



III FEIRA DE GASTRONOMIA DO IFPE
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

EDITAL Nº 026/2016 - DGCCSA

II CONCURSO DE SOBREMESAS

TEMA: “DOCE, DULCE, DOLCE: SOBREMESAS DO MUNDO”

REGULAMENTO PARA OS PARTICIPANTES EM GERAL

1. Objetivos

1.1. Objetivo Geral:

O II Concurso de Sobremesas fará parte da III Feira de Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho, visando estimular a interação, integração e criatividade da comunidade interessada, incentivando o interesse 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 culinária regional e suas variações;
- Despertar o interesse da comunidade pela gastronomia.



2. Participantes

O concurso estará aberto a todos os interessados.

3. Inscrições

O período de inscrições será de 26 de setembro de 2016 a 12 de outubro de 2016.

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 23h59min do dia 12 de outubro de 2016, para o e-mail feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br, com o assunto do e-mail "INSCRIÇÃO II CONCURSO DE SOBREMESAS".

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

4. Realização

O concurso será realizado no dia 20 de outubro de 2016, no *Campus* Cabo de Santo Agostinho, localizado 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 participantes deverão se apresentar no local do concurso, em horário previamente estabelecido, para esclarecimentos das regras. O não-comparecimento no horário previsto implicará na exclusão do concurso.



5.1. Observações:

- A ordem das apresentações será designada por sorteio, no dia 18 de outubro de 2016, às 08 horas, com seu respectivo resultado divulgado no site da III feira de gastronomia do IFPE e exposto no quadro de avisos do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho.
- Todas as sobremesas deverão ser preparadas antecipadamente e levadas prontas ao local do Evento.
- Os 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 “Doce, Dulce, Dolce: Sobremesas do Mundo”.
- O participante terá até 15 (quinze) minutos para a montagem e apresentação do prato para os jurados.

5.2. Critérios de Avaliação:

As preparações serão avaliadas por uma banca julgadora composta por 03 (três) membros, onde os critérios de avaliação estão 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 do Evento.

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 presidente da comissão avaliadora;
- O resultado final será designado em função da soma dos resultados obtidos pelo prato.
- Prêmios serão distribuídos para os vencedores.

6. Considerações Finais

- Todos os participantes receberão certificado;
- A decisão do júri é incontestável;
- Cada participante se responsabilizará pelo seu traslado para participação no concurso;
- Cada participante se responsabilizará por adquirir os insumos e por qualquer despesa para a elaboração da sobremesa;



- No concurso haverá um intervalo de 10 (dez) minutos entre os concorrentes.

7. Informações Importantes:

- Os dados preenchidos nos formulários (Anexos I e II) serão utilizados nas publicações, por isto, pedimos o cuidado no preenchimento.
- 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 23h59min do dia 12 de outubro de 2016.
- Após esta data, o IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho não se responsabilizará pela participação do candidato.
- A inscrição para participação no evento implica na aceitação das normas contidas no regulamento.
- Outros esclarecimentos podem ser obtidos pelo e-mail feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br.

Cabo de Santo Agostinho, 19 de setembro de 2016.

Profº DANIEL COSTA ASSUNÇÃO

Diretor Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho



III FEIRA DE GASTRONOMIA DO IFPE

CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

EDITAL Nº 026/2016 - DGCCSA

II CONCURSO DE SOBREMESAS

TEMA: “DOCE, DULCE, DOLCE: SOBREMESAS DO MUNDO”

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO

NOME DO PARTICIPANTE	
TELEFONE PARA CONTATO:	
E-MAIL:	
NOME DA SOBREMESA:	
JUSTIFICATIVA:	



III FEIRA DE GASTRONOMIA DO IFPE
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

EDITAL Nº 026/2016 - DGCCSA

II CONCURSO DE SOBREMESAS

TEMA: “DOCE, DULCE, DOLCE: SOBREMESAS DO MUNDO”

ANEXO II – RECEITA

Título:		
Participante:		
Ingredientes	Unidade	Quantidade Total



--	--	--

Técnica de Preparação:

--