

# 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**.





## 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.





## CONCURSO DE GASTRONOMIA JAPONESA

IBERANIME



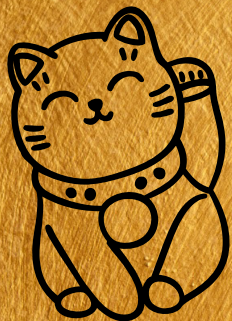
### 7. PROVA FINAL NO EVENTO

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.





## 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.