Concurso Culinário 2019
Baita Chef

Regulamento

O "1º Concurso "**Baita Chef**", que se realizará na noite do dia 18/09/2019, obedecerá a este Regulamento que será repassado às equipes devidamente inscritas no Concurso. O evento busca, através da elaboração de Pratos Tradicionalistas, o fortalecimento da identidade gastronômica desta fronteira e das tradições da culinária regional, além de incentivar a criatividade e o aprimoramento de técnicas na elaboração de pratos gastronômicos.

1 – Objetivos

O 1º Concurso "**Baita Chef**" tem finalidade cultural e gastronômica, e proporcionará a escolha e premiação da melhor preparação tradicionalista através da avaliação e votação de um júri técnico e de um júri popular participante.

São objetivos do Concurso:

1.1 – Valorizar os produtos regionais/locais;

1.2 – Promover e difundir a alta qualidade da gastronomia produzida na fronteira, ao ponto de se tornar um produto turístico;

1.3 – Dar visibilidade aos cursos de Gastronomia e Técnico em Cozinha, estimular a competitividade criativa, elemento presente no mercado gastronômico atual, e valorizar o talento dos alunos participantes.

2 – Participação das equipes e elaboração dos pratos

2.1 – A participação no Concurso, como competidor, é gratuita, e se restringe a equipes formadas por alunos regularmente matriculados nos Cursos de Gastronomia e Técnico em Cozinha;

2.2 – **O período de inscrições será de 16 de setembro de 2019 (a partir das 18h) até 17 de setembro de 2019, às 15h**, no Setor de Apoio Pedagógico (SAP). O Concurso ocorrerá no dia 18/09/2019, a partir das 19h30 no restaurante escola;

2.3 – Cada equipe será formada por 04 alunos participantes;

2.4 – O limite de equipes participantes é de 06 equipes, sendo homologadas as inscrições por ordem de deferimento dos pedidos; devendo ser equipes que contemplem os três cursos da área da Gastronomia, caso somente uma turma complete as seis inscrições, a efetivação da participação será por meio de sorteio.

2.5 – Será disponibilizado a cada equipe o valor de R$ 50,00 para a compra de insumos. O prato deverá ser apresentado no formato de mini-porções, com peso médio de 50 a 70g cada, totalizando 65 mini-porções a serem apresentadas aos jurados;

2.6 – O público participante será acomodado em mesas com cadeiras, talheres e guardanapo, e cada equipe deverá providenciar o material para servir as mini-porções para os júris popular e técnico;

2.7 – Serão disponibilizadas cozinhas de pré-preparo no dia 18 de setembro, a partir das 13 horas e 30 miutos, e estrutura para finalização dos pratos no local do Concurso;

2.8 – Os concorrentes autorizam, desde a inscrição, a divulgação de seus nomes, nomes dos pratos, imagens suas e das preparações, bem como se comprometem a conceder entrevistas, caso solicitado pela organização do Concurso;

2.9 – A inscrição da equipe acarreta a aceitação completa e irrestrita dos termos do Concurso;

2.10 – O descumprimento de qualquer disposição deste regulamento, ou a prática, por qualquer participante do Concurso, de ato considerado inadequado, desleal, imoral, ou ofensivo aos princípios e objetivos do evento Baita Chef, acarretarão a desclassificação e eliminação sumária de toda a equipe a que pertence.

3 – Fichas técnicas das receitas e avaliação do melhor prato.

3.1 – As equipes terão total liberdade de criação de suas receitas que deverão ser entregues no momento das inscrições;

3.2 – Cada componente do júri técnico e do júri popular escolherá somente o melhor prato, segundo sua percepção, levando em consideração:

-Valorização da culinária local;

-Técnicas utilizadas;

-Apresentação do prato e higiene;

-Criatividade e conceito empregados;

-Harmonia dos ingredientes;

-Sabor;

-Temperatura dos alimentos ao servir;

-Ponto de cocção e textura dos ingredientes;

-Autenticidade, originalidade e inovação;

-Vínculo do prato com a tradição culinária local.

3.3 – O júri popular será formado por 60 pessoas, cuja participação decorre da compra de ingresso para participação no Concurso, e cada voto terá valor de 01 ponto;

3.4 – O júri técnico será formado por 3 pessoas e cada voto terá o valor de 06 pontos;

3.5 – O prato vencedor do Concurso será o mais votado na soma dos votos dos juris popular e técnico.

4 – Premiação

4.1 – O prêmio principal será distribuído para a equipe que apresentar o prato mais votado no conjunto das escolhas dos júris técnico e popular.

5 – Resultados e critério de desempate

5.1 – Os resultados serão divulgados na noite do dia 18/09/2019, após a degustação dos pratos apresentados, do recolhimento das fichas de votação e da apuração da colocação final de cada equipe/prato, culminando com a entrega das premiações;

5.2 – Havendo empate, prevalecerá a decisão majoritária do júri técnico;

5.3 – Não há previsão de nenhum tipo de recurso aos resultados do Concurso.