



CONCURSO POPULAR DE GASTRONOMIA COZINHANDO NO SENAC

REGULAMENTO 2017

O Concurso Popular de Gastronomia: **Cozinhando no Senac** tem como principal objetivo o incentivo à carreira e a valorização de gastronomia popular. Para tanto, avalia a higiene e organização no preparo dos alimentos, a apresentação dos pratos, seus sabores e suas texturas. Estão disponibilizadas, através deste Regulamento, as regras necessárias à participação dos interessados.

1) DA PARTICIPAÇÃO.

O Concurso Popular de Gastronomia **Cozinhando no Senac** disponibiliza um quadro de 10 (dez) vagas para aspirantes a cozinheiro profissional, com ou sem experiência de mercado, com idade mínima de 18 (dezoito) anos.

É vedada a participação de colaboradores vinculados ao Senac RN.

Juntamente com a ficha de inscrição preenchida, o candidato interessado deverá anexar link de acesso para a visualização de vídeo de inscrição (*vide* Item 2, Etapa 1, do Regulamento).

Cada participante ficará responsável pela matéria prima necessária à elaboração da sua preparação, apresentada no vídeo de inscrição e na Etapa 2, Item 2, do Regulamento, bem como pelos utensílios e equipamentos a utilizar durante todo o processo.

Na Etapa 2, o participante deverá levar os ingredientes necessários à elaboração de 2 (dois) pratos, que serão posteriormente degustados por 3 (três) membros da Comissão Julgadora referentes à Etapa 2.

A Organização do evento NÃO se responsabiliza pelo deslocamento e/ou hospedagem dos participantes do concurso, nem com os demais custos diretos ou indiretos à participação.

Os participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em suas apresentações e pelas consequências advindas do descumprimento da

legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos pratos apresentados.

Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do Natal Fest Gourmet e Senac RN, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas, na íntegra ou em parte, aos organizadores do evento.

O participante não poderá divulgar, veicular, falar ou vestir o nome de qualquer empresa que não seja patrocinadora e/ou apoiadora do festival durante e no âmbito do concurso.

2) DO CONCURSO E ETAPAS.

Inscrições: As inscrições serão realizadas via internet, por meio do e-mail cozinhandonosenac@rn.senac.br, devendo os participantes enviar a ficha de inscrição, devidamente preenchida, link para acesso ao vídeo de inscrição e ficha técnica ou receita de um PRATO PRINCIPAL de livre escolha, criado pelo participante. O prazo para inscrições dar-se-á até às 23h59 do dia 24 de outubro de 2017. Documentos necessários para a inscrição:

- 1) Ficha de inscrição devidamente preenchida;
- 2) Ficha técnica ou receita da preparação devidamente preenchida (ver modelo);

3) Link de acesso para um VÍDEO com duração máxima de 5 (cinco) minutos contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL** de livre escolha, criado pelo participante, além de um resumo falado e registrado no vídeo sobre o prato desenvolvido e o motivo pelo qual o participante quer ser um cozinheiro Senac. O foco do resumo registrado em vídeo é apresentar a preparação elaborada (prato principal de autoria própria), bem como Falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes e o modo de preparo da receita. O participante também deverá registrar no vídeo porque quer ser um cozinheiro Senac.

Etapa 1: Avaliação do vídeo de inscrição: o link para acesso ao vídeo deverá ser enviado via e-mail (cozinhandonosenac@rn.senac.br) junto com a ficha de inscrição devidamente preenchida e ficha técnica ou receita do prato executado no vídeo, com duração máxima de 5 (cinco) minutos, contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL** de livre escolha, criado pelo participante, além de um resumo falado e registrado no vídeo sobre o prato desenvolvido e o motivo pelo qual o participante quer ser um cozinheiro Senac. O foco

do resumo registrado em vídeo é apresentar a preparação elaborada (prato principal). O participante deverá falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes, bem como o modo de preparo da receita. O participante também deverá registrar no vídeo porque quer ser um cozinheiro Senac.

Serão selecionadas 10 (dez) preparações pela Comissão Organizadora do evento e Profissionais da Gastronomia do Estado, segundo os critérios abaixo:

1. Conteúdo e contextualização (resumo) (2 pontos);
2. Ficha Técnica (receita) da Preparação (3 pontos);
3. Apresentação do prato (3 pontos);
4. Criatividade e domínio no preparo do prato (2 pontos).

TOTAL: 10 PONTOS

A divulgação dos pratos selecionados para a Etapa 2 será realizada pela Comissão Organizadora do Concurso no dia 25 de outubro de 2017. Os participantes selecionados deverão apresentar seus pratos na Etapa 2, que acontecerá no Senac RN, nos dias 26 e 27 de outubro de 2017.

Em caso de empate, a comissão usará como critério de desempate a maior nota alcançada no quesito 1 e assim sucessivamente, de acordo com a ordem pré-estabelecida (de 1 a 4).

Etapa 2: Apresentação no Senac RN: Os participantes serão avaliados por um júri técnico em gastronomia. A banca será composta por instrutores do Senac RN da área de gastronomia.

Cada participante terá 30 (trinta) minutos para o pré-preparo (será feito uma escala entre os participantes selecionados e haverá júri técnico acompanhando) e 15 (quinze) minutos para a finalização e/ou apresentação fechada de 2 (duas) porções da receita para o júri técnico.

Os ingredientes a serem utilizados por cada participante serão conferidos antes da entrada do participante para o pré-preparo seguindo a ficha técnica apresentada e vídeo

apresentado no ato da inscrição. É permitido a entrada de produtos/alimentos previamente manipulados ou ingredientes desde que constem na ficha técnica e vídeo de inscrição.

Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, NÃO será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento das regras estabelecidas no Regulamento resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante.

O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos (2 pontos);
- Harmonia de sabor (2 pontos);
- Texturas corretas e variadas (1,5 pontos);
- Criatividade (inovação) (1,5 pontos);
- Apresentação do prato (estética) (2 pontos);
- Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza) (0,5 ponto);
- Cumprimento de tempo (pré-preparo e preparação) (0,5 ponto).

A avaliação técnica dos selecionados na Etapa 2 se dará durante os dias 26 e 27 de outubro de 2017.

A sequência de apresentação será definida por sorteio a ser realizado no dia 27 de outubro de 2017 e, posteriormente, comunicado via e-mail aos participantes selecionados. Os 4 (quatro) participantes que atingirem a maior nota passam para a Etapa 3, sendo o resultado da Etapa 2 divulgado no dia 27 de outubro de 2017.

Etapa 3: SEMIFINAIS – RISOTO DE CAMARÃO. Apresentação no Natal Fest Gourmet (SEMIFINAL): Nesta etapa, será realizada a seleção de 2 (dois) participantes para a Etapa 4, pela Comissão Julgadora, para apresentação dos pratos no evento denominado “Natal Fest Gourmet”, no dia 4 de novembro de 2017, segundo os critérios abaixo:

Cada participante terá 60 (sessenta) minutos para organização e/ou pré-preparo (será feito uma escala entre os participantes selecionados com acompanhamento de júri técnico) e 60 (sessenta) minutos para a finalização e apresentação, aberta ao público, de 4 (quatro) porções de um **RISOTO DE CAMARÃO** para o júri técnico.

Os ingredientes a serem utilizados por cada participante serão fornecidos pela Comissão Organizadora com base em pedido realizado por cada participante e baseado na lista de insumos anexa ao Regulamento. **É PROIBIDA** a entrada de produtos/alimentos trazidos pelo próprio participante para a referida Etapa. Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, **NÃO** será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento de alguma regra resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante.

O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos durante o preparo (2 pontos);
- Harmonia de sabor (2 pontos);
- Texturas corretas e variadas (2 pontos);
- Criatividade (inovação) (1 ponto);
- Apresentação do prato (estética) (2 pontos);
- Cumprimento de tempo (pré-preparo e preparação) (1 ponto).

A divulgação dos 2 (dois) participantes selecionados à etapa final (Etapa 4), será realizada pela Comissão Organizadora do Concurso ao final da Etapa 3, no dia 04 de novembro de 2017.

A lista de insumos deverá ser enviada até o dia 29.10.2017.

Etapa 4: FINAL DO CONCURSO – CAIXA SURPRESA. Apresentação no evento denominado “Natal Fest Gourmet”. Serão definidos o 1º (primeiro) e o 2º (segundo) lugar do

concurso pela Comissão Julgadora da Etapa 4, a ser realizada durante o “Natal Fest Gourmet”, no dia 4 de novembro de 2017, segundo os critérios abaixo:

Cada participante terá 10 (dez) minutos de planejamento e 60 (sessenta) minutos para produção e apresentação aberta ao público de 4 (quatro) porções de um **PRATO PRINCIPAL** que deverá ser servido para o júri técnico com base nos insumos disponibilizados em caixa surpresa. Os ingredientes da caixa surpresa a serem utilizados por cada participante serão fornecidos pela Comissão Organizadora. **É PROIBIDA** a entrada de produtos/alimentos trazidos pelo próprio participante. Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, **NÃO** será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento de alguma regra resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante.

O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos durante o preparo (2 pontos);
- Harmonia de sabor (2 pontos);
- Texturas corretas e variadas (2 pontos);
- Criatividade (inovação) (1 ponto);
- Apresentação do prato (estética) (2 pontos);
- Cumprimento de tempo (pré-preparo e preparação) (1 ponto);

A divulgação do ganhador da competição será realizada pela Comissão Organizadora do Concurso ao final da etapa, em data de 04 de novembro de 2017.

3º) DA PREMIAÇÃO.

Serão premiados os 4 (quatro) participantes que chegarem às semifinais e final do concurso com base na pontuação atingida. Após o final da contagem de votos das Etapas 3 e 4 de apresentação no “Natal Fest Gourmet”, os prêmios serão fornecidos pela organização com os parceiros do evento e entregues após a divulgação dos resultados.

1º LUGAR – Uma vaga com bolsa integral para o Curso de Cozinheiro Senac RN com validade de 1 ano a partir da data do concurso e de acordo com a oferta da escola no período.

2º LUGAR – Uma vaga com bolsa integral para o Curso de Técnicas de Confeitaria Senac RN com validade de 1 ano a partir da data do concurso e de acordo com a oferta da escola no período.

3º LUGAR – Kit de livros da Editora Senac RN;

4º LUGAR – Kit de livros da Editora Senac RN.

4) CRONOGRAMA.

17/10/2017 – Início das inscrições;

24/10/2017 – Fim do período de inscrição;

25/10/2017 – Resultado da pré-seleção de inscritos (Etapa 1) e sorteio da ordem de apresentação para Etapa 2;

26/10/2017 a 27/10/2017 – Etapa 2 e resultado da Etapa 02;

04/10/2017 – Etapas 3 e 4 – Apresentação durante o festival e resultados Etapas 3 e 4.

5) DISPOSIÇÕES GERAIS.

Os casos omissos neste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora do concurso. Para dúvidas ou esclarecimentos, enviar e-mail para: cozinhandonosenac@rn.senac.br.

Anexo I

FICHA DE INSCRIÇÃO	
NOME COMPLETO DO COMPETIDOR	
IDADE	
TELEFONE PARA CONTATO	
E-MAIL PARA CONTATO	
LINK PARA ACESSO AO VÍDEO DE INSCRIÇÃO	
FICHA TÉCNICA DO PRATO	
NOME OU DESCRIÇÃO DO PRATO	
INGREDIENTES	
MODO DE PREPARO	

Anexo II

(LISTA DE INSUMOS DISPONÍVEIS PARA SOLICITAÇÃO POR PARTE DO PARTICIPANTE NA ETAPA 3 VISANDO A PRODUÇÃO DE 4 PORÇÕES DE RISOTO DE CAMARÃO E EVITANDO O DESPERDÍCIO)

Ingredientes	Und.	Quantidades Máximas que podem ser solicitadas	Módulo I
Laticínios			
GORGONZOLA	G	250	
IOGURTE	G	400	
PARMESÃO	G	300	
RICOTA	G	300	
Congelados			
MASSA HARUMAKI	G	500	
MASSA PHYLO	G	500	
Frutas			
FRAMBOESA	G	400	
LARANJA	G	800	
LIMÃO TAHITI	G	100	
MAÇÃ VERMELHA	G	600	
MANGA	G	600	
MARACUJÁ	G	600	
MORANGO	G	600	
PERA	G	600	
Vegetais			
JERIMUM JAPONÊS	G	600	
ABOBRINHA ITALIANA	G	600	
BATATA INGLESA	G	1500	
BATATA DOCE	G	1500	
BETERRABA	G	600	
CENOURA	G	500	
CHAMPIGNON	G	600	
COUVE-FLOR	G	400	
ERVILHA CONGELADA	G	1000	
ESPINAFRE	G	100	
GENGIBRE	G	50	
MILHO	G	300	

NABO	G	600	
PEPINO	G	600	
PIMENTA DEDO DE MOÇA	UNID.	2	
PIMENTÃO AMARELO	G	600	
PIMENTÃO VERMELHO	G	600	
REPOLHO VERDE	G	400	
RÚCULA	G	100	
SALSÃO	UNID.	1	
TOMATE	G	800	
TOMATE CEREJA	G	600	
VAGEM	G	600	
SECOS			
Gelatinas, gomas			
AGAR-AGAR	G	30	
GELATINA FOLHA	G	50	
Enlatados			
ALCAPARRAS	G	200	
AZEITONA PRETA	G	200	
EXTRATO DE TOMATE	G	100	
MOSTARDA DIJON	G	150	
Grãos e Cereais			
ARROZ ARBÓREO	G	300	
ARROZ SELVAGEM	G	150	
GRÃO DE BICO COZIDO	G	800	
QUINOA BRANCA	G	300	
Frutas Secas			
COCO RALADO	G	100	
DAMASCO	G	200	
UVAS PASSAS PRETAS	G	200	
Oleaginosas			
AVELÃ	G	300	
GERGELIM BRANCO	G	100	
GERGELIM PRETO	G	100	
NOZES	G	300	
Vinagres, molhos e óleos.			
MOLHO DE SOJA	ML	150	
TABASCO	ML	30	
VINAGRE BALSÂMICO	ML	100	
VINAGRE VINHO BRANCO	ML	100	
Fermentos			

FERMENTO BIOLÓGICO SECO	G	50	
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	G	30	
Especiarias e pimentas			
AÇAFRÃO DA TERRA	G	30	
CANELA EM PÓ/CANELA PAU	G	30	
CRAVO DA ÍNDIA	G	10	
CURRY EM PÓ	G	10	
LOURO	G	10	
NOZ MOSCADA	G	10	
PAPRIKA	G	60	
PASTA DE WASABI	G	50	
PIMENTA CAIENA	G	30	
Açúcares			
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	G	300	
AÇÚCAR MASCAVO	G	250	
MEL	G	300	
Farinhas e similares			
AMIDO DE MILHO	G	100	
FARINHA DE ROSCA	G	500	
FARINHA DE TRIGO	G	800	
PANKO	G	500	
PÃO DE FORMA BRANCO	G	200	
Ervas frescas			
ALECRIM	ML	50	
CAPIM SANTO	ML	50	
CEBOLINHA	G	50	
COENTRO	G	50	
ESTRAGÃO	ML	50	
HORTELÃ	G	50	
MANJERICÃO	G	50	
ORÉGANO	G	50	
SALSINHA	MÇ	1	
TOMILHO	ML	50	
Alcoólicos			
COGNAC	ML	150	
GRAND MARNIER	ML	150	
PORTO TINTO	ML	300	
RUM	ML	150	

CAIXA BÁSICA			
Cada competidor receberá uma caixa com os seguintes ingredientes para a etapa 03. NÃO É NECESSÁRIO SOLICITAR			
AÇUCAR REFINADO	G	200	X
ALHO	G	100	X
ALHO PORÓ	UNID.	1	X
AZEITE DE OLIVA	ML	500	X
CAMARÃO SUJO	G	1000	X
CEBOLA	G	500	X
CENOURA	G	300	X
CEBOLA ROXA	G	200	X
CREME DE LEITE FRESCO	G	500	X
FARINHA DE TRIGO	G	500	X
FUNDO DE FRANGO	ML	2000	X
LEITE INTEGRAL	ML	500	X
LIMÃO SICILIANO	G	250	X
MANTEIGA SEM SAL	G	400	X
ÓLEO DE MILHO	ML	900	X
OVOS	UNID.	6	X
PIMENTA BRANCA MOÍDA	G	25	X
PIMENTA PRETA EM GRÃOS	G	25	X
SAL FINO	G	100	X
SALSÃO	G	400	X
VINHO BRANCO	ML	375	X
VINHO TINTO CABERNET	ML	375	X