

Concurso: “A COMIDA CEARENSE QUE VIRÁ” FAQS – Perguntas frequentes

1. Eu trabalho em um restaurante, posso participar?
Não, o concurso é para amadores e não para profissionais
2. Eu não fiz faculdade de gastronomia, mas trabalho em restaurante.
Posso participar?
Não, o concurso é somente para amadores
3. Sou alunx ou ex-alunx do SENAC, posso participar?
Sim, se não for profissional, pode.
4. Trabalho no sistema FECOMERCO, posso participar?
Não. Colaboradores do sistema, não podem participar
5. Posso mandar a inscrição faltando o vídeo?
Não. Serão aceitas somente inscrições completas
6. Posso mandar a inscrição faltando a ficha técnica?
Não. Serão aceitas somente inscrições completas
7. O Senac irá disponibilizar insumos para a final?
Não. Os insumos são de responsabilidade do concorrente
8. O Senac irá disponibilizar transporte para deslocamento no dia da final?
Não. O deslocamento é de responsabilidade de cada concorrente
9. Eu posso levar alguém para me ajudar no dia da final?
Não. O Senac irá disponibilizar ajudantes no dia da final.
10. Posso copiar a receita de alguém?
Todas as responsabilidades em relação a direitos autorais, de apresentação ou qualquer coisa que o valha, são de responsabilidade de cada concorrente
11. Eu terei que fazer vídeos sobre meu prato?
Sim, o SENAC vai solicitar dos participantes vídeos de divulgação, assim como cada concorrente ao fazer inscrição está autorizando a instituição a divulgar nomes, apelidos, vozes e imagens
12. Eu tenho uma empresa patrocinadora, posso usar o nome?
Não.

13. Eu tenho uma empresa do ramo de alimentos. Posso divulgar nos vídeos e na final?
Não. Não será possível usar ou falar de qualquer empresa que não seja autorizada pelo SENAC.
14. Meu vídeo deu 6 minutos, posso mandar?
Não, o vídeo deve ter no máximo 5 minutos
15. Eu somente posso usar os insumos que estão na lista do edital?
Não. Você pode usar os insumos que preferir, desde que use no mínimo 3 (três) itens da lista do edital
16. Eu somente posso fazer um prato de cultura alimentar cearense?
O concurso é para considerar pratos que representem a cultura alimentar cearense.
17. Qual é o último dia de inscrição?
Dia 31 de julho de 2020
18. Qual é o dia do anúncio dos classificados?
Dia 07/08/2020
19. Onde poderei ter acesso aos nomes dos classificados?
No site do Senac CE: ce.senac.br
20. Qual será o dia da final?
Dia 21/08/2020
21. Quais são os critérios de avaliação da primeira etapa?
- 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
22. Eu posso apresentar uma elaboração doce?
Não. O concurso pede um “prato principal”
23. Em qual sede acontecerá a etapa final?
Na unidade REFERENCE que fica na Avenida Desembargador Moreira, 1301 – Aldeota – CEP: 60170-002
24. Quem serão os jurados?
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.

25. Em caso de empate, como será o desempate?
Nas duas etapas, em caso de empate o escolhido e/ou vencedor será a elaboração que tiver mais insumos da lista obrigatória.
26. Na etapa final, quanto tempo cada concorrente terá para elaborar o prato?
90 minutos
27. Eu posso levar alguma coisa adiantada ou pronta?
Não. Tudo deverá ser feito na hora da final
28. Na etapa final, quais são os critérios?
- 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
29. Qual será a ordem de apresentação, no dia da final?
Será feito um sorteio no dia
30. Quais são os prêmios?
- 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.
31. Poderei começar o curso imediatamente?
Não. O início do curso depende da formação de turmas e oferta da unidade
32. Posso trocar de curso?
Somente em casos de cargas horárias iguais e se autorizado pela gerencia da unidade
33. Em qual unidade poderei fazer o curso?
Somente na unidade Reference.