



**III FEIRA DE GASTRONOMIA DO IFPE
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**EDITAL Nº 027/2016 - DGCCSA
I CONCURSO DE GASTRONOMIA**

REGULAMENTO PARA OS ESTUDANTES

1. Objetivo

O concurso visa promover a integração dos estudantes dos cursos FIC (qualificação), técnico e superior, incentivando o trabalho de pesquisa sobre ingredientes nacionais, produções gastronômicas, além de relacionar competências teóricas e práticas, integrando os candidatos com a área acadêmica e o setor profissional.

2. Data, Hora e Local

Dia: 19 de outubro de 2016

Horário: 09h às 17h

Local: IFPE *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).



Ficará à critério da organização do concurso, caso haja uma demanda de inscrição superior à programada, a inclusão do dia 20 de outubro de 2016, para a realização das atividades programadas.

3. Infraestrutura

A organização da III Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho disponibilizará para cada dupla participante:

- Fogão tipo cooktop de indução;
- Pia com um ponto de água;
- Forno elétrico com salamandra;
- Liquidificador;
- Mixer;
- Utensílios abaixo listados:

Fouet	1
Luva térmica, em material isolante;	1
Pegador de metal	1
Rolo de Macarrão	1
Escumadeiras	1
Colher de Sopa	2
Pratos rasos, brancos	5
Colher grande de inox	1
Colher em Polietileno	3
Ralador de 4 faces	1
Escorredor em Inox	1
Sauteuse Grande	1
Sauteuse Pequena	1
Panela (papeiro)	1
Panela (4L)	1
Panela (2L)	1



Caçarola (6L)	1
Conjunto de Bowl's (P, M, G)	1

O candidato poderá trazer utensílios pessoais para elaboração e apresentação dos pratos.

Os pratos para apresentação e degustação das produções finais são de responsabilidade da organização do concurso.

4. Regras Gerais

4.1. Requisitos para o I Concurso de Gastronomia: as instituições de ensino interessadas devem enviar a ficha de inscrição dos candidatos (Anexo I), para serem analisadas pela Comissão Técnica da Organização da III Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho, para o e-mail feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br, com o assunto do e-mail "INSCRIÇÃO I CONCURSO DE GASTRONOMIA"

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

4.1.2. Posteriormente será enviada aos participantes a homologação da candidatura junto com as normas de seleção.



4.2. Os candidatos devem estar devidamente matriculados em cursos FIC (qualificação), técnico ou superior, pré-selecionados pelas instituições de ensino participantes.

4.3. Os candidatos deverão se apresentar, devidamente uniformizados, às 09h do dia 19 de outubro de 2016.

4.3.1. Em caso de atraso o candidato será imediatamente desclassificado.

4.3.2. Mínima base de **Uniformes** – os candidatos deverão estar vestidos com sapatos fechados, dólãs, calças e toucas, ficando estritamente proibido o uso de adornos (como brincos e anéis), unhas compridas e/ou esmaltada, e barba sem a devida proteção.

4.4. **A partir desse momento não poderão utilizar telefone celular e nem falar com pessoas de fora da organização.**

4.5. Ao se apresentarem para o sorteio, os candidatos deverão portar seus documentos originais de identidade e comprovantes de matrícula da instituição de ensino. Os candidatos que não portarem os documentos solicitados serão desclassificados.

4.6. Todos os candidatos terão seus postos de trabalho e a ordem das suas apresentações designadas por sorteio, a ser realizado no dia 19 de outubro de 2016 às 09h05min, no *Campus* Cabo de Santo Agostinho.



4.7. Todos os pratos deverão ser inteiramente preparados no dia, nas instalações da III Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

4.8. Serão entregues às duplas participantes uma caixa preta contendo os insumos a serem utilizados. Os participantes terão 15 (quinze) minutos para a entrega teórica do que será realizado.

4.9. Cada participante terá 01 (uma) hora para o preparo do prato para avaliação e foto e de porções individuais para 03 (três) jurados.

5. Critérios de Avaliação

5.1. **O corpo de jurados** será composto por 03 (três) avaliadores.

5.2. A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando 100 pontos para cada dupla participante.

5.3. **Critérios de avaliação**, no total máximo de 100 (cem) pontos distribuídos em:

Critério	Pontuação
Organização	0-10
Higiene	0-10
Técnicas	0-10
Tempo de Finalização	0-10
Apresentação do prato	0-10
Sabor	0-10
Textura	0-10
Aroma	0-10
Cor	0-10



Criatividade	0-10
Total	0-100

5.4. O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados.

5.5. Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota do presidente da Comissão Julgadora.

6. Premiação

6.1. As premiações serão informadas no momento do sorteio de apresentação das duplas, pela Comissão Organização do Concurso.

7. Considerações finais

7.1. O prêmio é pessoal e intransferível

7.2. A decisão do júri é incontestável e quaisquer problemas e dúvidas que surgirem durante o concurso serão decididos pela Comissão Organizadora da III Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

7.3. Os participantes se responsabilizarão pela locomoção, estadia e alimentação para participação no concurso.

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 027/2016 - DGCCSA
I CONCURSO DE GASTRONOMIA**

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO

FICHA DE INSCRIÇÃO PARA O I CONCURSO DE GASTRONOMIA		
Nome da Equipe e Participantes		Tipo do Curso:
Equipe-		() CURSO FIC
01-		() CURSO TÉCNICO
02-		() SUPERIOR
		Sexo (F ou M): 01() 02()
Instituição de Ensino:		
Endereço:		Complemento:
Bairro:	Cidade:	CEP:
Telefone:	Email:	