

EDITAL DO CONCURSO CULTURAL GASTRONÔMICO CREATIVE CITY 2018

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O presente edital trata do III Concurso Gastronômico acadêmico voltado para os estudantes regularmente matriculados nos cursos dos níveis de ensino: proejas cozinha, técnico em cozinha e\ou superior de tecnologia em gastronomia.

§ 1º O concurso visa premiar o aluno que se destacará pela produção de uma receita, que obrigatoriamente, deverá conter como ingredientes ostras (insumo principal) e produtos regionais da grande Florianópolis.

§ 2º O vencedor receberá premiação na 19º Fenaostra e apresentará o prato vencedor em uma mostra gastronômica realizada na feira.

Art. 2º A seleção do aluno que participara do concurso se dará em 2 etapas:

§ 1º A primeira etapa se refere à análise e escolha de no mínimo 3 e máximo 6 (seis) fichas técnicas (modelo no Anexo I) que participarão da etapa seguinte.

§ 2º A segunda etapa é composta pela produção do prato principal e será avaliada conforme critérios descritos nos Anexos II e III.

Art. 3º As inscrições serão realizadas até o dia 31 de Maio de 2018 na Secretária do Campus Florianópolis Continente – IFSC.

Art. 4º A segunda etapa do Concurso será realizada no Campus Continente (IFSC), no dia 26 de junho e terá início às 8 horas.

DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 5º O aluno deverá apresentar na secretaria do campus, em um único envelope lacrado e identificado com nome do participante, conterà as seguintes documentações:

§ 1º Formulário de inscrição encontra-se no Anexo V.

§ 2º Fichas técnicas com foto da produção completa e empratada.

§ 3º Lista com equipamentos e utensílios que serão utilizados;

§ 4º Justificativa da seleção de insumos e desenvolvimento dos pratos (50 – 250 palavras); com base na justificativa das técnicas, origem e relação dos ingredientes com a região da grande Florianópolis.

§ 6º Comprovante de matrícula do participante.

§ 7º Caso falte algum documento no envelope de inscrição, o aluno será automaticamente desclassificado do concurso.

DO PARTICIPANTE

Art. 6º Não existe limite de idade para os participantes, desde que sejam alunos devidamente matriculados nos cursos de proejas, técnico em cozinha e/ou superior de tecnologia em gastronomia.

DO UNIFORME

Art. 7º Os participantes deverão utilizar no ato do concurso interno o uniforme completo e adequado de acordo com as normas do IFSC-Continente.

DAS ETAPAS DO CONCURSO

Art. 8º A primeira etapa selecionará no mínimo 3 e no máximo 6 fichas técnicas de alunos que participarão do concurso.

§ 1º O modelo de ficha técnica a ser utilizada no concurso estará disponível no Anexo I deste edital.

§ 2º Modelo da ficha de avaliação da segunda etapa, estará à disposição nos Anexos II e III para esclarecimento dos critérios de avaliação.

§ 3º Na ficha técnica entregue no ato da inscrição terá que constar o nome do prato, as quantidades (unidade de medida) de insumos utilizados para a produção dos 4 pratos e a foto da produção completa.

DOS PARTICIPANTES SELECIONADOS PARA A SEGUNDA ETAPA

Art. 9º Cabe ao participante a responsabilidade de executar e apresentar de acordo com as regras deste edital, a receita apresentada no ato da inscrição.

§ 1º Os participantes serão responsáveis por toda a limpeza e organização da cozinha.

§ 2º O aluno será responsável por produzir o *mise-en-place*, desenvolver as produções contidas nas fichas técnicas e de finalizar os preparos, fazer a montagem dos pratos e apresentar ao júri técnico.

Art.10º A segunda etapa envolve a produção do Prato Principal.

§ 1º Cada candidato deverá demonstrar conhecimento do tema da proposta da produção.

§ 2º O Participante apresentará quatro pratos contendo a ostra como elemento principal e a produção deverá conter no mínimo três unidades de ostra padronizadas.

§ 3º Três porções (prato contendo todos os preparos) serão apresentados ao júri de degustação e um prato completo, com a decoração e finalizado (igual foto na ficha técnica) será reservado para fotos.

§ 3º As únicas preparações permitidas a serem trazidas prontas no dia do concurso serão os fundos (discriminar na ficha técnica).

§ 4º Os legumes e vegetais poderão ser trazidos já higienizados e serão conferidos pelos juízes.

DAS MATÉRIAS PRIMAS

Art. 11º Os itens produzidos deverão ser executados dentro das boas práticas de higiene e segurança.

§ 1º Todos os insumos que forem utilizados na composição do prato, deverão ser produzidos na Região da grande Florianópolis. A região metropolitana de Florianópolis é composta, conforme Lei Complementar Estadual nº 495 de 2010 pelos municípios de: Florianópolis, São José, Palhoça, Biguaçu, Santo Amaro, Governador Celso Ramos, Antônio Carlos, Aguas mornas e São Pedro de Alcântara.

§ 2º Todos os insumos elencados na ficha técnica deverão conter ao lado, a origem de produção, abrangendo as regiões citadas no item anterior (conforme anexo VI).

§ 3º Os insumos que forem utilizados e que não tenham produção na região elencada deverão ser justificados quando a pertinência da sua utilização e escolha.

§ 4º A ostra utilizada no dia do concurso será fornecida pelo IFSC e nas quantidades solicitadas na ficha técnica.

DO TEMPO DE PROVA

Art. 12º Todos os participantes terão que se apresentar no Laboratório de Habilidades, às 8h 30min, com os utensílios e insumos a serem utilizados na prova.

§ 1º Os alunos terão 10 minutos iniciais para organizarem-se no laboratório de habilidades e iniciarem a *mise-en-place* dos utensílios e equipamentos.

§ 2º A execução das preparações será desenvolvida no tempo máximo de 60 minutos.

§ 3º Após o tempo de desenvolvimento (60 minutos) das produções, será liberado 15 minutos para o empratamento, e mais 30 minutos para limpeza final da bancada e laboratório.

Art. 13º Sorteio das estações de trabalho e início da prova

§ 1º O sorteio das estações de trabalho será no dia 26 de junho realizado às 8h35min, a organização das estações de trabalho deverá estar concluída às 8h50 min.

§ 2º O número de cada estação de trabalho corresponderá ao número de identificação dos participantes, não cabendo aos jurados de degustação esta informação.

§ 3º Horário de início da prova e a apresentação de cada participante está exposto no quadro abaixo:

Quadro 1. Horário de início da prova e apresentação do prato.

Participante	Início da Prova	Apresentação do prato
1	9:00	10:15
2	9:20	10:35
3	9:40	10:55
4	10:00	11:15
5	10:20	11:35
6	10:40	11:55

FICHA TÉCNICAS

Art. 14º Deverá apresentar no dia do concurso uma (01) cópia da ficha técnica do prato que foi entregue no dia da inscrição bem como a lista de ingredientes com as justificativas de escolha ao lado de cada insumo.

DO PRATO PRINCIPAL

Art. 15º A ostra deve ser apresentada como item principal.

§ 1º Cada prato terá que conter no mínimo três(3) e no máximo cinco(5) unidades de ostra.

§ 2º O participante terá que apresentar 4 pratos, três para avaliação dos jurados e uma para registro fotográfico, com a decoração completa e finalizado.

§ 3º Serão exigidos acompanhamentos: mínimo de dois (2) e máximo de três (3).

§ 4º Serão exigidos molhos: mínimo de um (1) e máximo de dois (2)

Art. 16º Fichas técnicas que apresentem mais de uma preparação com ostras serão desclassificadas (exemplos de receitas que não serão permitidas: trilogias, sequências de ostras).

SOBRE OS UTENSÍLIOS

Art. 17º A louça para o concurso bem como todos os ingredientes são de responsabilidade dos concorrentes. No entanto, o IFSC disponibilizará a utilização das louças caso o candidato indicar preferência, mas deverá conter na ficha na listagem de utensílios e equipamentos.

Art. 18º Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos na apresentação do prato, devendo ser indicados na ficha técnica ou listagem de utensílios e equipamentos.

DAS OBSERVAÇÕES GERAIS

Art. 19º Não serão permitidas pré-preparações.

Art. 20º Os ingredientes deverão ser trazidos crus e inteiros.

Art. 21º Serão permitidos trazer prontos somente Fundos de base.

Art. 22º Não será permitido o uso de molho prontos.

Art. 23º É recomendado um cronômetro para calcular o tempo da dupla.

Art. 24º Não serão aceitas decorações não comestíveis.

Art. 25º A higiene dos competidores, bem como a organização da área de trabalho serão avaliadas no decorrer da prova e ao final do processo.

SOBRE O JULGAMENTO

Art. 26º O corpo de jurados é composto por professores de gastronomia do IFSC, de outras instituições e componentes externos.

§ 1º Serão 3 jurados de degustação e 2 juízes de piso.

§ 2º Os jurados deverão estar presentes no local de degustação ao início da competição para acompanhar a leitura das regras, bem como participar da explicação do preenchimento do formulário de tabulação de notas.

§ 3º As notas serão recolhidas após a análise de cada prato pelos jurados.

§ 4º As notas e os resultados serão divulgados ao final do concurso.

Art. 27º O Júri de Estação de Trabalho é composto por duas pessoas de atuação na área de gastronomia para:

- Controlar o material e os produtos utilizados pelos candidatos;
- Verificar higiene e organização na estação de trabalho;
- Analisar as técnicas utilizadas e sua coerência no preparo utilizado;
- Verificar o bom andamento da realização dos pratos;
- Dar notas sobre a Ficha de avaliação de Estação de Trabalho (Anexo III) e a Ficha Critérios de Avaliação de Penalizações (Anexo IV);
- No final da competição, o Júri de Estação de Trabalho se reúne para deliberar suas notas dos candidatos. Em seguida o Júri de Estação de Trabalho transmite suas notas ao representante da Comissão Organizadora.

§ 1º As decisões do júri de Estação de Trabalho são soberanas e irrevogáveis.

Art. 28º O júri Degustação é composto por três pessoas de atuação na área de gastronomia para:

- Dar notas sobre a Ficha de Critérios de Avaliação do Jurado de Degustação Objetiva/Subjetiva e Penalizações (Anexos II E IV);

- No final da competição, o Júri Degustação se reúne para deliberar suas notas dos candidatos. Em seguida o Júri Degustação transmite suas notas ao representante da Comissão Organizadora.

§ 1º As decisões do júri de Estação de Trabalho são soberanas e irrevogáveis.

Art. 29º Critérios de Avaliação:

- Estação de Trabalho: Peso = 2,0
- Prato Principal: Peso = 8,0
- Peso total da Prova: Peso = 10,0

DA CLASSIFICAÇÃO E PREMIAÇÃO

Art. 30º Serão classificados em três (3) posições: primeiro, segundo e terceiro lugar recebendo certificados de premiação.

Parágrafo Único: As demais colocações recebem certificados de participação.

Art. 31º O primeiro (1º) lugar será premiado na FENAOSTRA 2018.

§1º Os três primeiros colocados receberão medalhas na premiação.

Art. 32º O aluno vencedor fará a apresentação do seu prato na FENAOSTRA 2018.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 33º Casos omissos serão resolvidos pela equipe do Concurso Cultural Gastronômico *Creative City* 2018 acadêmico IFSC.

Art. 34º Com o preenchimento e envio da ficha de inscrição com a devida Ficha Técnica do Prato, o candidato autoriza, automaticamente, desde que respeitados os direitos autorais, a divulgação de parte ou da íntegra da receita premiada bem como autoriza o direito de uso de imagens em qualquer momento que os responsáveis por este concurso acharem conveniente.

§ 1º As receitas executadas e apresentadas no concurso são consideradas originais, caso se constate plágio os participantes podem sofrer sanções legais pertinentes.

Art. 35º Para solicitar arquivo editável da ficha técnica solicitar no email: tan.es.kfour.i@ifsc.edu.br

Anexo II

FICHAS DE AVALIAÇÃO DE JURI DEGUSTAÇÃO

Critérios de Avaliação do Jurado de Degustação		
PRATO PRINCIPAL Objetivo (Total 10 pontos)		
Item de avaliação	0 (não)	2,5 (sim)
Unidade de ostra por porção		
Justificativa:		
Possui molho		
Justificativa:		
Possui acompanhamento		
Justificativa:		
Padronização das 4 porções		
Justificativa:		
TOTAL =		

Anexo II

FICHAS DE AVALIAÇÃO DE JURI DEGUSTAÇÃO

PRATO PRINCIPAL SUBJETIVO (Total 90 pontos)					
Item de avaliação	2	4	6	8	10
Apresentação do prato					
Justificativa:					
Aroma					
Justificativa:					
Harmonia do sabor dos ingredientes apresentados					
Justificativa:					
Sabor da ostra					
Justificativa:					
Temperatura segundo proposta do prato					
Justificativa:					
Texturas corretas e variadas					
Justificativa:					
Técnicas corretas de cocção					
Justificativa:					
Harmonia da entrada com o prato principal					
Justificativa:					
Criatividade na elaboração do prato					
Justificativa:					
TOTAL =					

Fórmula para cálculo da NOTA PRATO PRINCIPAL = (Total Nota Objetiva + Total Nota Subjetiva)*8 (peso)/100

Anexo III

FICHAS DE AVALIAÇÃO DE JURADO DA ESTAÇÃO DE TRABALHO

Critérios de Avaliação do Jurado da Estação de Trabalho (100 Pontos)		
PRATO PRINCIPAL OBJETIVO		
Item de avaliação	0 (não)	10(sim)
Organização da estação de trabalho no tempo		
Justificativa:		
Segurança alimentar e Higiene pessoal		
Justificativa:		
Mise-en-place da área de trabalho		
Justificativa:		
Uniforme completo*		
Justificativa:		
Higiene da área de trabalho		
Justificativa:		
Queimar/estragar		
Justificativa:		
Otimização do uso dos ingredientes (não desperdício de alimentos)		
Justificativa:		
Prato principal entregue no tempo		
Justificativa:		
Limpeza finalizada no tempo		
Justificativa:		
Cuidado com equipamento/utensílios		
Justificativa:		
TOTAL =		
<p>Fórmula para cálculo NOTA ESTAÇÃO DE TRABALHO = (Total Nota Objetiva)*2/100</p> <p>A PONTUAÇÃO FINAL para classificação será a soma da Nota do Prato Principal + Nota Estação de Trabalho - Penalidades.</p>		

Anexo IV
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE PENALIZAÇÕES

Critérios de Avaliação de Penalizações				
Fiscal de Estação de Trabalho				
Item de avaliação	- 1 pontos	-2 pontos	-3 pontos	Desclassificado
Desrespeito com a segurança alimentar(risco de saúde)				XXXXXXX XXXXXXX
Justificativa:				
Mau uso dos equipamentos e utensílios do local de prova (quebra ou danificado)				XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX
Objeto estranho no prato(cabelo, plástico, pedra, etc...)	XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX			
Justificativa:				
Exceder o tempo de entrega do Principal	XXXXXXX XXXXXXX			
Justificativa:				
Exceder o tempo e higienização da estação de trabalho		XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX		
Justificativa:				
TOTAL =				

Anexo V

FICHA DE INSCRIÇÃO		
Nome do Participante(obrigatório): _____ _____		Tipo de Inscrição: <input type="checkbox"/> Curso Técnico em Cozinha <input type="checkbox"/> Curso Proeja Técnico em Cozinha <input type="checkbox"/> Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Matrícula ativa(obrigatório):		
Endereço:		Complemento:
Bairro:	Cidade:	CEP:
Telefone:	Email(obrigatório):	

ANEXO VI

DIRETRIZES DO CONCURSO PARA A ELABORAÇÃO DAS RECEITAS RELATIVAS A COZINHA REGIONAL DA AREA METROPOLITANA DA GRANDE FLORIANOPOLIS

Como uma língua, a cozinha regional é portadora da identidade cultural, individual ou coletiva. Mais ainda, ela pode constituir o nível mais acessível de uma cultura, na medida em que não existe a necessidade de se conhecer a língua de um país para poder apreciar a sua comida (RAUOLT-WACK, 2001, p. 29).

A cozinha regional da área metropolitana da grande Florianópolis para o concurso deverá ser constituída por espécies nativas e de cultivo ou criação adaptada ao *terroir* que compõe a região metropolitana da grande Florianópolis.

Importante que o aluno ao propor na sua receita a utilização de algum insumo, tenha a condição de provar por meio de notas fiscais, certificações, fotos e ou documentos que o alimento utilizado faz parte da produção artesanal ou de produção industrial da região delimitada pelo concurso.