

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Profissional



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 Profissional.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º - O concurso Cultural Gastronômico categoria profissional é voltado para os chefes profissionais e cozinheiros de restaurantes e hotéis do Estado de Santa Catarina.

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

§ 1º - *amuse bouche*

§ 2º - prato principal

Art.3º - O concurso será realizado na UNISUL, no dia 17 de setembro de 2015 e terá início às 09h00min.

§ 1º - o prazo final para a entrega das inscrições e envio das receitas é no dia 11 de Setembro de 2015 através do e-mail divulgado na ficha de inscrição, documento integrante deste regulamento.

§ 2º – Serão aceitas as 10 primeiras inscrições válidas.

Dos participantes

Art.4º - A equipe é composta por um (1) cozinheiro e um (1) ajudante.

Parágrafo Único - Não existe limite de idade para os participantes.

Art.5º - Os integrantes serão responsáveis pela preparação dos pratos propostos no cardápio.

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

Art.7º O cozinheiro é o representante junto aos organizadores e ao corpo de jurados, quando assim solicitado.

Art.8º O ajudante irá participar da seguinte forma:

§ 1º - Na organização da cozinha/box.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Profissional



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy
Designated UNESCO
Creative City in 2014

§ 2º - Na limpeza de equipamentos, utensílios e cozinha/box.

§ 3º - Na monitoração do tempo.

§ 4º - Na entrega dos pratos para o responsável (visual final e limpeza de borda).

§ 5º - Todo auxílio necessário ao cozinheiro para *mise en place*, preparação e finalização seguindo as orientações do cozinheiro.

Do Uniforme

Art.9º - A equipe deverá usar o uniforme completo da empresa ou Instituição que representa.

Da Foto Oficial

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

Parágrafo Único - Todos os participantes deverão estar presentes e devidamente uniformizados.

Da Documentação

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

§ 1º - Formulário de inscrição.

§ 2º - Cardápio proposto (canapés e prato principal).

§ 3º - Fichas técnicas das receitas executadas.

§ 4º - Lista de todos os ingredientes usados.

§ 5º - Uma foto da equipe devidamente uniformizada.

§ 6º - Um breve histórico de cada participante da equipe (50-100 palavras).

§ 7º - Os prazos e limites deverão ser observados para não sofrer penalidades e uma possível desqualificação da dupla.

Das etapas

Art.11 A – *Amuse bouche*

§ 1º - Os participantes devem apresentar um (1) tipo de canapé sendo a ostra o ingrediente principal.

§ 2º - Os canapés poderão ser quentes ou frios.

§ 3º - Serão servidos em cinco (5) unidades para cada jurado.

§ 4º - Poderão utilizar colheres, cumbucas ou outros utensílios na apresentação.

§ 5º - Poderão ainda ser utilizados pratos ou louça com o logo do restaurante representado.

§ 6º - O tempo de preparo dos canapés é de uma (1) hora.

§ 7º - Para as bases:

I - Não será permitido o uso de bases prontas de canapé ou torradas.

II - No caso da utilização de pão, o mesmo deverá ser trazido fresco e ser torrado no local.

III - Massa folhada e massa *phyllo* são permitidas, mas deverão ser cortadas e assadas no local.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Profissional



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy
Designated UNESCO
Creative City in 2014

Art.12 – Prato principal

§ 1º - A ostra deve ser sempre apresentada como item principal, as equipes deverão apresentar cinco (5) porções, uma para cada jurado.

§ 2º - Acompanhamentos: Mínimo de dois (2) e máximo de três (3).

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

§ 4º - Receitas que apresentem mais de uma preparação com ostras serão desclassificadas (exemplos não permitidos: *Pot-pourri*, trilogias, sequências de ostras, etc)

Art.13 - As porções servem para medirmos padrão e se destinarão para a degustação dos jurados.

Art.14 - A louça para o concurso é de responsabilidade dos candidatos. Podendo conter a logo dos restaurantes representados na borda dos pratos.

Art.15 - Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos.

Do Tempo das Equipes

Art.16 - As equipes terão o tempo máximo de duas horas e meia (2h30min) para cumprir as tarefas e ainda o tempo de 30 minutos está destinado para a limpeza da área.

Parágrafo Único: Ao final, as cozinhas deverão ser entregues limpas.

Art.17 - Exemplo da grade de horários:

Equipes	Apresentação das equipes	Início	Amuse bouche	Prato principal	Entrega box
Equipe 1	9:00h	9:00h	10:00h	11:30h	12:00h
Equipe 2	9:00h	9:20h	10:20h	11:50h	12:20h
Equipe 3	9:00h	9:40h	10:40h	12:10h	12:40h
Equipe 4	9:00h	10:00h	11:00h	12:30h	13:00h
Equipe 5	9:00h	10:20h	11:20h	12:50h	13:20h

Art.18 - Nenhuma preparação anterior será permitida.

Art.19 - As equipes poderão trazer apenas ingredientes inteiros e crus para cumprir as tarefas.
Parágrafo Único - 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.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Profissional



Art.20 - As equipes deverão trazer os materiais pessoais como facas, tábuas de cortes, balança, recipientes, *étamine*, *crosshatch* e peças de vidro (tigelas, cumbucas, bandejas e pratos) para apresentarem os resultados.

Art. 21 - 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. (5 cópias)

Art. 22 - A louça para o concurso é de responsabilidade do participante.

§ 1º - Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos.

§ 2º - Poderá conter o logo da empresa que representa na borda dos pratos.

Art.23 - É de responsabilidade da dupla a limpeza dos pratos dentro dos 30 minutos destinados para a liberação da cozinha/Box.

Das Observações Gerais

Art.24 - Fundos claros, escuros e demi-glacé serão permitidos.

Art.25 - Molhos prontos e consomes já clarificados não serão permitidos.

Art.25 A - Molhos prontos que deverão ser trabalhados, serão permitidos;

Art.26 - Verduras e legumes poderão ser trazidos já higienizados, mas nenhum corte será tolerado.

Art.27 - 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.28 - Fogões de indução poderão ser trazidos pelas equipes, mas fogões a gás não serão permitidos.

Art.29 - Um cronômetro para calcular o tempo da equipe é recomendado.

Art.30 - Decorações não comestíveis não serão aceitas.

Das Disponibilização da Organização

Art.31 - 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.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Profissional



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy
Designated UNESCO
Creative City in 2014

§ 11 - Área específica para jurados isolada.

Sobre o Sorteio

Art.32 - O sorteio é feito quinze (15) minutos antes do início das atividades, tempo disponível para a organização dos boxes.

Julgamento

Sobre o Julgamento

Art.33 - O corpo de jurados é composto pelo chef de Hondarribia e por professores de gastronomia da UNISUL, ESTÁCIO, IFSC e SENAC.

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

Art.35 - 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

Art.36 - 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.37 - O anúncio acontece da seguinte forma:

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Profissional



§ 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. 38 – 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. 39 – 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 Associação Floripamanhã que procederá a indicação de outro participante no evento.

Art. 39 A - A premiação em serviços ou produtos será realizada no encerramento da FENAOSTRA no Centrosul no dia 20 de setembro.

Da Finalização do Concurso Cultural

Art. 40 – **Após esta cerimônia a competição está oficialmente encerrada.**