



A Associação Floripamanhã e a Prefeitura Municipal de Florianópolis, tornam público o Edital com as regras do **Concurso Cultural Gastronômico Creative City 2017**, organizado pelo Grupo Gestor do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia - Categoria **Acadêmico e Profissional**. (Revisão 1)

## 1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

### 1.1 Dos Objetivos

O **Concurso Cultural Gastronômico Creative City 2017** tem como objetivo disseminar a cultura e a gastronomia por meio de produções que valorizam os profissionais, os acadêmicos e os produtos regionais da Grande Florianópolis/SC.

### 1.2 Da Realização do Concurso (data, horário e local)

Na categoria **acadêmico**, a prova será realizada no dia **05 de outubro de 2017** na Faculdade na **Estácio**, Rod. José Carlos Daux, 407 - Saco Grande, Florianópolis

#### Horário

8h00 - Confirmação de inscrição

8h30 - Sorteio e Organização das estações de trabalho

8h45 - Bancada deve estar montada com todos os ingredientes visíveis para fiscalização

9h00 - Início do Concurso

Na categoria **profissional**, a prova será realizada no dia **06 de outubro de 2017** na **Estácio**, Rod. José Carlos Daux, 407 - Saco Grande, Florianópolis

#### Horário

8h00 - Confirmação de inscrição

8h30 - Sorteio e Organização do espaço

8h45 - Bancada deve estar montada com todos os ingredientes visíveis para fiscalização

9h00 - Início do Concurso

1.2.1 **(Revisão 1)** - O número mínimo necessário para a realização deste concurso é de 3(três) inscrições válidas em cada uma das categorias. Caso esse número não seja atingido, o concurso não será realizado para a categoria que não tiver o número mínimo de inscritos.

### 1.3 Da Inscrição

O encaminhamento da inscrição conforme descrito a seguir, implica na aceitação total do regulamento aqui exposto;

### 1.3.1 Documento necessários

Categoria Acadêmico:

- Formulário de inscrição, devidamente assinada por todos os integrantes da equipe (Participante, auxiliar e professor orientador) ANEXO I;
- Ficha técnica da receita à ser executada, com foto; ANEXO II, contendo
  - Lista de todos os ingredientes, equipamentos e utensílios a serem usados;
  - Uma foto da equipe devidamente uniformizada;
  - Um breve histórico de cada participante da equipe (50-100 palavras);
- Cópia de comprovantes de matrículas em cursos superiores ou técnicos da área de gastronomia, dos participantes;
- Cópia de comprovante de vínculo empregatício do professor orientador, no curso vinculado a matrícula do aluno;

Categoria Profissional:

- Formulário de inscrição, devidamente assinada por todos os integrantes da equipe (Participante e auxiliar) ANEXO I;
- Ficha técnica da receita à ser executada, com foto; ANEXO II, contendo
  - Lista de todos os ingredientes, equipamentos e utensílios a serem usados;
  - Uma foto da equipe devidamente uniformizada;
  - Um breve histórico de cada participante da equipe (50-100 palavras);
- Cópia de comprovante de atividade profissional da área gastronômica atualizada, por meio de registro em carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato social da empresa quando proprietário, contrato de consultoria e/ou instrumento jurídico similar que efetivamente comprove atuação como profissional da área.

### 1.3.2. Prazo da Inscrição

O prazo final para a envio do formulário de inscrição, da ficha técnica das receitas e dos comprovantes é **13h00** do dia **02 de outubro de 2017**, para o e-mail:  
**concursoastronomicofenaostra@gmail.com**

Obs.: No dia da prova, a equipe deverá apresentar pasta com todos os documentos acima descritos impressos, sendo que o ANEXO I e ANEXO II, deverão estar devidamente assinados por todos os integrantes da equipe e serem originais.

## 2. Comissão Organizadora

A Comissão Organizadora é formada por

- Fabiana Mortimer Amaral e Gustavo Maresch - IFSC
- Sabrina Gomes Dias - SENAC
- Elizabeth Maria Diamantopoulos Neme - ESTÁCIO
- Daniel Augusto Heerdts de Paiva - UNISUL
- Márcia Regina Teschner - FLORIPAMANHÃ

## 3. Da Equipe

Não existe limite de idade para os participantes;

Só será permitida participação no concurso da **equipe completa**, composta conforme descrito a seguir

Na Categoria **acadêmico** a equipe é formada por

- Participante
- Auxiliar
- Professor

Na Categoria **profissional**, a equipe é formada por

- Participante
- Auxiliar

### 3.1 Descrição das atribuições e responsabilidades dos integrantes da equipe

#### 3.1.1 Participante

Criar e executar o prato dentro das técnicas de preparo e boas práticas na higiene e segurança dos alimentos.

Responsável único por todo o processo, desde o pré-preparo até a finalização do prato.

#### 3.1.2 Auxiliar

Auxiliar o participante na organização do espaço, na execução do pré-preparo, manutenção e higienização da estação de trabalho.

A ele é proibido executar qualquer tipo de cocção e finalização e montagem dos pratos.

O auxiliar será considerado como um suplente ou reserva, na falta ou impossibilidade de participação do candidato oficial(participante) o ajudante deverá substituí-lo, assumindo toda e qualquer prerrogativa de candidato oficial(participante), inclusive na premiação, e um novo auxiliar deverá ser apresentado.

### 3.1.3 Professor (Aplicado apenas na categoria acadêmico)

Atuar como suporte, controle do tempo, motivação da equipe e interlocução com a comissão organizadora do concurso.

A ele não é permitido interferir diretamente no preparo, provar e finalizar o prato.

## 4. Da realização da Prova

### 4.1 Será obrigatória a apresentação de

- Uma pasta com os documentos de Inscrição descritos no item 1.3.1 deste edital,
- Entrada e
- Prato Principal.

#### 4.1.1 Entrada

Os participantes devem apresentar um (1) tipo de entrada sendo a ostra o ingrediente principal apresentando apenas uma (1) ostra por porção ;

Serão servidos quatro(4) porções, uma para cada jurado de degustação e uma para foto;

A entrada pode ser quente ou fria.

Um dos ingredientes a seguir deve, obrigatoriamente, ser incorporado a sua receita

- amendoim
- cachaça
- café
- farinha de mandioca
- mel
- sagú

#### 4.1.2 Prato Principal

A ostra deverá ser apresentada como item principal, apresentando três (3) unidades de ostra por porção.

Serão servidos quatro(4) porções, uma para cada jurado degustação e uma para foto.

Serão exigidos no mínimo um acompanhamento e um molho.

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).

#### 4.1.3 Realização da Entrada, Prato Principal e organização da estação de trabalho

O tempo total para a realização da prova será de 1h20min, onde, em

- 20min deve apresentar a entrada com 10 min de intervalo entre cada competidor
- 1h00 após a entrega da entrada, deve apresentar o prato principal;

Após a realização da prova

- Os concorrentes terão 20min para realizarem a limpeza dos materiais, utensílios, equipamentos e estação de trabalho.

#### 4.2 Do Sorteio

O sorteio das estações de trabalho será realizado às 8h30, juntamente com a organização das estações de trabalho que deverá estar concluído às 8h45.

O número de cada estação de trabalho corresponderá ao número de identificação das Equipes , não cabendo aos jurados de degustação esta informação.

Parágrafo Único - Os professores das equipes e os participantes da categoria profissional deverão realizar o sorteio das estações de trabalho, todos juntos na presença da Comissão Organizadora.

#### 4.3 Do Horário a partir do início da prova

Equipe	Início	Apresentação da Entrada	Apresentação do Prato Principal
1	9h00	9h20	10h20



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014



2	9h10	9h30	10h30
3	9h20	9h40	10h40
4	9h30	9h50	10h50
5	9h40	10h00	11h00

#### 4.4 Observações Gerais

Nenhuma pré-preparação será permitida;

Os ingredientes deverão ser trazidos crus e inteiros;

Fundos claros, escuros, demi-glace e molhos a base de ostra serão permitidos, desde que não industrializados;

Nenhum outro tipo de molho pronto ou consomes clarificados serão permitidos;

Verduras e legumes poderão ser trazidos higienizados, mas nenhum corte prévio será tolerado;

É recomendado que cada equipe traga seu próprio cronômetro para calcular e controlar seu tempo.

### 5. Dos Materiais / equipamentos / utensílios

#### 5.1 De responsabilidade dos participantes

Trazer panelas, utensílios, equipamentos, além de louças, acessórios, bandejas e pratos diferenciados, desde que não contenham nenhuma logomarca de restaurante ou instituição de ensino.

#### 5.2 De responsabilidade da Organização

A organização disponibilizará:

- Pia com água fria;
- 1 Bancada de trabalho por box;
- Fogão de 4 bocas;
- Forno combinado compartilhado;
- Tomadas para ligar equipamentos elétricos;

- Balde de lixo;
- Refrigerador para ser compartilhado;
- Uma balança para compartilhar;
- Estará disponível, mop, vassouras, esfregões, para manter a higiene no local,
- Área específica para jurados de degustação, isolada.

## 6. Do Julgamento

### 6.1 Júri de Estação de Trabalho

O Júri de Estação de Trabalho é composto por duas pessoas de atuação na área de gastronomia para:

- Controlar o material e os produtos dos candidatos;
- Verificar o bom andamento da realização dos pratos;
- Dar notas sobre a Ficha de avaliação de Estação de Trabalho e a Ficha Critérios de Avaliação de Penalizações;
- No final da competição, o Júri de Estação de Trabalho se reúne para deliberar suas notas dos candidatos. Em seguida o Júri de Estação de Trabalho transmite suas notas à representante da FloripAmanhã na Comissão Organizadora.

As decisões do Júri de Estação de Trabalho são soberanas e irrevogáveis.

### 6.2 Júri Degustação

O Júri Degustação é composto por três pessoas de atuação na área de gastronomia para:

- Dar notas sobre a Ficha de Critérios de Avaliação do Jurado Degustação Objetiva/Subjetiva e Ficha Critérios de Avaliação de Penalizações;
- No final da competição, o Júri Degustação se reúne para deliberar suas notas dos candidatos. Em seguida o Júri Degustação transmite suas notas à representante da FloripAmanhã na Comissão Organizadora.

As decisões do Júri de Estação de Trabalho são soberanas e irrevogáveis.

### 6.3 Critérios de Avaliação

Peso Total = 10

- Estação de Trabalho - Peso 1
- Entrada - Peso 2



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy  
Designated UNESCO  
Creative City in 2014



- Prato Principal - Peso 7

Critérios de Avaliação do Jurado Degustação (TOTAL 15)		
ENTRADA Objetivo		
Item de avaliação	0 (não)	5 (sim)
Um unidade de ostra por porção		
Justificativa:		
Uso de um dos ingredientes obrigatórios <ul style="list-style-type: none"> <li>● amendoim</li> <li>● cachaça</li> <li>● café</li> <li>● farinha de mandioca</li> <li>● mel</li> <li>● sagú</li> </ul>		
Justificativa:		
Pratos Limpos (higiene do prato apresentado)		
Justificativa		
<b>TOTAL =</b>		

Critérios de Avaliação do Jurado Degustação (30 Pontos)					
ENTRADA SUBJETIVO					
Item de avaliação	1	2	3	4	5





United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014



Apresentação do prato					
Justificativa:					
Harmonia do sabor dos ingredientes apresentados					
Justificativa:					
Sabor da ostra					
Justificativa:					
Aroma					
Justificativa					
Temperatura seguindo proposta do prato					
Justificativa:					
Criatividade na elaboração do prato					
Justificativa:					
<b>TOTAL =</b>					

Formula para calculo **NOTA ENTRADA** = ((Total Nota Objetiva + Total Nota Subjetiva) \*2(peso) )/45

<b>Critérios de Avaliação do Jurado de Degustação (TOTAL 20)</b>		
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
<b>Objetivo</b>		
<b>Item de avaliação</b>	<b>0(não)</b>	<b>5(sim)</b>
Três unidade de ostra por porção		



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

City of Gastronomy  
Designated UNESCO  
Creative City in 2014



Justificativa:		
Possui molho		
Justificativa:		
Possui acompanhamento		
Justificativa:		
Padronização das 4 porções		
Justificativa:		
<b>TOTAL =</b>		

Critérios de Avaliação do Jurado Degustação (45 Pontos)					
PRATO PRINCIPAL SUBJETIVO					
Item de avaliação	1	2	3	4	5
Apresentação do prato					
Justificativa:					
Aroma					
Justificativa:					
Harmonia do sabor dos ingredientes apresentados					
Justificativa:					
Sabor da ostra					
Justificativa:					
Temperatura seguindo proposta do prato					



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014



Justificativa:					
Texturas corretas e variadas					
Justificativa:					
Técnicas corretas de cocção					
Justificativa:					
Harmonia da entrada com o prato principal					
Justificativa:					
Criatividade na elaboração do prato					
Justificativa:					
<b>TOTAL =</b>					

Fórmula para cálculo da **NOTA PRATO PRINCIPAL** = ((Total Nota Objetiva + Total Nota Subjetiva) \*7(peso) )/65

<b>Critérios de Avaliação do Jurado da Estação de Trabalho ( 55 Pontos)</b>		
<b>ENTRADA e PRATO PRINCIPAL OBJETIVO</b>		
<b>Item de avaliação</b>	<b>0 (não)</b>	<b>5(sim)</b>
Organização da estação de trabalho no tempo		
Justificativa:		
Segurança alimentar e Higiene pessoal		
Justificativa:		



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014



Mise an Place da estação de trabalho		
Justificativa:		
Uniforme completo*		
Justificativa:		
Higiene da área de trabalho		
Justificativa:		
Queimar/estragar		
Justificativa:		
Otimização do uso dos ingredientes (não desperdício de alimentos)		
Justificativa:		
Entrada entregue no tempo		
Justificativa:		
Principal entregue no tempo		
Justificativa:		
Limpeza finalizada no tempo		
Justificativa:		
Cuidado com equipamento/utensílios		
Justificativa:		
<b>TOTAL =</b>		

\* Uniforme completo contempla: Sapato fechado de cozinha, calça de cozinha, Dolmã, Avental e Touca de cozinha.

Fórmula para cálculo **NOTA ESTAÇÃO DE TRABALHO** = (Total Nota Objetiva)/55



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014



A **PONTUAÇÃO FINAL** para classificação será a soma da **Nota da Entrada + Nota do Prato Principal + Nota Estação de Trabalho - Penalidades**.

#### 6.4 Penalidades

O Total dos pontos somados das penalidades que os participantes eventualmente forem receber, serão descontados diretamente do total final da nota, já realizados todos os cálculos descritos no item 6.3 **Critérios de Avaliação**.

<b>Critérios de Avaliação de Penalizações</b>		
<b>Jurado de Degustação</b>		
<b>Item de avaliação</b>	<b>-2 pontos</b>	<b>Desclassificado</b>
<b>Não entrega algum pratos (fica automaticamente desclassificado)</b>	<b>XXXXXXX</b> <b>XXXXXXX</b>	
Justificativa:		
Entrega do prato com palitos, barbantes, ou outros objetos não comestíveis usados na preparação		<b>XXXXXXX</b> <b>XXXXXXX</b> <b>XXXXXXX</b>
Justificativa:		
Falta de documentos e apresentação por escrito do prato		<b>XXXXXXX</b> <b>XXXXXXX</b>
Justificativa:		
<b>TOTAL =</b>		



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014



<b>Critérios de Avaliação de Penalizações</b>				
<b>Fiscal de Estação de Trabalho</b>				
<b>Item de avaliação</b>	<b>- 1 pontos</b>	<b>-2 pontos</b>	<b>-3 pontos</b>	<b>Desclasificado</b>
Desrespeito com a segurança alimentar (risco de saúde)				XXXXXXX XXXXXXX
Justificativa:				
Mau uso dos equipamentos e utensílios do local de prova (quebra ou danificado)				XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX
Justificativa:				
Exceder o tempo de entrega do Principal *	XXXXXXX XXXXXXX			
Justificativa:				
Exceder o tempo de entrega da Entrada *	XXXXXXX XXXXXXX			
Justificativa:				
Exceder o tempo de higienização da estação de trabalho **				XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX
Justificativa:				
<b>TOTAL =</b>				

\* Exceder o tempo de entrega da **entrada e/ou prato principal** em: até 15 min ( -2 pontos), de 15 min à 30 min ( - 3 Pontos ), exceder além de 30 min (desclassificado).

\*\* Exceder o tempo de entrega **da estação de trabalho higienizada** em: até 5 min (-1 Ponto) de 5 até 15 min ( -2 pontos) mais de 15 min ( - 3 Pontos )

## 7. Da Classificação

Serão classificados em três (3) posições: Primeiro, segundo e terceiro em cada categoria

## 8. Da Premiação

O anúncio dos vencedores acontece ao final da realização da prova, na seguinte ordem:

- Divulga-se o terceiro colocado
- Divulga-se o segundo colocado
- Divulga-se o primeiro colocado

A entrega da premiação, será no dia **11 de outubro de 2017, durante a solenidade de Abertura da FENAOSTRA** conforme descrito a seguir

Ao **primeiro** colocado, tanto na categoria **acadêmico** quanto **profissional**, será concedido, certificado indicando sua colocação no concurso, e 1 (Uma) viagem nacional ou internacional para cada um, conforme agenda do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia para o ano de 2018, contemplando passagens de ida e volta, seguro viagem, alimentação e hospedagem, pelo período de 03 dias. As demais despesas como: transfers, taxis, ingressos, diárias extras, ou outros, serão arcadas pelo vencedor do concurso;

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.

Ao **auxiliar, ao Professor Orientador e a Instituição de Ensino** do primeiro colocado serão concedidos certificado de participação.

**(Revisão 1)** Ao **segundo** colocado, tanto na categoria **acadêmico** quanto **profissional**, será concedido certificado indicando sua colocação no concurso e um curso Empretec em data pré determinada conforme disponibilidade do Sebrae SC, para cada um.

Ao **auxiliar, ao Professor Orientador e a Instituição de Ensino** do segundo colocado serão concedidos certificados de participação.

**(Revisão 1)** Ao **terceiro** colocado, tanto na categoria **acadêmico** quanto **profissional**, será concedido certificado indicando sua colocação no concurso e walcher para 1(um) *day use* do Resort Costão do Santinho, nominal e intransferível, para cada um.

Ao **auxiliar, ao Professor Orientador e a Instituição de Ensino** do terceiro colocado, serão concedidos certificados de participação.



- City of Gastronomy
- Designated UNESCO
- Creative City in 2014



## 9. Da Finalização do Concurso Cultural

Após esta solenidade de entrega dos prêmios, a competição está oficialmente encerrada.

## 10. Das Disponibilizações Finais

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 divulgação de parte ou da íntegra das receita premiadas, bem como autoriza o direito de uso de imagens em qualquer momento que os responsáveis por este concurso acharem conveniente.

As receitas executadas e apresentadas no concurso são consideradas originais; Caso se constate plágio, os participantes podem sofrer sanções legais pertinentes.