

# CONCURSO “A COMIDA CEARENSE QUE VIRÁ”

## REGULAMENTO 2020

O Concurso de Gastronomia: **“A COMIDA CEARENSE QUE VIRÁ”** tem como principal objetivo refletir sobre o futuro da gastronomia cearense. Para tanto, avalia a criatividade das propostas, o uso de insumos cearenses, a higiene e a organização no preparo dos alimentos, a apresentação dos pratos, os seus sabores e as suas texturas. Estão disponibilizadas, por meio deste Regulamento as regras necessárias à participação dos interessados, atendendo também ao prazo estabelecido no § 1º, do art. 5º da Resolução 958/2012, qual seja, início nos 15 dias após a sua publicação.

### 1) DA PARTICIPAÇÃO

O Concurso de Gastronomia **“A COMIDA CEARENSE QUE VIRÁ”** permitirá a participação de até 50 (cinquenta) concorrentes na primeira fase, passando 5 (cinco) para a fase final, todos amadores, com idade mínima de 18 (dezoito) anos.

É vedada a participação de colaboradores vinculados ao Senac CE, ao Sesc CE ou à Fecomércio CE.

Juntamente com a inscrição preenchida, o candidato deverá anexar vídeo de inscrição, ficha técnica e modo de preparo (Anexo II).

Cada participante ficará responsável pelos insumos necessários à elaboração da sua preparação, apresentada no vídeo de inscrição e na Etapa Final, Item 2, do Regulamento, bem como pelos utensílios e equipamentos a utilizar durante todo o processo.

Na Etapa Final, o participante deverá levar os ingredientes necessários à elaboração de 3 (três) pratos, que serão posteriormente degustados por 3 (três) membros da Comissão Julgadora, referentes à Etapa Final.

A Organização do evento NÃO se responsabiliza pelo deslocamento e/ou hospedagem dos participantes do concurso, nem com os demais custos diretos ou indiretos da participação.

Os participantes são responsáveis pela eventual utilização não autorizada de receitas de terceiros em suas apresentações e pelas consequências advindas do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos pratos apresentados.

Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, apelidos, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do Concurso “A COMIDA CEARENSE QUE VIRÁ”, do Senac Gastronomia Digital e Senac CE, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas, na íntegra ou em parte, aos organizadores do evento.

O participante não poderá divulgar, veicular, falar ou vestir o nome de qualquer empresa que não seja patrocinadora e/ou apoiadora do festival durante e no âmbito do concurso.

## 2) DO CONCURSO E ETAPAS

**Inscrições:** As inscrições serão realizadas via internet, por meio do site do Senac CE (<https://www.ce.senac.br/>), devendo os participantes preencherem o formulário de inscrição, anexar o vídeo de no máximo 5 (cinco) minutos, explicando e demonstrando a receita, e ficha técnica da receita de um PRATO PRINCIPAL de livre escolha com foco na cultura alimentar cearense, de sua própria criação, desde que contenha pelo menos três itens da lista de insumos obrigatórios (Anexo I).

O prazo para inscrições dar-se-ão do dia 17 de julho até às 23h59 de 31 de julho de 2020. A lista dos participantes selecionados para a fase final será divulgada no dia 7 de agosto de 2020, no site do Senac CE (<https://www.ce.senac.br/>).

Documentos necessários para a inscrição:

- 1) Inscrição devidamente preenchida;
- 2) Ficha técnica e modo de preparo devidamente preenchida (ANEXO II);
- 3) VÍDEO com duração máxima de 5 (cinco) minutos contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL** de livre escolha, com foco na cultura alimentar cearense, criado pelo participante, além de um resumo explicativo falado sobre o prato desenvolvido e o motivo pelo qual o participante se interessa pela gastronomia. O foco do resumo registrado em vídeo é apresentar a preparação elaborada (prato principal de autoria própria), bem como falar sobre a preparação escolhida, especificando todos os ingredientes e o modo de preparo da receita.

**Etapa 1: Avaliação do vídeo de inscrição.** O vídeo deverá ser anexado via link de inscrição no site (<https://www.ce.senac.br/>) junto com os dados de inscrição totalmente preenchidos, ficha técnica e modo de preparo do prato executado no vídeo, com duração máxima de 5 (cinco) minutos, contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL** de livre escolha criado pelo participante, com foco na cultura alimentar cearense, além de um resumo falado e registrado no vídeo sobre o prato desenvolvido. O foco do resumo registrado em vídeo é apresentar a preparação elaborada (prato principal). O participante deverá falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes, bem como o modo de preparo da receita. O participante também deverá registrar no vídeo porque quer participar do concurso.

Serão selecionadas 5 (cinco) preparações pela Comissão Organizadora do evento e Profissionais da Gastronomia do Senac CE, segundo os critérios abaixo:

- Conteúdo e contextualização (resumo): 1 ponto;
- Ficha Técnica e modo de preparo do prato: 3 pontos;
- Apresentação do prato: 2 pontos;
- Criatividade e domínio no preparo do prato: 1 pontos.
- Uso de insumos cearenses obrigatórios: 3 pontos

TOTAL: 10 PONTOS

Os pratos selecionados para a Etapa Final serão divulgados no site do Senac CE, no dia 7 de agosto de 2020. Os participantes classificados deverão apresentar seus pratos na Etapa Final, que acontecerá no Senac CE, unidade REFERENCE, no dia 21 de agosto de 2020.

Em caso de empate, prevalecerá a preparação que mais contiver insumos cearenses apontados na lista de obrigatórios.

**Etapa Final: Apresentação na Unidade Senac *Reference*.** Os participantes serão avaliados por um júri técnico em gastronomia. A banca será composta por instrutores e cozinheiros das empresas escola do Senac CE, da área de gastronomia e por um integrante do Observatório Cearense da Cultura alimentar – OCCA.

Cada participante terá 90 (noventa) minutos para o pré-preparo e a elaboração de 3 (três) porções da receita para o júri técnico.

Os ingredientes a serem utilizados por cada participante serão conferidos antes da sua entrada para o pré-preparo, seguindo a ficha técnica e o vídeo apresentados no ato da inscrição. Não será permitida a entrada de produtos/alimentos previamente manipulados ou ingredientes

Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, NÃO será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento das regras estabelecidas no Regulamento resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante.

O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos: 1 pontos;
- Harmonia de sabor entre os insumos cearenses escolhidos: 2 pontos;
- Texturas corretas e variadas: 1,5 pontos;
- Criatividade (inovação): 1,5 ponto;
- Apresentação do prato (estética): 2 pontos;

- Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza): 0,5 ponto;
- Cumprimento de tempo (pré-preparo e preparação): 0,5 ponto.
- Aproveitamento total dos alimentos: 1,0 ponto

A sequência de apresentação será definida por sorteio a ser realizado no dia 21 de agosto de 2020. A prova terá início às 15 horas, e os participantes devem chegar ao local com uma hora de antecedência, para o sorteio.

### 3) DA PREMIAÇÃO

Serão premiados os 3 (três) participantes de maiores notas na ETAPA FINAL. A contagem dos votos, os prêmios serão fornecidos pela organização e entregues após a divulgação dos resultados. A participação nos cursos, fica condicionada a oferta da unidade e formação de turma e em hipótese alguma, pode ser trocado por outro tipo de premiação. Para troca de curso, fica condicionada a mesma carga horária e acordo com a gerencia da unidade.

1° LUGAR – Uma vaga com bolsa integral para o curso de Bolos e Tortas – Carga horária de 60 horas;

2° LUGAR – Uma vaga com bolsa integral para o curso de Hamburgueria – Carga horária de 20 horas;

3° LUGAR – Kit de livros da Editora Senac.

### 4) CRONOGRAMA

17/07/2020 – Início das inscrições;

31/07/2020 – Fim do período de inscrição;

07/08/2020 – Resultado da pré-seleção dos inscritos (Etapa 1);

21/08/2020 – Etapa Final.

## 5) DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos neste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora do concurso.

Para eventuais esclarecimentos, enviar e-mail para:  
[atendimentoreference@ce.senac.br](mailto:atendimentoreference@ce.senac.br).

## Anexo I

(LISTA DE INSUMOS OBRIGATÓRIOS – AS RECEITAS DEVEM CONTER NO MÍNIMO 3 DOS ITENS LISTADOS ABAIXO)

Ingredientes
<b>Laticínios</b>
BOURSIN DE CABRA
QUEIJO COALHO
QUEIJO MANTEIGA
<b>Frutas</b>
ABACATE
BURITI
CAJÁ
CAJU
CAMUPUM
FRUTA-PÃO
JACA
JENIPAPO
MANGA
TAMARINDO
MARACUJÁ
<b>Vegetais</b>
ALGAROBA
BATATA DOCE
CEBOLA ROXA
COCO-BABÃO
CARNAÚBA
COGUMELO DE GUARAMIRANGA
FAVA
FEIJÃO VERDE
INHAME AÉREO
JERIMUM
JATOBÁ
MILHO
MACAXEIRA
MANDACARU

PALMA FORRAGEIRA
PIMENTA DE CHEIRO
<b>Grãos e Cereais</b>
ARROZ DA SERRA
<b>Frutas Secas</b>
COCO
<b>Oleaginosas</b>
CASTANHA DE CAJU
GERGELIM BRANCO
<b>Gorduras</b>
MANTEIGA DE GARRAFA
<b>Especiarias e Pimentas</b>
AÇAFRÃO DA TERRA
<b>Açúcares</b>
MEL DE ABELHA
MEL DE CAJU
MEL DE ENGENHO
RAPADURA
<b>Farinhas e Similares</b>
FARINHA DE MANDIOCA
GOMA DE TAPIOCA
<b>Ervas Frescas</b>
CAPIM SANTO
CEBOLINHA
COENTRO
<b>Proteínas</b>
CAMARÃO
CARANGUEJO
CARNEIRO
CAPOTE
PIABA

