

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

**EDITAL Nº 020/2017 – DGCCSA**

**I CONCURSO DE *DRINKS***

**TEMA: “OS DESAFIOS DA COZINHA CONTEMPORÂNEA”**

**REGULAMENTO PARA OS PARTICIPANTES EM GERAL**

**1. OBJETIVOS**

**1.1. Objetivo Geral:**

O I Concurso de *Drinks* 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 coquetelaria, valorizando os cursos do IFPE e sua relação com a gastronomia;
- Estimular o desenvolvimento da cozinha contemporânea e suas variações e harmonizações;
- Despertar o interesse da comunidade pelo preparo de coquetéis/*drinks* em geral.

## 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, **desde que MAIORES de 18 (dezoito) anos.**

## 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](mailto:feiradegastronomia@cabo.ifpe.edu.br), com o título “INSCRIÇÃO I CONCURSO DE *DRINKS*”.

No ato de inscrição, deve ser apresentada uma justificativa e um relato sobre o *drink* 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;
- Todos os *drinks* deverão ser preparados no local do evento;
- Os(As) participantes deverão reproduzir 01 (um) unidade para foto, e 03 (três) unidades, todas apresentadas de forma idêntica, para degustação dos(as) jurados(as);
- A organização do concurso **NÃO** disponibilizará nenhum material, equipamento, utensílios e ingrediente/bebida para a preparação e apresentação do drink, sendo de inteira responsabilidade do(a) participante trazer todos os itens necessários;
- Os *drinks* deverão estar inspirados no tema “**OS DESAFIOS DA COZINHA CONTEMPORÂNEA**”;
- O(A) participante terá até **15 (quinze) minutos** para a montagem e apresentação do *drink* 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)  |           |
| JUSTIFICATIVA(0-10) |           |
| TOTAL(0-60)         |           |

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

#### Observações:

- No caso de atraso na entrega do *drink* 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 do *drink*;
- 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](mailto: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**

|   |  |
|---|--|
| <b>NOME DO(A)<br/>PARTICIPANTE:</b>           |  |
| <b>CPF DO(A)<br/>PARTICIPANTE:</b>            |  |
| <b>INSTITUIÇÃO DE<br/>ENSINO (se houver):</b> |  |
| <b>TELEFONE PARA<br/>CONTATO:</b>             |  |
| <b>E-MAIL:</b>                                |  |
| <b>NOME DA<br/>SOBREMESA:</b>                 |  |
| <b>JUSTIFICATIVA:</b>                         |  |

## ANEXO II – RECEITA

|                               |                |                         |
|-------------------------------|----------------|-------------------------|
| <b>Título:</b>                |                |                         |
| <b>Participante:</b>          |                |                         |
| <b>Ingredientes</b>           | <b>Unidade</b> | <b>Quantidade Total</b> |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
|                               |                |                         |
| <b>Técnica de Preparação:</b> |                |                         |
|                               |                |                         |