



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco  
Direção-Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho

**EDITAL CCSA/IFPE Nº 22, DE 08 DE SETEMBRO DE 2024**

## **8º CONCURSO DE SOBREMESAS**

### **REGULAMENTO GERAL**

**O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO** promove através da Portaria nº 496/2020/REI/IFPE, de 30/04/2020, publicada no D.O.U. de 05/05/2020, Seção 02, página 20, e, reconduzido por meio da Portaria nº 515/2024/REI/IFPE, de 03/05/2024, publicada no D.O.U. de 06/05/2024, Seção 02, página 18, em conformidade com a Lei Federal nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, torna público o regulamento geral do 8º Concurso de Sobremesas, integrante da X Feira de Gastronomia, cuja temática é "**MEMÓRIA, HISTÓRIA E CULTURA - Homenagem ao Chef Rivandro França.**"

#### **1. OBJETIVOS**

##### **1.1. Objetivo Geral:**

O 8º Concurso de Sobremesas fará parte da X 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:**

- a) Incentivar a criatividade, através da confeitaria, valorizando os cursos do IFPE e sua relação com a gastronomia;
- b) Estimular o desenvolvimento da cozinha pernambucana, por meio de suas variações e harmonizações;
- c) Despertar o interesse da comunidade por preparações relacionadas à confeitaria em geral.

#### **2. PARTICIPANTES**

2.1. O 8º Concurso de Sobremesas estará aberto a todos os/as interessados/as, sejam integrantes da comunidade interna ou da comunidade externa do IFPE – *Campus* Cabo de Santo Agostinho, desde que **MAIORES de 18 (dezoito) anos**.

2.2. O número de participantes será limitado a 20 (vinte) inscritos/as.

2.2.1. Caso o número de interessados/as ultrapasse a quantidade descrita no item 2.2.,

será realizado sorteio das vagas entre todos os/as inscritos/as, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a data de encerramento das inscrições.

### 3. INSCRIÇÕES

3.1. O período de inscrições acontecerá no período de **10 de setembro de 2024 (Terça) a 09 de outubro de 2024 (Quarta)**.

3.2. As inscrições deverão ser realizadas por meio da ficha de inscrição (Anexo I) e da Receita (Anexo II), através de formulário da plataforma *Google Forms* disponível no link: [https://docs.google.com/forms/d/1u4kaIE060SS5ZaKPwEw5\\_UxoNnm2TEuHRTfzWfi19tU/viewform?edit\\_requested=true](https://docs.google.com/forms/d/1u4kaIE060SS5ZaKPwEw5_UxoNnm2TEuHRTfzWfi19tU/viewform?edit_requested=true).

3.3. As submissões deverão ser preenchidas e encaminhadas, **até às 23h59min do dia 09 de outubro de 2024 (Quarta)**. No ato de inscrição, o/a interessado/a deverá apresentar uma justificativa e um relato sobre a sobremesa que está sendo inscrita no concurso.

3.3.1. Em caso de mais de uma inscrição realizada por participante, será considerada, apenas, a última.

3.4. A divulgação das inscrições aceitas serão divulgadas **no dia 11 de outubro de 2024 (Sexta)** no portal oficial do evento e nas redes sociais do IFPE - *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

3.5. A interposição de recurso será realizada **das 08h do dia 12 de outubro de 2024 (Sábado) até às 23h59min do dia 13 de outubro de 2024 (Domingo)**, exclusivamente, por meio do e-mail [feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br](mailto:feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br).

3.6. A homologação dos/das candidatos/as classificados/as para a fase presencial será divulgada no dia **14 de outubro de 2024 (Segunda)** às **17h**.

3.7. A ordem das apresentações será designada por sorteio no dia **17 de outubro de 2024**, às **14h**, com seu respectivo resultado divulgado no portal oficial do evento e nas redes sociais do IFPE - *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

### 4. REALIZAÇÃO

4.1. O 8º Concurso de Sobremesas será realizado no dia **24 de outubro de 2024 (Quinta)**, na Praça de Eventos do Shopping Costa Dourada, localizado na Rodovia PE-060, Km nº 03, nº 3.200, Cabo de Santo Agostinho/PE.

### 5. AVALIAÇÃO

5.1. Os/As participantes deverão se apresentar no local do concurso, em horário previamente estabelecido, para esclarecimento das regras.

5.2. O não comparecimento no horário previsto implicará a exclusão do/a candidato/a do 8º Concurso de Sobremesas.

#### 5.3. Orientações Específicas:

a) As sobremesas deverão estar prontas, sob responsabilidade dos/as candidatos/as, sendo finalizadas e empratadas no local do evento, respeitando o tempo de execução de cada candidato/a;

b) Cada candidato/a terá até **15 (quinze) minutos** para a montagem e apresentação da sobremesa para o corpo de jurados/as, após indicação do início da contagem pela comissão

organizadora.

c) Os/As participantes deverão reproduzir 01 (uma) unidade para foto e 03 (três) unidades, todas apresentadas de forma idêntica, para degustação dos/das jurados/as;

d) O/A candidato/a deverá justificar oralmente sua escolha de receituário dentro do prazo limite de **15 (quinze) minutos**, destinado para execução da sua sobremesa;

e) A organização do concurso viabilizará forno, fogão e micro-ondas aos/as participantes para execução de suas receitas e **NÃO** disponibilizará nenhum outro material, equipamento, utensílio e ingrediente/bebida para a preparação e apresentação da sobremesa, sendo de inteira responsabilidade do/a participante trazer todos os itens necessários;

f) As sobremesas deverão estar inspiradas no tema **“MEMÓRIA, HISTÓRIA E CULTURA - Homenagem ao Chef Rivandro França”**.

#### 5.4. Critérios de Avaliação:

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

ATRIBUTO	REQUISITOS	PONTUAÇÃO
APRESENTAÇÃO (0-20)	EMPRATAMENTO, MONTAGEM E DISPOSIÇÃO DA PREPARAÇÃO NO SERVIÇO	
CRIATIVIDADE (0-20)	INOVAÇÃO E ORIGINALIDADE	
SABOR E TEXTURA (0-20)	APLICAÇÃO DE TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DA PREPARAÇÃO	
EQUILÍBRIO (0-20)	HARMONIA NAS COMBINAÇÕES ENTRE OS ELEMENTOS DA COMPOSIÇÃO DA PREPARAÇÃO	
JUSTIFICATIVA E RELEVÂNCIA COM O TEMA PROPOSTO (0-20)	ADEQUAÇÃO DA PREPARAÇÃO COM O TEMA DO EVENTO	
<b>TOTAL (0-100)</b>	-	

b) As 03 (três) melhores sobremesas receberão certificados pela Comissão Organizadora da X Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho;

c) No caso de atraso na entrega da sobremesa para a mesa julgadora, haverá penalização, por minuto excedente, de 01 (um) ponto em cada critério da nota;

d) Em caso de empate na pontuação final, o desempate será definido pelo voto do/a Presidente da Comissão Avaliadora;

e) O resultado será designado em função da soma dos resultados obtidos pelo prato;

f) Haverá prêmios a serem entregues aos/às vencedores/as.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

6.1. Todos os/as participantes receberão certificado.

6.2. A decisão do júri é incontestável.

6.3. Cada participante se responsabilizará pelo seu traslado para participação no 8º Concurso de Sobremesas.

6.4. O/A candidato/a se responsabilizará por adquirir os insumos e por qualquer despesa para a elaboração da sobremesa.

6.5. Os/As participantes serão totalmente responsáveis pelas condições de qualidade e higiênico-sanitárias dos ingredientes e materiais utilizados em suas preparações, resguardando-os desde o momento da obtenção, processamento, transporte, armazenamento e utilização durante o serviço no 8º Concurso de Sobremesas.

## 7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

7.1. 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.

7.2. A Ficha de Inscrição (Anexo I) somente será validada após o completo preenchimento do questionário de inscrição via formulário no *Google Forms*.

7.3. Só serão aceitos os formulários que forem entregues, pelo formulário indicado no item 3.2., até às **23h59min do dia 09 de outubro de 2024 (Quarta)**.

7.4. Após essa data, o IFPE - *Campus* Cabo de Santo Agostinho não se responsabilizará pela validação da participação do/a candidato/a.

7.5. A inscrição para participação no 8º Concurso de Sobremesas implica a aceitação tácita das normas contidas no presente regulamento.

7.6. Outros esclarecimentos podem ser obtidos pelo e-mail [feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br](mailto:feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br).

## ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO

<b>Nome do/a Participante:</b>	
<b>CPF/MF:</b>	
<b>Instituição de Ensino / Estabelecimento Profissional (se houver):</b>	
<b>Telefone para Contato:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Nome da Sobremesa:</b>	
<b>Justificativa / Relevância / Aderência ao Tema do Evento:</b>	

## ANEXO II – RECEITA

<b>Nome da Sobremesa:</b>		
<b>Participante:</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>

<b>Técnica de PREPARAÇÃO:</b>		

**DANIEL COSTA ASSUNÇÃO**

Diretor-Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho

**ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA**

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia  
Presidente da Comissão Organizadora da X Feira de Gastronomia

**LARA OLIVEIRA LINS**

Coordenadora do Curso Técnico em Cozinha



Documento assinado eletronicamente por **Eron Ferreira Campos da Silva, Professor EBTT**, em 08/09/2024, às 17:08, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Lara Oliveira Lins, Coordenador(a) do Curso Técnico em Cozinha**, em 09/09/2024, às 08:25, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Costa Assuncao, Diretor(a)-Geral**, em 09/09/2024, às 08:45, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1386484** e o código CRC **8C29ED8E**.