

inter
magazine/99

JTGT18

JOVEM
TALENTO
DA GASTRONOMIA



PRÉMIO
FRANCISCO
VIEIRA
'2019

O FUTURO DA GASTRONOMIA

REGULAMENTO PRÉMIO
FRANCISCO VIEIRA 2019

PRÉVIO

A Gastronomia perante o acontecimento no seu todo. Que reflexões nos pode suscitar? Que ideias, sonhos, o que é preciso, o que faz falta? O que queremos ser e fazer? O prémio Francisco Vieira é um convite à reflexão. Pensar para agir. Agir para ajudar, para melhorar: o turismo, as regiões, os territórios, os produtos, os clientes, os empreendedores, a partilha de informação, a tecnologia e o artesanato, a formação e o trabalho, entre outros. .

Suscitamos o pensamento, a reflexão. Procuramos ensaios sobre a gastronomia, no contexto da restauração e hotelaria com vista a fomentar o pensamento criativo, a ideia, a solução que reflecte uma necessidade, actual ou futura.

T E M A 2 0 1 9

HOSPITALIDADE

1. Objectivo

Este regulamento visa definir as regras para a atribuição do Prémio Francisco Vieira, organizado pela revista INTER MAGAZINE, no âmbito do seu movimento Jovem Talento da Gastronomia.

O objectivo é premiar o pensamento criativo, a melhor ideia que apresente uma solução para um problema no sector na hotelaria e restauração, envolvendo gastronomia.

Os trabalhos deve ser enviados até à data indicada para o e-mail jtg@egosto.pt

Os trabalhos podem ter o formato escrito ou visual, desde que sejam enviados em formato pdf, com um máximo de 5 páginas A4. Sendo escritos, deverão ter letra com o tamanho 12, espaçamento duplo.

Outros formatos, não podem ultrapassar os 15 minutos de exposição (imagem e/ou áudio).

2. Quem pode concorrer

Podem concorrer ao Prémio Francisco Vieira todos os estudantes das escolas onde se ensinam os temas da gastronomia, relacionada com a hotelaria e turismo em Portugal, em nome individual ou em grupo e os jovens profissionais em exercício da sua actividade desde que residentes em Portugal, e que tenham até 30 anos no ano em que se atribui o prémio.

3. Prémio

O Prémio Francisco Vieira é concedido, anualmente, ao estudante que apresente a melhor solução para um problema relacionado com o tema em causa.

O prémio do concurso é um estágio na área de estudo/trabalho no Vila Vita Parc Hotel (em data a definir) e uma assinatura anual da revista INTER MAGAZINE.

4. Candidaturas

Os candidatos podem submeter a sua dissertação para o email jtg@egosto.pt, até ao dia 28 de Fevereiro de 2019.

As candidaturas devem ser acompanhadas do curriculum vitae do candidato.

As apresentações serão analisadas por um júri e o vencedor será anunciado na final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia 2019.

5. Avaliação

Todas as candidaturas serão analisadas por um painel de júri composto por personalidades de renome na área de gestão hoteleira e de restauração.

O prémio é concedido ao candidato que alcance a maioria dos votos emitidos pelos membros do júri de um painel de 5 finalistas a ser divulgado um mês antes da final do evento.

6. Aceitação do Regulamento

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pela organização, as Edições do Gosto, bem como a aceitação dos resultados do mesmo e de todas as decisões, em especial do Júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância inquestionáveis e definitivas.

inter
magazine/

JTG18

JOVEM
TALENTO
DA GASTRONOMIA



Francisco Vieira

Nascido em Fátima, licenciado em História. Personagem importante do turismo em Portugal, no âmbito do qual exerceu um vasto conjunto de cargos. Fundador da Insignare - Associação de Ensino e Formação (da qual fazem parte a Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima).

ORGANIZAÇÃO

inter
magazine/

PATROCINADOR OFICIAL



PATROCINADOR INSTITUCIONAL



PARCEIRO: ICEL, REDE T, PROCHEF, LM PROTECTION

PARCEIRO INSTITUCIONAL: ESCOLAS DE HOTELARIA E TURISMO DE PORTUGAL,
EXTERNATO SENHORA DO CARMO