



ESCOLA DE NEGÓCIOS, HOSPITALIDADE E RELAÇÕES INTERNACIONAIS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

I CONCURSO GASTRONÔMICO *MISE IN BRASIL* UnP

REGULAMENTO

1. APRESENTAÇÃO

- 1.1. O I CONCURSO GASTRONÔMICO *MISE IN BRASIL* UnP é uma das programações do evento EXPO GOURMET e visa a valorização do talento dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Potiguar – Natal, e será regido pelo presente Regulamento, aprovado pela Resolução CONSUNEPE nº 045, de 30/04/2019.
- 1.2. A Comissão Organizadora é formada pelos seguintes representantes: Jussele Lourenço, Larissa Varela, Mildred Negreiros, Warison Santos, Simone Grazy e Luciana Câmara, sob a presidência da Coordenadora do Curso Annamaria Nascimento.

2. PARTICIPANTES

- 2.1. Serão elegíveis a participar deste concurso exclusivamente os estudantes com matrícula vigente em 2019.1 no CST em Gastronomia da Universidade Potiguar – UnP, respeitando-se, obrigatoriamente, os quesitos abaixo:
- 2.2. Realizar a inscrição no evento Expo Gourmet e no Concurso através dos links:
 - **Evento Expo Gourmet:** www.unp.br/eventos
 - **Concurso Gastronômico:** <http://sistemas.unp.br/hub/unp/sicoe/site/EMPREENDE/957>

3. O CONCURSO

- 3.1. O concurso compreende o desenvolvimento e a produção de uma preparação com receitas inéditas que, apresentando uma **releitura** de pratos da **gastronomia brasileira, conforme apresentado no presente edital**. As receitas devem apresentar um alto nível de sofisticação e técnica e **se enquadrar em uma das categorias indicadas:** 1 (uma) entrada ou 1 (um) prato principal.
- 3.2. Os pratos do cardápio (entrada ou prato principal) além de atenderem ao escopo principal de representarem a gastronomia brasileira, por meio de técnicas e/ou ingredientes, devem se enquadrar como uma releitura dos pratos Ginga com Tapioca, na categoria entrada, e Feijoada, na categoria de prato principal. Além disso, as duplas devem obrigatoriamente utilizar, em cada um deles, os ingredientes a seguir:

| CATEGORIA | INSPIRAÇÃO | PADRONIZAÇÃO DAS PORÇÕES | INGREDIENTES DISPONIBILIZADOS | |
|-----------------|-------------------|---------------------------|-------------------------------|--------|
| ENTRADA | GINGA COM TAPIOCA | Máximo de 80g por porção | Goma de Tapioca | 300g |
| | | | Ginga | 300g |
| | | | Coco seco (in natura) | 200g |
| PRATO PRINCIPAL | FEIJOADA | Máximo de 150g por porção | Feijão Preto | 300g |
| | | | Pertences de feijoada | 200g |
| | | | Paio | 100g |
| | | | Couve folha | 1 maço |

| | | | | |
|--|--|--|---------------------|------|
| | | | Farinha de mandioca | 200g |
| | | | Laranja | 200g |

3.3. Cada dupla concorrente irá preparar 4 (quatro) porções de cada prato. 3 (três) serão apresentados ao júri técnico externo e 1 (um) será fotografado e exibido.

3.4. Para a produção das receitas, as duplas concorrentes deverão providenciar todos os ingredientes, com exceção dos itens obrigatórios (3.2), que serão fornecidos pela Instituição. Esses itens só podem ser matérias-primas, que deverão estar rigorosamente pesadas, separadas e identificadas, conforme indicação na lista de compras. Ingredientes extras deverão estar devidamente separados e identificados, pois deverão ser entregues à Comissão Organizadora no momento de chegada à instituição.

3.5. As duplas participantes deverão testar antecipadamente todas as suas receitas para garantir a correta apresentação.

3.6. O custo dos ingredientes para treinamento deverá ficar a cargo da dupla participante.

3.7. Será de responsabilidade da Instituição do evento a compra e os custos dos ingredientes obrigatórios e também o fornecimento dos utensílios para as apresentações a serem realizadas às bancas julgadoras nas etapas 2 conforme itens 4.2 e 4.3.

4. ETAPAS DE DESENVOLVIMENTO DO CONCURSO

O concurso será dividido em 2 etapas detalhadas a seguir:

4.1. **ETAPA 1: Envio da proposta** - cada dupla concorrente deverá entregar impresso (EMPREENDE) até o dia **20/05/2019**, a proposta contendo:

- a) **Descrição da composição do prato.**
- b) **Foto do prato:** a montagem dos pratos não deverá sofrer alterações no dia do concurso e deverão ser apresentados conforme fotos enviadas.
- c) **Fichas Técnicas:** de cada um dos pratos do cardápio, incluindo o procedimento e método detalhados de preparação e a lista precisa de ingredientes somente com medidas exatas. Incluindo os ingredientes fornecidos pela instituição. Ver subitem 3.5.
- d) **Lista de compras:** correspondendo à receita e porção exata para 4 (quatro) porções de cada prato.
- e) **Lista de equipamentos e utensílios:** indicar os equipamentos e utensílios específicos, necessários à produção, conforme nomenclatura do **catálogo** disponibilizado pela instituição. Deve ser considerada a utilização em múltiplas produções. Por exemplo, se a dupla utilizar uma frigideira antiaderente para a entrada quente e para a sobremesa, deve ser solicitado apenas uma, pois ela poderá ser lavada. Poderão também ser trazidos, sob responsabilidade de cada dupla concorrente, equipamentos e utensílios não disponibilizados pela instituição. Fora os equipamentos, utensílios e louças previamente solicitados, somente será fornecido pela instituição sede, 1 forno combinado em temperatura já determinada em 180°C a ser utilizado por todas as equipes, 4 bocas de fogão e uma bancada para cada equipe e 01 congelador e 01 refrigerador para todas equipes.

- f) **Trabalho teórico:** A contextualização dos pratos deverá contemplar no máximo uma lauda, constando a contextualização teórica geral, bem como a contextualização de cada um dos pratos. As referências bibliográficas, deverão ser colocadas numa segunda página, reservada apenas a este fim.

Fonte: Times New Roman ou Arial, tamanho 12, cor: preta. Nas citações com mais de 3 linhas, notas de rodapé, legendas e tabelas a fonte deve ter o tamanho 10.

Itálico: Deve ser usado nas palavras de outros idiomas.

Margens: Direita e inferior: 2cm / Esquerda e superior: 3cm

Parágrafos / Espaçamento: 1,5 entre linhas.

- g) **Pratos para apresentação:** A organização fornecerá **os pratos** para a apresentação aos jurados, conforme fotos dos modelos que serão enviados às instituições juntamente com este edital. As duplas poderão optar por trazer os pratos, caso considerem mais adequado aos objetivos de suas propostas. Neste caso, as fotos dos pratos montados e enviadas já deverão estar contempladas na louça que será usada no dia do concurso.

4.1.1. Os itens “c”, “d”, “e” e “f” deverão ser elaborados e encaminhados no formulário padrão do concurso em anexo neste edital.

4.1.2. Todos os itens acima descritos (“a”, “b”, “c”, “d”, “e” e “f”) deverão ser entregues em anexo no momento da inscrição conforme o prazo estipulado no item 4.1. Os alunos que não enviarem os materiais solicitados, serão passíveis de desclassificação, conforme decisão da Comissão Julgadora.

4.1.3. A instituição-sede e a organização garantirão que os itens solicitados nas listas de equipamentos e utensílios estejam no local onde serão realizadas as produções. Se algum item não puder ser encontrado, a organização poderá sugerir equipamentos ou utensílios alternativos ou solicitar que os mesmos sejam trazidos pelos candidatos. Se este for o caso, as equipes serão informadas em até 03 dias de antecedência da data do concurso.

4.1.4. Os documentos recebidos serão avaliados pela Comissão Julgadora conforme apresentado no item 5.1.

4.2. ETAPA 2: Pré-preparo – dia 29/05/2019

4.2.1. As duplas selecionadas para a segunda etapa deverão se apresentar no dia **29/05/2019 (quarta-feira)**, na Universidade Potiguar – UnP, Unidade da Roberto Freire, Natal/RN, devidamente uniformizados, de acordo com o padrão exigido para o Curso de Gastronomia da instituição, para realizar as atividades a seguir descritas segundo os horários estabelecidos para cada categoria:

| CATEGORIA | DATA | HORÁRIO | ATIVIDADE DESENVOLVIDA |
|-----------------|-------|----------------|--|
| ENTRADA | 29/05 | 09:00 às 12:00 | Conferência dos insumos e <i>Mise in place</i> |
| | 29/05 | 14:00 às 17:00 | Apresentação dos pratos |
| PRATO PRINCIPAL | 29/05 | 14:00 às 17:00 | Conferência dos insumos e <i>Mise in place</i> |
| | 30/05 | 09:00 às 12:00 | Apresentação dos pratos |

4.2.2. A preparação final dos pratos e apresentação aos jurados, deverá ocorrer de acordo com o que segue:

- a) A apresentação acontecerá na ordem do sorteio a ser realizado no dia do de execução do *Mise in place*, com um intervalo máximo de 60 minutos entre cada dupla.
- b) As duplas entrarão na cozinha 15 minutos antes de sua apresentação e terão **30 minutos** para preparar, finalizar e apresentar seus pratos.
- c) O júri técnico terá 15 minutos de arguição após a finalização dos pratos.
- d) A entrada para o preparo e a apresentação dos pratos seguirão os horários estabelecidos na tabela a seguir, devendo ser rigoroso o tempo de entrada e de saída das duplas na apresentação.

| Ordem do sorteio | APRESENTAÇÃO | | | |
|------------------|--------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
| | ENTRADA | | PRATO PRINCIPAL | |
| | 29/05/2019 | | 30/05/2019 | |
| | Entrada na Cozinha | Início da apresentação | Entrada na Cozinha | Início da apresentação |
| Dupla 01 | 12:45 | 13:00 | 08:45 | 09:00 |
| Dupla 02 | 13:45 | 14:00 | 09:45 | 10:00 |
| Dupla 03 | 14:45 | 15:00 | 10:45 | 11:00 |
| Dupla 04 | 15:45 | 16:00 | 11:45 | 12:00 |
| Dupla 05 | 16:45 | 17:00 | 12:45 | 13:00 |

5. JULGAMENTO

5.1. A avaliação das preparações será realizada conforme os critérios e pontuações apresentadas a seguir:

| ETAPA DE AVALIAÇÃO | AVALIADORES | PONTUAÇÃO | DATA |
|----------------------------------|-----------------------|-----------|--|
| Trabalho Teórico | Comissão Organizadora | 2,0 | 22/05/2019 |
| Trabalho na Cozinha | Comissão Organizadora | 2,0 | Após todas as apresentações da categoria |
| Apresentação e Análise Sensorial | Júri Técnico Externo | 6,0 | Após todas as apresentações da categoria |

5.2. Critérios de Desempate

Em caso de empate entre duplas, serão observadas a pontuação dos quesitos, na seguinte ordem:

1. Sabor/Paladar: a dupla que tiver maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
2. Júri Técnico 2 – Postura na Cozinha: se ainda houver empate, a dupla que apresentar maior pontuação nessa categoria será a vencedora;

3. Júri Técnico Externo – Apresentação e Análise Sensorial: se ainda houver empate, a dupla que apresentar maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
4. Contextualização Teórica e Fichas Técnicas: se ainda houver empate, a dupla que apresentar maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
5. Se ainda houver empate, a decisão será tomada por consenso entre os jurados.

6. PREMIAÇÃO

- 6.1. A Comissão Organizadora, com base na pontuação auferida por todos os jurados, em todos os quesitos pré-estabelecidos elegerá as 3 duplas vencedoras (primeiro, segundo e terceiro lugares), através da média das notas de cada jurado respectivamente e, caso necessário, observados os critérios de desempate, conforme item 5.2.
- 6.2. Os alunos componentes das duplas vencedoras (primeiro, segundo e terceiro lugares) farão jus ao prêmio a seguir descrito:

| COLOCAÇÃO | CATEGORIA | |
|-----------|-------------------|-------------------|
| | ENTRADA | PRATO PRINCIPAL |
| 1º Lugar | Estágio + voucher | Estágio + voucher |
| 2º Lugar | voucher | voucher |
| 3º Lugar | voucher | voucher |

7. CONDIÇÕES GERAIS SOBRE O PRÊMIO

- 7.1. Despesas extras serão de inteira responsabilidade dos alunos.
- 7.2. Serão de inteira responsabilidade dos alunos vencedores, todas as despesas relativas à obtenção dos prêmios.

8. CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1. A participação no Concurso é feita de condicionada à inscrição no evento Expo Gourmet e estando subordinada ao pagamento da inscrição.
- 8.2. No ato de sua inscrição os participantes declaram desde já ser da própria autoria todo o material encaminhado e que os mesmos não constituem plágio de espécie alguma ou reprodução, ainda que autorizada, estando isenta as Instituições da Rede Laureate Brasil de qualquer reclamação relacionada ao uso indevido de direitos de propriedade intelectual de terceiros.
- 8.3. Em caso de fraude comprovada, a dupla participante será automaticamente excluída do concurso, independentemente do envio de qualquer notificação e, caso seja o vencedor, o prêmio será transferido para a próxima dupla participante classificada dentro das condições válidas e previstas neste Regulamento. Considera-se fraude a apresentação dos cardápios que não seja de autoria da dupla participante, participação de cadastramento de informações incorretas, falsas e envio de fotos de pratos executados por terceiros.
- 8.4. Os alunos participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda para divulgação do

concurso, bem como autorizam a divulgação de suas receitas, na íntegra ou em parte, que por sua vez, poderão utilizá-las por prazo indeterminado, para os fins que julgarem necessários, inclusive para publicações de livros ou qualquer mídia, seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital, sem qualquer ônus suplementar.

- 8.5. Serão desclassificados em quaisquer das etapas de desenvolvimento as duplas e os trabalhos que não cumprirem todas as exigências deste regulamento.
- 8.6. A entrega do trabalho, conforme estabelecido no subitem 4.1 implica na aceitação integral deste regulamento por parte dos alunos participantes em todas as etapas do concurso.
- 8.7. Os casos omissos serão decididos pela Comissão Organizadora do Concurso (item 1.2), presidida pela coordenadora Annamaria Nascimento, sendo as decisões desta comissão soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

9. DÚVIDAS

Eventuais dúvidas sobre este edital deverão ser submetidas à Comissão Organizadora do Concurso por e-mail: jussele@unp.br, durante todo o período de vigência do edital do concurso.

10. CRONOGRAMA

| ATIVIDADE | PERÍODO |
|--|------------|
| Lançamento do Edital | 02/05/2019 |
| Período de inscrição (Envio Trabalho, Fichas e Listas) | 20/05/2019 |
| Divulgação das duplas selecionadas para a 2ª etapa | 22/05/2019 |
| Retorno da organização para revisão de utensílios | 24/05/2019 |
| Conferência de Insumos e <i>Mise in place</i> | 29/05/2019 |
| Preparo, apresentação e Julgamento – CATEGORIA ENTRADA | 29/05/2019 |
| Resultado e Premiação da CATEGORIA ENTRADA | 29/05/2019 |
| Preparo, apresentação e Julgamento – CATEGORIA PRATO PRINCIPAL | 30/05/2019 |
| Resultado e Premiação da CATEGORIA PRATO PRINCIPAL | 30/05/2019 |

Natal-RN, 30 de abril de 2019.

Comissão Organizadora
I CONCURSO GASTRONÔMICO *MISE IN BRASIL* UnP



FICHA DE AVALIAÇÃO 1
CONCURSO GASTRONÔMICO *MISE IN BRASIL* UnP 2019
JURI TÉCNICO 1

Categoria: _____

Nome dos Alunos: _____

| ITEM | PONTUAÇÃO MÁXIMA | PONTUAÇÃO DA DUPLA |
|---|-------------------|--------------------|
| <i>Ficha técnica de todas as preparações</i> | 1,0 | |
| <i>Referencial teórico</i> | 0,5 | |
| <i>Listas de compras, equipamentos e utensílios</i> | 0,5 | |
| TOTAL | 2,0 pontos | |

1. Comissão de avaliadores dos documentos:

a. Contextualização teórica: _____

b. Ficha técnica: _____

c. Lista de compras, equipamentos e utensílios: _____



FICHA DE AVALIAÇÃO 2
CONCURSO GASTRONÔMICO *MISE IN BRASIL* UNP 2019
JURI TÉCNICO 2

Categoria: _____

Nome dos Alunos: _____

| ITEM | PONTUAÇÃO MÁXIMA | PONTUAÇÃO DA DUPLA |
|---|-------------------|--------------------|
| <i>Organização da estação de trabalho</i> | 0,2 | |
| <i>Sanitização e Segurança</i> | 0,2 | |
| <i>Desperdício na cozinha</i> | 0,2 | |
| <i>Trabalho em Equipe</i> | 0,2 | |
| <i>Habilidades e técnicas culinárias</i> | 0,2 | |
| <i>Aparência e atitude profissional</i> | 0,2 | |
| <i>Mise in place</i> | 0,4 | |
| <i>Requisição adequada dos insumos</i> | 0,2 | |
| <i>Aderência às receitas submetidas</i> | 0,2 | |
| TOTAL | 2,0 pontos | |

Comentários:

Assinatura do(a) avaliador(a): _____



FICHA DE AVALIAÇÃO 3
CONCURSO GASTRONÔMICO *MISE IN BRASIL* UNP 2019
JURI TÉCNICO EXTERNO

Categoria: _____

Nome dos Alunos: _____

| ITEM | PONTUAÇÃO MÁXIMA | PONTUAÇÃO DA DUPLA |
|--|-------------------|--------------------|
| <i>De acordo com a descrição da Ficha Técnica de Preparo</i> | 0,5 | |
| <i>Condizente com conceito de releitura</i> | 1,5 | |
| <i>Composição, cor e peso apropriados e atrativos</i> | 0,5 | |
| <i>Técnicas aplicadas e finalização do prato</i> | 1,0 | |
| <i>Tamanho e proporção da porção dos ingredientes</i> | 0,5 | |
| <i>Harmonização de sabores</i> | 0,5 | |
| <i>Temperatura</i> | 0,5 | |
| <i>Ponto de Cocção</i> | 0,5 | |
| <i>Harmonização das texturas</i> | 0,5 | |
| TOTAL | 2,0 pontos | |

Comentários:

Assinatura do(a) avaliador(a): _____