

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

**EDITAL Nº 018/2017 – DGCCSA  
II CONCURSO DE GASTRONOMIA  
TEMA: “OS DESAFIOS DA COZINHA CONTEMPORÂNEA”**

**REGULAMENTO PARA OS PARTICIPANTES**

**1. Objetivo**

O concurso visa promover a integração de 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, dos(das) candidatos(as) com a área acadêmica e o setor profissional.

**2. Data, Hora e Local**

**Dia:** 29 de novembro de 2017;

**Horário:** 11h às 19h;

**Local:** Sede Provisória do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho, 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).

**2.1.** Ficarà a critério da organização do concurso, caso haja uma demanda de inscrição superior à programada, a inclusão do dia **30 de novembro de 2017**, para a realização das atividades programadas.

### 3. Infraestrutura

3.1. A organização do II Concurso de Gastronomia, integrante da IV 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 constantes na tabela a seguir:

Caçarola com alça 20cm	1
Caçarola com cabo 16cm	1
Caçarola com cabo 18cm	1
Colher de Sopa	2
Colher em Polietileno	2
Colher grande de inox	1
Conjunto de Bowl's (P, M, G)	1
Cumbuca de plástico	1
Escorredor em Inox	1
Escumadeira	1
Frigideira 20cm	1
Fouet	1
Pão duro	1
Pegador de metal	1
Pratos rasos, brancos	5
Ralador de 4 faces	1
Ramequim	2
Tábua de corte	2

3.2. Os(As) candidatos(as) poderão trazer utensílios pessoais para elaboração e apresentação dos pratos.

3.3. As louças para apresentação e degustação das produções finais são de responsabilidade da organização do concurso.

## **4. Regras Gerais**

**4.1.** Requisitos para o II Concurso de Gastronomia: as **Instituições de Ensino** interessadas devem enviar a Ficha de Inscrição dos(as) candidatos(as) (Anexo I), para serem analisadas pela Comissão Técnica da IV Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho, para o e-mail [feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br](mailto:feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br), com o título “INSCRIÇÃO II CONCURSO DE GASTRONOMIA”.

**4.1.1.** O período de inscrições será de **15 de outubro de 2017 a 15 de novembro de 2017, às 18h.**

**4.1.2.** Posteriormente, será enviada aos(às) participantes a homologação das candidaturas junto com as normas de seleção.

**4.2.** Os(As) candidatos(as) devem estar devidamente matriculados nos cursos FIC (qualificação), técnico ou superior, pré-selecionados(as) pelas Instituições de Ensino participantes.

**4.3.** Os(As) candidatos(as) deverão se apresentar, devidamente uniformizados(as), **às 11h do dia 29 de novembro de 2017.**

**4.3.1.** Em caso de atraso, a dupla de candidatos(as) será imediatamente desclassificada.

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

**4.3.3. A partir desse momento, não poderão utilizar telefone celular e nem falar com pessoas externas à organização.**

4.4. Ao se apresentarem para o sorteio, os(as) candidatos(as) 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.

4.5. Todos os(as) candidatos(as) terão seus postos de trabalho e a ordem das suas apresentações designadas por sorteio, a ser realizado **no dia 29 de novembro de 2017, às 11h05min**, no *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

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

4.7. 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.

4.8. Cada dupla participante terá **01 (uma) hora** para o preparo e a montagem do prato. Deverão ser apresentados 04 (quatro) pratos, sendo 01 (um) para foto oficial e 03 (três) para o corpo de jurados(as).

## **5. Critérios de avaliação**

5.1. **O corpo de jurados(as)** será composto por 03 (três) avaliadores(as), sem vínculo com o *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

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

**5.3. Os critérios de avaliação** estão distribuídos conforme tabela a seguir:

<b>Critério</b>	<b>Pontuação</b>
<b>Organização</b>	<b>0-10</b>
<b>Higiene</b>	<b>0-10</b>
<b>Técnicas</b>	<b>0-10</b>
<b>Tempo de Finalização</b>	<b>0-10</b>
<b>Apresentação do Prato</b>	<b>0-10</b>
<b>Sabor</b>	<b>0-10</b>
<b>Textura</b>	<b>0-10</b>
<b>Aroma</b>	<b>0-10</b>
<b>Cor</b>	<b>0-10</b>
<b>Criatividade</b>	<b>0-10</b>
<b>Total</b>	<b>0-100</b>

**5.4.** O resultado final será definido em função da soma dos resultados individuais de cada um dos(as) jurados(as).

**5.5.** Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota do(a) Presidente da Comissão Julgadora.

## **6. Premiação**

**6.1.** As premiações serão informadas no momento do sorteio de apresentação das duplas participantes pela Comissão Organização do Concurso/Evento.

## **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 IV Feira de Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

**7.3.** Cada dupla participante se responsabilizará por sua locomoção, estadia e alimentação para participação no concurso.

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

FICHA DE INSCRIÇÃO PARA O II CONCURSO DE GASTRONOMIA		
DADOS DO(A) PARTICIPANTE 1		
NOME: CPF: SEXO: M ( ) F ( )		TIPO DO CURSO: ( ) CURSO FIC ( ) CURSO TÉCNICO ( ) SUPERIOR
INSTITUIÇÃO DE ENSINO:		
COORDENADOR(A) DO CURSO:		
ENDEREÇO DO PARTICIPANTE:		COMPLEMENTO:
BAIRRO:	CIDADE:	CEP:
TELEFONE DO(A) PARTICIPANTE:	E-MAIL DO(A) PARTICIPANTE:	
DADOS DO(A) PARTICIPANTE 2		
NOME: CPF: SEXO: M ( ) F ( )		TIPO DO CURSO: ( ) CURSO FIC ( ) CURSO TÉCNICO ( ) SUPERIOR
INSTITUIÇÃO DE ENSINO:		
COORDENADOR(A) DO CURSO:		
ENDEREÇO DO PARTICIPANTE:		COMPLEMENTO:
BAIRRO:	CIDADE:	CEP:
TELEFONE DO(A) PARTICIPANTE:	E-MAIL DO(A) PARTICIPANTE:	