



## **Agrupamento de Escolas de Oliveira de Frades**

O Agrupamento de Escolas de Oliveira de Frades em conjunto com os cursos profissionalizantes de restauração, pretende dar a conhecer e valorizar o seu agrupamento, o património histórico, material e imaterial, subjacente ao território da linha defensiva de Lafões. É neste âmbito que o AEOF, em colaboração com os estabelecimentos de hotelaria e restauração da região de Oliveira de Frades, na II edição do Festival de Caldos e Tapas de Frango, se propõe a lançar um concurso de Caldos, que venha a ser uma referência gastronómica e de marca da região, porquanto represente o valor identitário comum que nos une.

O AEOF, em colaboração com Restaurantes, Padarias/ Pastelarias, Restauração e Similares da Região de Lafões vai realizar, no próximo dia 6 de maio, no Agrupamento de Escolas, Oliveira de Frades, o 1º Concurso de Caldos – “Os Melhores cinco Caldos”. Com o principal objetivo de promover, dinamizar os cursos de restauração do AEOF, dignificar o setor hoteleiro da região e promover o Frango do Campo, este evento tem ainda como propósito impulsionar, enobrecer e proteger uma das principais e mais nobres iguarias da região o Frango do Campo.

### **1. Admissão e Categorias a Concurso**

O concurso está aberto a todos os participantes profissionais que aderiram na colaboração dos caldos confeccionados e presentes no II Festival de Caldos Tapas e Frangos distribuídos por todos concelhos de Lafões, com a sua unidade de produção licenciada e que demonstrem que o seu produto continua a seguir o modo de produção tradicional e a utilizar os ingredientes constantes em receitas originais da região. Cada industrial pode concorrer, nas seguintes categorias (uma ou mais unidades caldo/ sopa):

- Caldo de frango
- Caldo/ Sopa Inovação e criatividade

Cada concorrente deve enviar ao AEOF a seguinte documentação:

A respetiva ficha técnica; cópia do documento comprovativo de licenciamento de acordo com a sua tipologia. Esta documentação tem que dar entrada no AEOF até dia 5 maio de 2016.

Pode ser enviado por correio eletrónico para:

[info@aeof.pt](mailto:info@aeof.pt) ou via CTT para a morada AEOF.

### **2. Procedimentos de envio do produto**

O envio do(s) caldo(s) será da responsabilidade dos concorrentes, o AEOF não se responsabiliza por qualquer pagamento de custos de envio e danos causados ao artigo durante o seu transporte. A integridade do artigo, após a sua entrega, é assegurada pela organização do concurso.



## **Agrupamento de Escolas de Oliveira de Frades**

O AEOF torna-se digno proprietário dos caldos a concurso, e, portanto, reserva-se ao direito de não devolver quaisquer artigos, rejeitados ou não, respetivas sobras de prova, e artigos premiados. (Sugestão, pode ser devolvido a uma instituição de caridade)

A entrega de todos os produtos "Caldos confeccionados" deve ser feita até ao dia 6 de maio, impreterivelmente até as 17:30h no AEOF, devendo a embalagem mencionar expressamente, e de forma bem visível, "Produto para o 1º Concurso "O Melhor Caldo de Frango.

O produto deve ser entregue na sua embalagem/panela habitual e estar devidamente identificado com o rótulo do fabricante e ser acompanhado da cópia do respetivo nome identificação do caldo/sopa. As unidades que não cumpram este regulamento serão automaticamente rejeitadas, tendo em conta:

- Acondicionamento e identificação;
- Incorrutibilidade do produto.

### **3. Receção e controlo dos caldos a concurso**

O AEOF é responsável:

- Pela receção dos produtos e respetiva documentação;
- Pelos registos obrigatórios (número de entrada, data e hora);
- Pela listagem dos produtos admitidos a concurso ou rejeitados;
- Codificação das amostras rececionadas. (a numeração de produtos entregues deve constar na ficha de critérios)

### **4. Júri**

A "Prova Cega" será avaliada por um júri de, pelo menos, 3 elementos, convidados de diversos setores, desde profissionais, empresários da área alimentar, Confrades gastrónomos, Chef's de cozinha e entidades oficiais.

Os elementos do júri reunir-se-ão previamente para conhecimento do "modus operandi" da avaliação dos produtos a concurso, tendo em conta os seguintes parâmetros definidos na "Ficha de Prova" a saber:

- Apresentação do Caldo/sopa
- Textura consistência
- Qualidade da Confeção
- Existência de frango, sim ou não
- Aroma
- Mastigação
- Sabor/quantidade de sal
- Aspeto geral



## **Agrupamento de Escolas de Oliveira de Frades**

A análise dos produtos a efetuar pelo júri será à porta fechada, onde apenas estarão os membros do júri, os alunos de apoio e a “ Comunicação Social”. Todo o processo, desde o tratamento de dados, até à divulgação do resultado final, será efetuado pelo presidente do júri, respeitando inteiramente a sua confidencialidade e anonimato.

### **Notas:**

- a). Caso surja algum litígio ou dúvida entre os elementos do Júri ou em qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, caberá ao AEOF resolvê-la.
- b). O AEOF elucidará os concorrentes sobre qualquer dúvida que venha a surgir durante o evento.

### **5. Classificação e atribuição de prémios**

Será atribuído um prémio para os cinco melhores caldos:

- Caldo de frango
- Caldo/ Sopa Inovação e criatividade

O AEOF atribuirá o “galardão do caldo recomendado no estabelecimento” . O AEOF só divulga publicamente o nome dos premiados, o produto premiado e o prémio obtido. Só aos premiados se reserva o direito de fazer menção do prémio alusivo ao concurso de modo a valorizar a sua atividade.

### **6. Contactos/ Morada**

Agrupamento de escolas de Oliveira de Frades, Sede:

Rua Nossa Senhora dos Milagres- Tel: 232 760 360

Email: [info@aeof.pt](mailto:info@aeof.pt)



## **Agrupamento de Escolas de Oliveira de Frades**