

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 Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia à ser realizada na 17ª 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 Florianópolis e Grande Florianópolis/SC.

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

§ 1º - Habilidades básicas (Cortes) e Abertura de Ostras

§ 2º - Prato principal.

Art.3º - O concurso será realizado na **Estácio Florianópolis** na Rod. SC 401, Km 1 nº 407, no dia **05 de outubro de 2016** e terá início às **9h00**;

Parágrafo Único - O prazo final para a entrega das inscrições e envio das receitas é no dia **30 de setembro de 2016**, para o e-mail: **concursofenaostra2016@gmail.com**.

### **Comissão Organizadora**

Art.4º - A Comissão Organizadora é composta pelas coordenações dos cursos de gastronomia participantes ou representante determinado pelas instituições.

Parágrafo único - É responsável pela fiscalização e acompanhamento de todas as etapas do Concurso.

### **Da Equipe**

Art.5º - A equipe é composta de três integrantes, sendo um candidato, um auxiliar e um 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.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



§ 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.

§ 3º - Cada instituição de ensino poderá inscrever apenas uma equipe.

## **Dos Participantes**

Art.6º O candidato e o auxiliar são 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 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.8º O professor orientador poderá participar da seguinte forma:

§ 1º - Monitorando o tempo da equipe;

§ 2º - Coordenando as ações da equipe, sem tocar em qualquer equipamentos ou ingredientes.

§ 3º - Na entrega dos pratos aos jurados;

Art.9º O auxiliar será considerado como um suplente ou reserva, na falta ou impossibilidade de participação do candidato oficial o ajudante deverá substituí-lo, assumindo toda e qualquer prerrogativa de candidato oficial, inclusive na premiação, e um novo auxiliar deverá ser apresentado, o mesmo deverá treinar todas as técnicas empregadas com o objetivo de ter conhecimento prático das preparações oferecidas.

Parágrafo único - O auxiliar não poderá:

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

## **Do Uniforme**

Art.10º Cada equipe deverá usar o uniforme completo da instituição que representa.

## **Da Foto Oficial**

Art.11 - Antes da 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.12 - As equipes deverão apresentar uma pasta contendo a seguinte documentação:

§ 1º - Formulário de inscrição, devidamente assinada por todos os integrantes da equipe;

§ 2º - Fichas técnicas da receita à ser executada, com foto;

§ 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.13 – A primeira etapa do concurso será subdividida em duas partes. **Habilidades básicas (Cortes) e Abertura de Ostras**, que serão avaliadas pela Comissão Organizadora.

Art.14 – **Habilidades Básicas (Cortes)**

§ 1º - Os candidatos deverão apresentar habilidades básicas nos cortes clássicos. (O Auxiliar e o Professor não atuarão nessa avaliação).

§ 2º - Os participantes apresentarão (1) um dos cortes clássicos abaixo, que será sorteado antes do início do concurso. Os cortes clássicos que fazem parte da lista são: Julienne fino, Julienne, Brunoise fino, Brunoise, Batonnet, Cubo pequeno, Cubo médio, Cubo grande e tournée. Os cortes clássicos, 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

§ 3º Cada candidato deverá levar suas Batatas, inteiras, cruas e com casca, para o corte na quantidade de 3 unidades (de aproximadamente 150grs cada);

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



§ 4º - As batatas poderão ser trazidos já higienizados mas, vale ressaltar que serão conferidos pela Comissão Organizadora.

§ 5º – As equipes devem realizar a etapa de habilidades no tempo máximo de quinze(15) minutos, já nos boxes previamente sorteados e em sequencia.

§ 6º - Os cortes de batatas deverão estar submersos em água para evitar que as mesmas oxidem e água deverá ser límpida;

§ 6º - Após esta etapa os participantes deverão aguardar a ordem de início para a próxima etapa, abertura das ostras.

#### Art.15 – Abertura de Ostras

§ 1º - Todos os candidatos terão 5 minutos para abrir ostras frescas, sem manipulação prévia. 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.

§ 2º O Auxiliar e o Professor não atuarão nessa avaliação.

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

§ 4º - Nenhuma preparação anterior será permitida.

§ 5º - As ostras deverão ser abertas obrigatoriamente com faca específica que não quebrem a concha, apresentadas sobre sal grosso.

§ 6º - Após esta etapa os participantes deverão aguardar a ordem de início para a próxima etapa.

§ 7º - Essas ostras poderão ser utilizadas para a etapa do prato principal.

#### **Dos Materiais**

Art.16 – 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 itens produzidos deverão ser executados dentro de padrões de higiene;

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



## Do Prato Principal

Art.17- A ostra deve ser apresentada como item principal. Não podendo conter outras proteínas que se sobressaiam ou se igualem à ostra.

§ 1º - As equipes deverão apresentar quatro(4) 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.18 - 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.19 - As porções servem para medirmos padrão e se destinarão para a degustação dos jurados e foto.

## Sobre os Materiais e Utensílios

Art.20 - A louça, panelas e qualquer utensílio 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.

Art.21 - É de responsabilidade dos concorrentes a limpeza dos pratos dentro dos 20 minutos destinados para a liberação da cozinha/Box.

## Das Observações Gerais

Art.22 - Nenhuma pré-preparação será permitida;

Art.23 - Os ingredientes deverão ser trazidos crus e inteiros;

Art.24 - Fundos claros, escuros, demi-glace e molhos e os base de ostra serão permitidos;

Art.25 - Nenhum tipo de molhos prontos e consomes já clarificados serão permitidos;

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

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



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

Art.29 - Decorações não comestíveis não serão aceitas, isso inclui a concha da ostra como base para molho.

Art.30 - Será aceito apenas uma preparação com ostra por ficha técnica.

## **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 combinado compartilhado;

§ 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.32 - 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 da Comissão Organizadora.

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



## Sobre os Horários

Art.33 - O intervalo de uma equipe para outra é de 15 minutos na etapa de cocção do prato principal.

§ 1º - O tempo de preparação é de uma hora (01:00:00) e mais quinze minutos (00:15:00) para o serviço. A equipe que ultrapassar este tempo será penalizada em pontuação.

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

## Sobre o Julgamento

Art.34 - O corpo de jurados é composto por profissionais da área de gastronomia.

§ 1º - Serão 3 (três) jurados.

§ 2º - A Comissão Organizadora é responsável pela avaliação da higiene e dos procedimentos utilizados na preparação das receitas e ingredientes; 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 da ficha de avaliação.

§ 4º - Durante a degustação dos pratos todos os jurados analisam e preenchem as fichas de avaliação.

§ 5º - A classificação será divulgada ao final do concurso.

Art.35 - A higiene dos competidores, bem como a organização da área serão avaliadas durante toda a prova.

Art.36 - Após o júri concluir as atividades de julgamento:

§ 1º - Um representante dos jurados deverá realizar os comentários para os alunos.

§ 2º - As críticas serão sempre construtivas e deverão refletir a opinião do júri como um todo, levando em consideração o teor deste regulamento.

§ 3º - Neste momento todos os integrante da equipes deverão se reunir para receber os comentários.

## Da Classificação

Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



Art.37 - Serão classificados em três (3) posições: Primeiro, segundo e terceiro e todos os integrantes da equipe recebem certificados de participação.

## Da Premiação

Art.38 - O anúncio acontece da seguinte forma:

§ 1º - Divulga-se o terceiro colocado o mesmo recebe o certificado, o prêmio, faz a foto oficial e deve permanecer no local.

§ 2º - Divulga-se o segundo colocado o mesmo recebe o certificado, o prêmio, faz a foto oficial e deve permanecer no local.

§ 3º - Divulga-se o primeiro o mesmo recebe o certificado, o prêmio, faz a foto oficial e deve permanecer no local.

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

Art. 39 – Ao **primeiro** colocado será concedida 1 (Uma) viagem nacional de intercâmbio, conforme agenda do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia para o ano de 2017, contemplando passagens de ida e volta, seguro viagem, alimentação e hospedagem, pelo período de 03 dias. As demais despesas como: transfers, táxis, ingressos, diárias extras, ou outros, serão arcadas pelo vencedor do concurso;

Parágrafo único – 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 aéreo será retornado à Associação Floripamanhã que procederá a indicação de outro participante no evento.

Art. 40 - O **segundo** colocado receberá o valor total de R\$ 1.000,00 (Hum mil reais).

Art. 41 - O **terceiro** colocado receberá o valor total de R\$ 500,00 (Quinhentos reais).

Art. 42 - A entrega da premiação será no dia **08 de outubro de 2016, às 14h00 na FENAOSTRA.**

## Da Finalização do Concurso Cultural

Art. 43 – Após esta cerimônia a competição está oficialmente encerrada.

## Das Disponibilizações Finais

Art. 44 – Com o preenchimento e envio da ficha de inscrição com as devida Ficha Técnica do Prato, o candidato autoriza, automaticamente, desde que respeitados os direitos autorais, a



Concurso Cultural Gastronômico

FENAOSTRA Creative City

Categoria Acadêmico



divulgação de parte ou da íntegra das receitas premiadas, em qualquer momento que os responsáveis por este concurso acharem conveniente.