

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



## **Edital do Concurso Cultural Gastronômico FENAOSTRA Creative City Categoria Acadêmico**

A Associação Floripamanhã e a Prefeitura Municipal de Florianópolis, tornam público o Edital com as regras do concurso organizado pelo Grupo Gestor do Programa Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia à ser realizada na 16ª FENAOSTRA. - Categoria Acadêmico.

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art.1º - O concurso acadêmico é voltado para os estudantes de todos os níveis e tipos de cursos de gastronomia de todo o Estado de Santa Catarina.

Art.2º - A competição está dividida em duas etapas:

§ 1º - Habilidades básicas e Mise en Place

§ 2º - Habilidades avançadas e prato principal.

Art.3º - O concurso será realizado na ESTÁCIO, no dia 18 de setembro de 2015 e terá início às 09h00min; o prazo final para a entrega das inscrições e envio das receitas é no dia 11 de Setembro de 2015, via e-mail divulgado na ficha de inscrição, documento integrante deste regulamento.

Pedimos que todos os inscritos prestem muita atenção aos itens relacionados abaixo.

### **Da Equipe**

Art.4º A equipe é composta de dois (2) estudantes, sendo um candidato e um ajudante e um (1) professor orientador.

§ 1º - Não existe limite de idade para os participantes, mas, é importante comprovar através de matrícula que os alunos estão ativos junto à instituição.

§ 2º - Será aceito a inscrição em apenas uma categoria e no caso de estudante o mesmo deverá concorrer na categoria acadêmico mesmo que já execute trabalhos profissionais na área.

Art.4º A – Cada instituição de ensino deverá inscrever apenas uma equipe que a representará.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



## Dos Participantes

Art.5 º Serão responsáveis pela preparação dos pratos propostos na receita.

Art.6 º Serão responsáveis pela limpeza e organização da cozinha após a competição, lavagem do material e entrega da cozinha/box dentro do prazo estabelecido.

Art.7 º O professor orientador da equipe será o representante do grupo junto aos organizadores e ao corpo de jurados, quando assim solicitado. O professor ainda exerce a função de liderar e motivar a equipe.

Art.7 º A - O professor orientador poderá participar da seguinte forma:

§ 1º - Monitorando o tempo da equipe;

§ 2º - Coordenando as ações da equipe, sem entrar no Box ou tocar a quaisquer equipamentos ou ingredientes.

§ 3º - Na entrega dos pratos aos jurados;

Art.8 º O ajudante será considerado como um suplente ou reserva, na falta ou impossibilidade de participação do candidato oficial o ajudante deverá substituí-lo e um novo ajudante deverá ser apresentado, o mesmo deverá treinar todas as técnicas empregadas com o objetivo de ter conhecimento prático das preparações oferecidas.

§ 1º - O ajudante não poderá:

- I- Cozinhar ou preparar itens do cardápio;
- II- Empratar as produções.

## Do Uniforme

Art.9 º Cada equipe deverá usar o uniforme completo da instituição que representa.

## Da Foto Oficial

Art.10 - Antes de a competição iniciar, será feita a foto oficial das equipes.

PARÁGRAFO ÚNICO - Todos os participantes deverão estar presentes inclusive o professor responsável, devidamente uniformizados.

## Da Documentação

Art.11 - As equipes deverão apresentar a seguinte documentação:

§ 1º - Formulário de inscrição;

§ 2º - Fichas técnicas das receitas à serem executadas com fotos;

§ 3º - Lista de todos os ingredientes, equipamentos e utensílios a serem usados;

§ 4º - Uma foto da equipe devidamente uniformizada;

§ 5º - Um breve histórico de cada participante da equipe (50-100 palavras);

§ 6º - Comprovantes de matrículas dos participantes.

§ 7º - Comprovante de vínculo empregatício do professor orientador.



## Das Etapas

Art.12 – A primeira etapa do concurso será subdividida em duas partes. **Habilidades básicas e Mise en Place**

### Art.13 – Habilidades Básicas

§ 1º - Todos os participantes deverão apresentar habilidades básicas nos cortes clássicos, candidato e ajudante.

§ 2º - Os participantes apresentarão dois (2) cortes clássicos que serão sorteados antes do concurso. Os cortes clássicos que fazem parte da lista são: Julienne fino, Julienne, Brunoise fino, Brunoise, Batonnet, Cubo pequeno, Cubo médio, Cubo grande, tournée, paysanne e rondelle. Os cortes clássicos, geralmente, são produzidos a partir de batatas.

#### Planilha de medidas

Cortes	Medidas padronizadas	Quantidade
Julienne fino	1,5mm x 1,5mm x 2,5cm a 5cm	60g
Julienne	3mm x 3mm x 2,5cm a 5cm	60g
Batonnet	6mm x 6mm x 5 a 6 cm	120g
Cubo pequeno	6mm x 6mm x 6mm	60g
Cubo médio	9mm x 9mm x 9mm	60g
Cubo grande	1,5cm x 1,5cm x 1,5cm	120g
Brunoise pequeno	1,5mm x 1,5mm x 1,5mm	60g
Brunoise	3mm x 3mm x 3mm	60g
Tournee	5cm	2 unidades
Rondele*	1,2cm	500g
Paysanne**	1,2cm x 1,2 cm x 6mm	120g

\* Redondo ou diagonal

\*\*Redondo, triangular ou quadrado

§ 3º - As equipes poderão trazer apenas ingredientes inteiros e crus para cumprir essa tarefa.

§ 4º - Os legumes e vegetais poderão ser trazidos já higienizados mas, vale ressaltar que serão conferidos pelos juizes de piso. O excesso de desperdício também será um fator de penalização na pontuação.

### Art.14 – Mise en Place

§ 1º - Cada candidato participante terá que demonstrar conhecimento no tema de base das receitas e do evento – “ostras”

§ 2º - Todos os candidatos terão 5 minutos para abrir ostras frescas, as ostras devem ser entregues soltas, em meia concha; as conchas não devem estar quebradas e as ostras devem estar limpas, sem pedaços de conchas e prontas para consumo.

§ 3º - A pontuação será em função do número de ostras abertas e na qualidade e processos do serviço apresentado.

§ 4º - Nenhuma preparação anterior será permitida.

## Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



§ 5º - As ostras deverão ser abertas obrigatoriamente com faca específica que não quebrem a ostra.

### Dos Materiais

Art.15 – As equipes deverão trazer os materiais pessoais como facas, tábuas de cortes, balança, recipientes, étamine, crosshatch e peças de vidro (tigelas, cumbucas, pratos) para todas as etapas do concurso.

§ 1º - Os recipientes deverão ser de tamanho compatível com a quantidade de produção solicitada no regulamento;

§ 2º - Os cortes de batatas deverão estar submersos em água para evitar que as mesmas oxidem e água deverá ser límpida;

§ 3º -.Os itens produzidos deverão ser executados dentro de altos padrões de higiene;

§ 4º - Não será obrigatório o uso dos produtos fabricados nesta etapa para uso posterior na etapa de elaboração das preparações . A equipe que desejar utilizá-los deverá sinalizar aos jurados de piso que fará uso de determinados itens.

§ 5º - Os ingredientes são de responsabilidade dos concorrentes e deverão respeitar os padrões abaixo:

- I - Batatas para corte: 6 unidades (de aproximadamente 150g cada) por participante;
- II - Batatas: 600/700g para finalizar 500g por participante;

### Do Professor Orientador

Art.16 – Nesta etapa o professor orientador da equipe poderá pesar a produção de cada participante e acomodar os produtos nos recipientes previamente preparados e posicionar os mesmos no local definido pela organização, para exibição ao público.

Art.17 – As equipes devem realizar a etapa de habilidades no tempo máximo de quarenta (40) minutos com o intervalo de quinze (15) minutos para o início, já nos boxes previamente sorteados.

Parágrafo Único: Terão posteriormente vinte (20) minutos para limpeza dos boxes.

Art.18 – Após a finalização dentro do tempo estabelecido e após a limpeza das áreas pelas equipes, será realizada a etapa seguinte: Mise-en-place.

§ 1º - Em frente aos boxes serão posicionados os candidatos para a abertura das ostras.

§ 2º - Os auxiliares podem ajudar na apresentação sobre o prato de serviço e na limpeza da área utilizada.

## Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



§ 3º Após esta etapa os participantes deverão aguardar a ordem de início para a segunda etapa - Preparação da ficha técnica.

Art.19 - Exemplo de quadro de horários

Equipes	Início	Finalização	Limpeza (até)
Equipe 1	09:00	09:40	10:00
Equipe 2	09:15	09:55	10:20
Equipe 3	09:30	10:10	10:40
Equipe 4	09:45	10:25	11:00
Equipe 5	10:00	10:40	11:20
Equipe 6	10:15	10:55	11:40

### Das Habilidades Avançadas e Ficha Técnica

Art.20 - A equipe deverá apresentar no dia do concurso, as receitas e fichas técnicas dos pratos bem como lista de ingredientes totais e equipamentos, em número de cópias solicitadas pelo comitê organizador. (6 cópias)

#### Do Prato Principal

Art.20 A - A ostra deve ser sempre apresentada como item principal.

§ 1º - As equipes deverão apresentar cinco (5) porções.

§ 2º - Serão exigidos acompanhamentos: Mínimo de dois (2) e máximo de três (3).

§ 3º - Serão exigidos molhos: mínimo de um (1) e máximo de dois (2).

Art.21 - Receitas que apresentem mais de uma preparação com ostras serão desclassificadas (exemplos de receitas que não serão permitidas: *Pot-pourri*, trilogias, sequências de ostras, etc).

Art.22 - As porções servem para medirmos padrão e se destinarão para a degustação dos jurados.

Parágrafo Único: deverão ser produzidas Cinco (5) porções.

#### Sobre os Materiais e Utensílios

Art.23 - A louça para o concurso bem como todos os ingredientes são de responsabilidade dos concorrentes. Podendo conter a logo da instituição de ensino.

Parágrafo Único - Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos.

## Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy  
Designated UNESCO  
Creative City in 2014

Art.24 - É de responsabilidade dos concorrentes a limpeza dos pratos dentro dos 20 minutos destinados para a liberação da cozinha/Box.

### **Das Observações Gerais**

Art.25 - Nenhuma pré-preparação será permitida;

Art.26 - Os ingredientes deverão ser trazidos crus e inteiros;

Art.27 - Fundos claros, escuros e demi-glace serão permitidos;

Art.27 A – Molhos prontos que deverão ser trabalhados, serão permitidos;

Art.28 - Molhos prontos e consomes já clarificados não serão permitidos;

Art.29 - Verduras e legumes poderão ser trazidos já higienizados, mas nenhum corte será tolerado;

Art.30 - Os vegetais deverão ser descascados durante o tempo determinado;

Art.31 - As equipes deverão trazer seus utensílios, potes e panelas;

Art.32 - Equipamentos de porte pequeno serão permitidos. A voltagem deverá ser 220 Volts, considerando que equipamentos 110 volts deverão acompanhar transformadores de responsabilidades das equipes;

Art.33 - Um cronômetro para calcular o tempo da equipe é recomendado;

Art.34 - Decorações não comestíveis não serão aceitas.

Art.35 - Será aceito apenas uma preparação com ostra por ficha técnica.

### **Das Disponibilização da Organização**

Art.36 - A organização disponibilizará:

§ 1º - Pia com água fria;

§ 2º - 1 Bancada de trabalho por box;

§ 3º - Fogão;

§ 4º - Forno;

§ 5º - Tomadas para ligar equipamentos elétricos;

§ 6º - Balde de lixo;

§ 7º - Refrigerador para ser compartilhado;

§ 8º - Relógio para controle de tempo;

§ 9º - Uma balança para compartilhar;

§ 10 - Para manter a higiene no local, estará disponível, mop, vassouras, esfregões;

§ 11 - Área específica para jurados, isolada.

### **Sobre o Sorteio**

Art.37 - O sorteio é feito quinze (15) minutos antes do início das atividades, tempo disponível para a organização dos boxes.

Parágrafo Único - Os professores orientadores das equipes deverão realizar o sorteio dos boxes todos juntos na presença do presidente do júri.

### **Sobre os Horários**

Art.38 - O intervalo de uma equipe para outra é de 15 minutos na etapa de cocção do cardápio.

## Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



§ 1º - O tempo de preparação é de uma hora (00:40:00) e mais vinte minutos (00:20:00) para o serviço de apresentação e limpeza. A equipe que ultrapassar este tempo será penalizada em pontuação.

§ 2º - O tempo de limpeza do Box é de vinte minutos (00:20:00) simultâneo ao serviço. A equipe que ultrapassar este tempo será penalizada em pontuação.

§ 3º - Exemplo de tabela abaixo:

Equipes	Início	Finalização	Entrega box
Equipe 1	09:00	09:40	10:00
Equipe 2	09:15	09:55	10:20
Equipe 3	09:30	10:10	10:40
Equipe 4	09:45	10:25	11:00
Equipe 5	10:00	10:40	11:20

### Sobre o Julgamento

Art.39 - O corpo de jurados é composto por chefes de cozinha e pessoas diretamente afetos ao tema objeto deste concurso.

§ 1º - Serão 5 jurados, sendo 1 presidente do júri e 4 juízes de piso.

§ 2º - Os jurados de piso (cozinhas) são responsáveis pela avaliação da higiene e dos procedimentos utilizados na preparação das receitas; os jurados analisarão os pratos apresentados.

§ 3º - Os jurados deverão estar presentes no local de degustação ao início da competição para acompanhar a leitura das regras, bem como participar da explicação do preenchimento do formulário de tabulação de notas.

§ 4º - Durante a degustação dos pratos todos os jurados analisam e preenchem os formulários.

§ 5º - As notas serão recolhidas após a classificação de cada prato pelos jurados.

§ 6º - As notas serão lançadas em planilha eletrônica e os resultados serão divulgados ao final do concurso.

Art.40 - A higiene dos competidores bem como a organização da área serão avaliadas durante toda a prova.

Art.41 - Após o júri concluir as atividades de julgamento

§ 1º - O presidente do júri deverá realizar os comentários para os alunos em área reservada.

§ 2º - As críticas serão sempre construtivas e deverão refletir a opinião do júri como um todo.

§ 3º - Neste momento todas as equipes deverão se reunir para receber os comentários.

§ 4º - A divulgação do resultado será feita no prazo de 45 minutos após a devolutiva dos jurados.

### Da Classificação

## Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



Art.41 - Serão classificados em três (3) posições: Primeiro, segundo e terceiro e todas recebem certificados de premiação.

Parágrafo Único: As demais colocações recebem certificados de participação.

### Da Premiação

Art.42 - O anúncio acontece da seguinte forma:

§ 1º - Divulga-se o terceiro colocado informando a pontuação obtida.

O mesmo é chamado, recebe seu certificado, faz a foto oficial e deve permanecer no podium.

§ 2º - Divulga-se o segundo colocado e informa a pontuação obtida.

O mesmo é chamado, recebe seu certificado, faz a foto oficial e deve permanecer no podium.

§ 3º - Divulga-se o primeiro colocado e informa a pontuação obtida.

O mesmo é chamado, recebe seu certificado, faz a foto oficial e deve permanecer no podium.

§ 4º - A foto oficial com as três (3) equipes finalistas é realizada.

§ 5º - O relatório com a pontuação já tabulada será entregue para cada jurado.

Art. 43 – Ao primeiro colocado será concedida a participação no evento intitulado “IV Foro Hondarribia de los Patrimonios” que ocorrerá em março de 2016 na Espanha.

§ 1º - O prêmio consiste em bilhete aéreo Florianópolis – Madrid – Florianópolis, deslocamentos do aeroporto de Madrid até o local do evento e seu retorno ao aeroporto, Hospedagem e Alimentação durante o período do Evento.

§ 2º - Despesas extras como por exemplo: turismo, compras, ingressos para atividades culturais, adicionais de hospedagem e/ou taxas referente alterações de passagens são de responsabilidade do participante.

Art. 43 A – O prêmio será pessoal e intransferível. No caso de recusa ou impossibilidade do ganhador em usufruir do mesmo, este não terá direito a nenhuma indenização reparatória em dinheiro e o direito de uso do bilhete será retornado à Floripamanhã que procederá a indicação de outro participante no evento.

Art. 44 - A premiação em serviços ou produtos, será realizada no encerramento da FENAOSTRA no Centrosul no dia 20 de setembro.

### Da Finalização do Concurso Cultural

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy  
Designated UNESCO  
Creative City in 2014

Art. 45 – **Após esta cerimônia a competição está oficialmente encerrada.**