



ACPP®
ASSOCIAÇÃO DE
COZINHEIROS
PROFISSIONAIS DE
PORTUGAL



CONCURSO DE GASTRONOMIA JAPONESA

IBERANIME



7. PROVA FINAL NO EVENTO

1. A prova final realiza-se nos dias **16 e 17 de maio de 2026**, em espaço próprio no Iberanime Santarém.
2. Cada participante terá uma banca individual.
3. Os pratos deverão ser preparados e finalizados no local, podendo existir pré-preparação parcial, sujeita a regras de segurança alimentar definidas pela organização.
4. A organização disponibiliza:
 - a) Bancada de trabalho;
 - b) Placas de indução;
 - c) Frigorífico.
5. Todos os restantes utensílios e ingredientes são da responsabilidade do concorrente, salvo indicação em contrário.

8. ETAPAS DO CONCURSO

1. As etapas iniciais decorrem:
 - a) Sábado e domingo de manhã;
 - b) Com ingredientes livres, escolhidos e fornecidos pelos concorrentes.
2. Em cada turma competem **5 concorrentes**.
3. O vencedor de cada turma apura-se para a final.
4. As finais realizam-se da seguinte forma:
 - a) Sábado à tarde: vencedor da Turma A vs vencedor da Turma B;
 - b) Domingo à tarde: vencedor da Turma C vs vencedor da Turma D.
5. As finais decorrem com **ingredientes a indicar posteriormente**, iguais para ambos os finalistas, definidos pela organização.



ACPP®
ASSOCIAÇÃO DE
COZINHEIROS
PROFISSIONAIS DE
PORTUGAL



CONCURSO DE GASTRONOMIA JAPONESA

IBERANIME



9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os pratos serão avaliados de acordo com os seguintes critérios:

- a) Autenticidade e respeito pela cultura japonesa;**
- b) Criatividade e originalidade;**
- c) Equilíbrio de sabores;**
- d) Técnica culinária;**
- e) Apresentação final (empratamento);**
- f) Cumprimento do tempo máximo de preparação de **45 minutos**.**

10. JÚRI

1. O júri de todas as etapas será constituído por chefs da **ACPP**.
2. A composição final do júri será anunciada oportunamente.
3. As decisões do júri são soberanas e não passíveis de recurso.

11. PRÉMIOS

1. Serão atribuídos os seguintes prémios:
 - a) Prémio monetário de 500€** ao vencedor da final de sábado;
 - b) Prémio monetário de 500€** ao vencedor da final de domingo;
 - c) Cheque de Formação** para aplicar no curso de Cozinha Japonesa ou de Sushi da ACPP:
 - 1º lugar: 500€**
 - 2º lugar: 300€**
 - d) Certificado oficial** emitido pela ACPP para os vencedores;
 - e) Menção honrosa** para os segundos classificados, com kit de prémios do patrocinador (a definir);
 - f) Certificados de participação** para todos os 20 concorrentes.
2. Os participantes poderão ainda ter destaque nos canais oficiais e redes sociais do Iberanime.





CONCURSO DE GASTRONOMIA JAPONESA

IBERANIME



12. CALENDÁRIO

- Data-limite para candidaturas: **31 de março de 2026**
- Anúncio dos 20 finalistas: **13 de abril de 2026**
- Provas finais no Iberanime Santarém: **16 e 17 de maio de 2026**

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

1. A organização reserva-se o direito de:
 - a) Alterar datas, horários ou condições por motivos logísticos ou de força maior;
 - b) Resolver qualquer situação omissa neste regulamento.
2. A participação no concurso implica a aceitação integral do presente regulamento.
3. Os participantes autorizam a utilização de imagens, vídeos e conteúdos produzidos no âmbito do concurso para fins promocionais do Iberanime, sem direito a compensação financeira.