

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 realizado na 17ª FENAOSTRA – Categoria Profissional.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º - O Concurso 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 - entrada

§ 2º - prato principal

Art.3º - O concurso será realizado no dia **04 de outubro de 2016** na **Faculdade Senac de Florianópolis** – Silva Jardim, 360 – Prainha 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.**

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 dos materiais entrega da cozinha/área de trabalho 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/área de trabalho.

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

§ 3º - Monitoramento 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.9 º - A equipe deverá usar o uniforme completo da empresa ou Instituição que representa, seguindo as normas da vigilância sanitária.

Da Foto Oficial

Art.10 - Antes da 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 (entrada 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).

Das etapas

Art.12 – **Entrada**

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

§ 2º - As entradas poderão ser quentes ou frias.

§ 3º - Serão servidos cinco (5) porções, uma 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 das entradas é de 40 (quarenta) minutos.

§ 7º - Para as bases:

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

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

Art.13 – 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 apresentam mais de uma preparação com ostras serão desclassificadas (exemplos não permitidos: *Pot-pourri*, trilógias, sequências de ostras, etc)

Art.14 - As porções servem para medirmos padrão e se destinarão para a degustação dos jurados.

Art.15 - A louça para o concurso é de responsabilidade dos candidatos. Podendo conter a logo dos restaurantes representados na borda dos pratos.

Art.16 - Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos.

Do Tempo das Equipes

Art.17 - As equipes terão o tempo máximo de uma hora e quarenta minutos (1h40min) para cumprir as tarefas (entrada e prato principal), e ainda o tempo de 20 minutos, destinado para a limpeza da área.

Parágrafo Único: Ao final, as cozinhas/áreas de trabalho deverão ser entregues limpas.

Art.18 - Nenhuma preparação anterior será permitida.

ALT. Art.19 - As equipes DEVERÃO trazer TODOS OS INGREDIENTES NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DE SEUS PRATOS, trazendo 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 organizadores. O excesso de desperdício também será um fator de penalização na pontuação.

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 apresentar os resultados.

Art. 21 - A equipe deverá entregar no dia do concurso uma cópia das receitas e fichas técnicas dos pratos, devidamente assinadas, tanto pelo cozinheiro, quanto pelo seu auxiliar, bem como lista de ingredientes totais e equipamentos.

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 20 minutos destinados para a liberação da cozinha/área de trabalho.

Das Observações Gerais

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

Art.25 - Molhos prontos e consommé já clarificados não 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, isso inclui a concha da ostra como base para molho.

Art.31 - Será aceito apenas uma preparação com ostra por etapa (1 para entrada e 1 para o prato principal).

Das Disponibilização da Organização

Art.32 - A organização disponibilizará:

§ 1º - Pia com água fria.

§ 2º - 1 Bancada de trabalho por área de trabalho.

§ 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.33 - O sorteio é feito quinze (15) minutos antes do início das atividades, tempo disponível para a organização das áreas de trabalho.

Sobre o Julgamento

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

§ 1º - Serão 4 (quatro) jurados, que irão avaliar a higiene e procedimentos utilizados na preparação, apresentação e avaliação das receitas.

§ 2º - 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.

§ 3º - Durante a degustação dos pratos todos os jurados analisam e preenchem a ficha de avaliação.

§ 4º - 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 - 1 (um) representante do júri deverá realizar os comentários para os participantes 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.37 - Serão classificados em três (3) posições: Primeiro, segundo e terceiro e todas 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 uma(1) viagem internacional de intercâmbio conforme agenda do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia para o ano de 2017, contemplando as despesas das passagens de ida e volta, seguro viagem, alimentação e hospedagem, pelo período de 03 dias.

§ 1º - As demais despesas como: passaporte, vistos, transfers, táxis, ingressos, diárias extras, ou outros, serão arcadas pelo vencedor do concurso ;

§ 2º - O prêmio é 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 devidas Fichas Técnicas da entrada e do Prato Principal, o candidato autoriza, automaticamente, desde que respeitados os direitos autorais, a divulgação de parte ou da íntegra das receitas premiadas, em qualquer momento que os responsáveis por este concurso acharem conveniente.