



**Centro Universitário**  
A teoria e a prática juntas

## **2º CONCURSO DE GASTRONOMIA DO IESB / ABRASEL / PRAZERES DA MESA - 2017**

### **1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO EMPRESA PROMOTORA**

Razão Social: CENTRO UNIVERSITÁRIO IESB

Nome Fantasia: IESB

Endereço: SGAS 613/614 BLOCO M ASA SUL

Nome da promoção: 2º CONCURSO DE GASTRONOMIA DO IESB / ABRASEL / PRAZERES DA MESA

Telefone para contato: 61 3445 4575

E-mail para contato: BRUNO.FRAGOSO@IESB.BR

**2 - Modalidade da Promoção:** TORNEIO

**3 - Área de Operação do Evento:** Em nível local (D. Federal)

**4 - PRAZO DE EXECUÇÃO DO EVENTO:** 38 dias

**5 - PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO:** de 09h00min do dia 10/07/2017 até às 18h00min do dia 17/08/2017.

**6 - DATA DO INÍCIO E TÉRMINO DO EVENTO:** de 10h00min do dia 17/08/2017 até às 14h30min do dia 17/08/2017

**7 - PRODUTOS OBJETOS DA PROMOÇÃO:**

A presente promoção não está vinculada a nenhuma aquisição de produtos ou serviços. A campanha visa a promoção do concurso culinário denominado de 1º concurso de gastronomia do IESB / ABRASEL / PRAZERES DA MESA, sendo direcionado, exclusivamente, para alunos e ex alunos do IESB.

**8 - QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DETALHADA E VALOR UNITÁRIO E TOTAL DOS PRÊMIOS:**

<b>Qtde.</b>	<b>Descrição do Prêmio</b>
16	CERTIFICADOS DE PARTICIPAÇÃO

**9 - DESCRIÇÃO DETALHADA DA OPERAÇÃO:** O presente concurso está dividido em duas etapas, conforme descrito a seguir.

**9.1 – Critério de Participação – 1ª Etapa:** Estarão aptos a participação desta promoção, quaisquer duplas de aluno ou ex-aluno formado do IESB,

a) Está **vedada** a participação de funcionários do IESB

**9.1.1 –** Uma vez enquadrado nas condições, anteriormente citadas, o participante, para se habilitar no presente concurso (1ª Etapa),

- Comprovação do vínculo com a instituição participante, no caso de ex aluno



apresentar o diploma,

- 1 (uma) foto em alta resolução da receita empratada;
- Ficha padrão do evento preenchida (A ficha será enviada mediante solicitação); e
- Fotocópia da carteira de identidade dos 2 participantes.

**Observações:**

- a) A receita no qual o participante irá tirar foto pode ser de qualquer culinária, desde que seja uma preparação quente que deve conter “LOMBO SUÍNO” e “INGREDIENTE DO CERRADO” (LIVRE ESCOLHA) e 2 acompanhamentos e 1 molho
- b) O participante deverá trazer TODOS os ingredientes necessários para confecção de 6 (seis) pratos, sendo 5(Cinco) para degustação e 1(um) para foto oficial,
- c) Os pratos (louças) serão fornecidos pelo IESB e serão redondos, brancos e de 24 cm de diâmetro,
- d) Os participantes declaram que são autores da receita, respondendo no âmbito penal e civil por esta informação, devendo isentar a empresa promotora de qualquer responsabilidade.
- e) A empresa promotora não se responsabiliza pelas inscrições que não forem computadas por problemas ao servidor, falta de energia elétrica, problemas nas transmissões de dados, na linha telefônica ou em provedores de acesso aos usuários, bem como erros na leitura de scripts que possam vir a ocorrer.
- f) Cada dupla participante poderá concorrer com apenas uma receita.
- g) O envio da receita previamente autoriza a divulgação do mesmo pela empresa promotora.
- h) A empresa promotora enviará e-mail de confirmação para cada inscrição recebida.

**9.2 – Forma de escolha e datas de divulgações dos resultados – 1ª Etapa:**

**9.2.1** A inscrição do participante será feita através de email enviado para o organizador no [bruno.fragoso@iesb.br](mailto:bruno.fragoso@iesb.br), até às 23h59min do dia 06/08/2017.

**9.2.2** A divulgação do resultado será feita via e-mail até do dia 19/08/2017

**9.2.3** Será realizada uma reunião no dia 12/08/2017 às 10h para esclarecer quaisquer dúvidas e inspeção do local da competição,

**9.3 – Critério de Participação – 2ª Etapa:** Estarão aptos a participarem da 2ª Etapa, somente os selecionados na 1ª Etapa do Concurso

**9.4** – Em 17.08.2017 no Centro Universitário IESB, sito a SGAS 613/614 bloco M sala aplicativa 2, dentro do evento ABRASEL, a partir das 10h, será iniciada a prova da 2ª Etapa do Concurso. Nesta oportunidade, os participantes irão desenvolver uma preparação quente de um prato de “LOMBO SUÍNO” e “INGREDIENTE DO CERRADO” (LIVRE ESCOLHA) com 2 acompanhamentos e 1 molho em 06 (SEIS) porções.

**Observações:**

- a) Todos os participantes terão até 2 horas para desenvolver o prato;



- b) O candidato deverá trazer **todos os** ingredientes da sua receita. Pequenos elementos de decoração são tolerados nos pratos do tema;
- c) É extremamente recomendado a cada candidato que chegue com os produtos específicos da sua receita. Pequenos elementos de decoração são tolerados nos pratos do tema;
- d) Quanto a desinstalação, cada candidato terá 30 minutos para a entrega do compartimento limpo.
- f) Em função do espaço físico do evento, 8 (oito) participantes realizarão a prova no dia 17.08.2017 no período da manhã (das 10h até às 16h) .
- g) A ordem de apresentação se dará mediante sorteio previsto para ocorrer no dia 12/08/2017, às 10:00h, no Centro Universitário IESB.
- h) Os participantes deverão, obrigatoriamente, estar durante o concurso, na entrega dos prêmios e na foto oficial do evento, uniformizados com a dólma do IESB
- i) Controle dos produtos: Todos os produtos serão apresentados e verificados pelo Júri antes do início do concurso.
- j) Produtos preparados: Produtos preparados são estritamente proibidos, exceto legumes crus, descascados, limpos, não cortados, assim como bases de caldos não reduzidos.
- k) Contudo, o organizador do evento se coloca à disposição das equipes para responder a qualquer pedido específico. Os pedidos devem ser enviados por e-mail ao organizador pelo email: bruno.fragoso@iesb.br O escritório de Organização, transmitirá a resposta no menor tempo possível. Em caso de descumprimento das regras, o organizador do evento se reserva o direito de tomar medidas extras que podem chegar à exclusão pura e simples do candidato.
- l) O competidor deve trabalhar obrigatoriamente de frente para o público. Nenhum material deve obstruir a visibilidade do público exceto o prato, mas unicamente na hora da disposição.
- m) Todos os pratos e as preparações devem ser totalmente confeccionados no local, dentro das ilhas de trabalho.
- n) Nenhum material, utensílio, aparelho e/ou mercadoria alimentar poderá entrar ou sair da ilha depois que o concurso começa (exceção dada a pratos individuais e de apresentação para o uso do material comum que se encontra no exterior dos compartimentos)
- o) Nenhum outro material de cozimento (do tipo forno ou placa de cozimento) será aceito. O candidato deverá entrar em contato com a promotora para validar seu material complementar; também é proibido o candidato utilizar tomadas elétricas além das especificamente previstas para isso.
- p) Os candidatos devem fornecer seu próprio equipamento (pratos de molho) para a decoração e apresentação de seus pratos, bem como os seus próprios pequenos utensílios de cozinha (processadores, máquinas de corte (faca elétrica), thermomix, termocirculador). Todos os aparelhos e equipamentos devem se encaixar nos espaços



destinados a esse fim nas cozinhas. Qualquer equipamento colocado fora desses espaços não será permitido.

q) Os candidatos que usam aparelhos elétricos terão de ser cautelosos sobre a potência máxima permitida para cada cozinha. Um quadro de eletricidade de 10 Kwatts. O organizador declina qualquer responsabilidade em caso de sobrecarga.

r) As instalações e aparelhos fornecidos pelo Organizadores não devem sair da cozinha e não podem ser movidos sem a aprovação dos organizadores e comissão julgadora.

s) Os candidatos não poderão sair da ilha antes da verificação do posto de trabalho e os materiais devem ser devolvidos limpos, pois isso influenciará a nota “higiene” dada pelo Júri. A inspeção do posto de trabalho, a restituição do material e o inventário são efetuados em presença do candidato pelo Júri.

t) O controle de limpeza e de arrumação do compartimento de cada candidato será efetuado pelo Júri 30 minutos após o envio do último prato do candidato, tenha esse último terminado de arrumar e limpar ou não.

### **9.5 – Forma de escolha e datas de divulgações dos resultados – 2ª Etapa:**

A empresa promotora designará uma comissão julgadora formada por 5 (cinco) pessoas capacitadas a selecionar os 3 (três) melhores pratos do concurso.

#### **9.7.1 - Os pratos serão julgados pelos seguintes aspectos:**

<b>Critério</b>	<b>Pontuação</b>
Apresentação dos pratos	<b>40 pontos</b>
Degustação	<b>60 pontos</b>
<b>Total de pontos possíveis</b>	<b>100 pontos</b>

#### **9.7.1.1 - Estão previstas as seguintes penalidades para possíveis atrasos no tempo de desenvolvimento dos pratos e outros,**

- Tolerância de atraso – de 0 a 3 minutos
- Atraso entre 3:01 a 5:00 minutos – 5 pontos;
- Atraso maior que 5:01 minutos – 10 pontos, além de ter o envio dos pratos após todos os outros candidatos;
- Higiene no box durante a apresentação – 5 pontos;
- Apresentação pessoal dos candidatos – 5 pontos;
- Higiene no box após apresentação – 5 pontos.

**9.7.2 - A escolha dos ganhadores será de livre arbítrio dos julgadores, não cabendo qualquer recurso contra a decisão que definir os ganhadores da promoção.**

Em caso de empate, caberá ao presidente do júri o voto de minerva.

### **9.8 – Premiação para os vencedores da 2ª etapa do concurso:**



**Centro Universitário**  
A teoria e a prática juntas

Haverá certificado de participação para os 16(dezesseis) candidatos.

**10 – ENDEREÇO DO LOCAL DE EXIBIÇÃO DO PRÊMIO:**

Os prêmios não ficarão expostos em razão da sua natureza.

**11 – DATA, HORÁRIO E LOCAL DA APURAÇÃO:**

**1ª Etapa do Concurso:**

Data: 07/08/2017

Local: Através do email [bruno.fragoso@iesb.br](mailto:bruno.fragoso@iesb.br)

**2ª Etapa do Concurso:**

Data: 17/08/2017

Local: Centro Universitário IESB.