

IV FEIRA DE GASTRONOMIA
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

EDITAL Nº 017/2017 – DGCCSA

III CONCURSO DE SOBREMESAS

TEMA: “OS DESAFIOS DA COZINHA CONTEMPORÂNEA”

REGULAMENTO PARA OS PARTICIPANTES EM GERAL

1. OBJETIVOS

1.1. Objetivo Geral:

O III Concurso de Sobremesas fará parte da IV Feira de Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho, visando estimular a interação, integração e criatividade da comunidade interessada, incentivando o gosto pela gastronomia e suas diversas competências teóricas e práticas.

1.2. Objetivos específicos:

- Incentivar a criatividade, através da culinária, valorizando os cursos do IFPE e sua relação com a gastronomia;
- Estimular o desenvolvimento da cozinha contemporânea e suas variações;
- Despertar o interesse da comunidade pela gastronomia.

2. PARTICIPANTES

O concurso estará aberto a todos os(as) interessados(as), sejam integrantes da comunidade interna ou da comunidade externa do IFPE – *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

3. INSCRIÇÕES

O período de inscrições será de **15 de outubro de 2017 a 15 de novembro de 2017**.

As inscrições deverão ser realizadas através do preenchimento da ficha de inscrição (Anexo I) e da Receita (Anexo II), que deverão ser encaminhadas, **até às 18h do dia 15 de novembro de 2017**, para o e-mail feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br, com o título “INSCRIÇÃO III CONCURSO DE SOBREMESAS”.

No ato de inscrição, deve ser apresentada uma justificativa e um relato sobre a sobremesa que está sendo inscrita no concurso.

4. REALIZAÇÃO

O concurso será realizado no dia **01 de dezembro de 2017**, na sede provisória do *Campus* Cabo de Santo Agostinho do IFPE, localizada na Rua Sebastião Joventino, s/nº, Destilaria Central, Cabo de Santo Agostinho/PE (Bloco B da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho – FACHUCA).

5. AVALIAÇÃO

Os(As) participantes deverão se apresentar no local do concurso, em horário previamente estabelecido, para esclarecimento das regras. O não comparecimento no horário previsto implicará a exclusão do(a) candidato(a) do concurso.

Observações:

- A ordem das apresentações será designada por sorteio, **no dia 18 de novembro de 2017**, às **08 horas**, com seu respectivo resultado divulgado no site da IV Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho e exposto nos quadros de avisos da Instituição;
- Todas as sobremesas deverão ser preparadas antecipadamente e levadas, prontas, ao local do evento;
- Os(As) participantes deverão reproduzir 01 (um) prato para foto, e 03 (três) pequenas porções, apresentadas de forma idêntica, para degustação dos jurados;
- A organização do concurso disponibilizará 04 (quatro) pratos rasos, brancos, para a apresentação, podendo o participante levar suas próprias louças;
- As preparações precisam se encaixar na categoria de sobremesa, que consiste em receitas que são servidas ao final das refeições;
- Os pratos deverão estar inspirados no tema **“OS DESAFIOS DA COZINHA CONTEMPORÂNEA”**;
- O(A) participante terá até **15 (quinze) minutos** para a montagem e apresentação do prato para o corpo de jurados.

5.1. Critérios de Avaliação:

As preparações serão avaliadas por uma banca julgadora composta por 03 (três) membros, cujos critérios de avaliação constam na tabela abaixo:

ATRIBUTO	PONTUAÇÃO
APRESENTAÇÃO(0-10)	
AROMA(0-10)	
CRIATIVIDADE(0-10)	
SABOR(0-10)	
HARMONIZAÇÃO(0-10)	
TEXTURA(0-10)	
JUSTIFICATIVA(0-10)	
TOTAL(0-70)	

Os 03 (três) melhores pratos receberão certificados pela Comissão Organizadora da IV Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Observações:

- No caso de atraso na entrega do prato para a mesa julgadora, haverá penalização, por minuto excedente, de 01 (um) ponto em cada critério da nota;
- Em caso de empate na pontuação final, o desempate será definido pelo voto do(a) Presidente da Comissão Avaliadora;
- O resultado final será designado em função da soma dos resultados obtidos pelo prato;
- Prêmios serão entregues aos vencedores.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Todos os(as) participantes receberão certificado;
- A decisão do júri é incontestável;

- Cada participante se responsabilizará pelo seu traslado para participação no concurso;
- O(A) candidato(a) se responsabilizará por adquirir os insumos e por qualquer despesa para a elaboração da sobremesa;
- Durante o concurso, haverá um intervalo de **10 (dez) minutos** entre os concorrentes.

7. INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Os dados preenchidos nos formulários constantes nos Anexos I e II do presente regulamento serão utilizados nas publicações, logo, recomenda-se o cuidado nas informações prestadas;
- A Ficha de Inscrição (Anexo I) somente será validada após seu completo preenchimento;
- Só serão aceitos os formulários que forem entregues, por e-mail, até **às 18 horas do dia 15 de novembro de 2017;**
- Após essa data, o IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho não se responsabilizará pela participação do(a) candidato(a);
- A inscrição para participação no concurso implica a aceitação tácita das normas contidas no presente regulamento;
- Outros esclarecimentos podem ser obtidos pelo e-mail feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br.

Cabo de Santo Agostinho, 02 de outubro de 2017.

Profº DANIEL COSTA ASSUNÇÃO

Diretor Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Profº RODRIGO ROSSETTI VELOSO

Coordenador do Curso Técnico em Cozinha

Profº PEDRO ÂNGELO PINHEIRO DE FREITAS

Presidente da Comissão Organizadora da IV Feira de Gastronomia

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO

NOME DO(A) PARTICIPANTE:	
CPF DO(A) PARTICIPANTE:	
INSTITUIÇÃO DE ENSINO (se houver):	
TELEFONE PARA CONTATO:	
E-MAIL:	
NOME DA SOBREMESA:	
JUSTIFICATIVA:	

ANEXO II – RECEITA

Título:		
Participante:		
Ingredientes	Unidade	Quantidade Total
Técnica de Preparação:		