

## REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO DO CONCURSO SEMANA DA GASTRONOMIA REGIONAL: A COZINHA DOS CANDANGOS: ONDE TUDO COMEÇOU

Semana da Gastronomia Regional: “A COZINHA DOS CANDANGOS: ONDE TUDO COMEÇOU” – Categoria Discentes e Egressos é uma promoção do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal (SENAC-DF), por meio de ação da Diretoria de Educação Profissional, cuja culminância ocorrerá no dia 31/08/2023 no Centro de Educação Profissional Antônio Matias, e será regido pelos dispositivos do presente Regulamento.

### 1 Do Objetivo:

1.1 Semana da Gastronomia Regional é uma iniciativa promovida pelo SENAC-DF com o intuito de promover e difundir a rica cultura regional do Centro-Oeste brasileiro, com foco especial em Brasília e no Distrito Federal. O concurso busca incentivar a criatividade, o trabalho em equipe e a destreza culinária, promovendo a valorização das tradições culturais e culinárias locais.

### 2 Da Participação:

2.1 Alunos(as) regularmente matriculados(as) nos cursos de Qualificação Profissional do segmento de Gastronomia do Senac-DF;

2.2 Alunos(as) egressos dos cursos de Qualificação Profissional do segmento de Gastronomia do Senac-DF que tenham finalizado o curso nos anos de 2022 ou 2023 e que tenham status de APROVADO no curso.

### 3 Dos Pré-Requisitos:

3.1. O participante deverá ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;

3.2. Ter disponibilidade para participar das etapas seletivas e treinamento nos meses de agosto e setembro.

3.3. Caso seja vencedor ter disponibilidade de tempo nos períodos de realização do evento (6 a 10 de novembro e 1 a 9 de dezembro) para as atividades nos restaurantes-escola do Distrito Federal e Rio de Janeiro.

3.4 Autorizar o uso da imagem em mídia impressa, digital ou outras à escolha do Senac.

3.5. Atender as orientações específicas determinadas pela direção do concurso;

3.6. Os insumos para treinamento e apresentação do preparo serão de total responsabilidade dos alunos;

3.7. Os participantes devem estar cientes e cumprir com todos os termos do regulamento.

### 4 Do Compromisso do SENAC-DF:

4.1. Disponibilizar aos participantes todos os insumos para elaboração dos preparos para a etapa final do evento Seleção Degustativa e Simulação. (item 6.2)

### 5 Do Tema e Preparação:

5.1. O tema central do concurso é “A COZINHA DOS CANDANGOS: ONDE TUDO COMEÇOU”, que contempla a cultura gastronômica do Centro-Oeste brasileiro, com ênfase nas tradições culinárias de Brasília e do Distrito Federal.

5.2. Cada participante deverá preparar um prato que represente e celebre os sabores, ingredientes e técnicas típicas da região.

5.3. Os pratos devem ser inovadores, criativos e saborosos, demonstrando o conhecimento dos participantes sobre a culinária regional.

## **6 Etapas da competição:**

6.1. Seleção por ficha técnica:

6.1.1. O participante deverá apresentar ficha técnica completa e foto do preparo a ser submetido à comissão julgadora. Os critérios para a escolha dos pratos serão:

- a) Atendimento à proposta;
- b) Clareza do documento;
- c) Criatividade dos pratos;
- d) Complexidade dos pratos;
- e) Tempo estimado de preparo;
- f) Outros que a comissão julgar pertinente.

6.1.2. O peso de cada um dos critérios é reservado à comissão julgadora.

6.1.3. Nesta etapa serão definidos os 03 finalistas que farão parte da grande final do concurso.

6.1.4. Os selecionados poderão ser solicitados a realizar determinada alteração no planejamento do prato a ser apresentado com base no feedback recebido da etapa eliminatória.

6.1.5. As fichas deverão ser encaminhadas para o e-mail: [flavia.silva@df.senac.br](mailto:flavia.silva@df.senac.br) até às 23:59 do dia 21/08/2023. Não serão aceitas fichas entregues após esse prazo.

6.2. Seleção Degustativa e por Simulação – 31/08/2023:

6.2.1. Na segunda etapa, os participantes serão convidados para simular as aulas show apresentando o prato proposto para o concurso.

6.2.2. Os insumos para a realização destes preparos serão de responsabilidade de cada aluno.

6.2.3. Durante a produção dos pratos, os participantes serão avaliados nos critérios:

- a) Organização;
- b) Boas práticas;
- c) Utilização das normas de segurança;
- d) Respeito ao ingrediente;
- e) Domínio das técnicas;
- f) Complexidade dos pratos;
- g) Respeito ao tempo;
- h) Outros que a comissão julgar pertinente.

6.2.4. Deverão ser apresentados cinco pratos espelho de cada etapa, empratado para à la carte, para a comissão julgadora.

6.2.5. Deverão ser utilizados os equipamentos, louças e utensílios disponibilizados pelo Senac, salvo exceções previamente definidas;

6.2.6. O tempo para a realização desta etapa é de no máximo 04 horas, sendo 30 minutos para a execução da mise en place e 30 minutos para a apresentação do prato para a comissão julgadora;

6.2.7. Os pratos serão degustados pela comissão julgadora e serão avaliados nos seguintes critérios:

- a) Sabor: A harmonia e qualidade dos sabores presentes no prato.
- b) Apresentação: A estética visual do prato, incluindo disposição dos ingredientes, cores e elementos decorativos.
- c) Técnica: A habilidade na execução das técnicas culinárias empregadas no prato.

d) Adesão ao Tema: A capacidade de representar a cultura gastronômica do Centro-Oeste, com ênfase nas tradições locais de Brasília e do Distrito Federal.

e) Criatividade: A originalidade e inovação demonstradas na concepção do prato.

f) Outros que a comissão julgar pertinente.

6.2.8. O peso de cada um dos critérios é reservado à comissão julgadora.

6.2.9. Nesta etapa será definido o vencedor do concurso.

## **7 Da Divulgação dos resultados:**

7.1. Os resultados de cada uma das etapas serão encaminhados por e-mail aos participantes em até 48 horas da realização das provas.

## **8 Comissão Julgadora:**

8.1. A comissão julgadora será composta por 05 integrantes, incluindo representantes da gastronomia, sindicato, docentes e representante do Senac-DF.

## **9 Considerações Finais:**

9.1. O Senac-DF reserva-se o direito de filmar e documentar o concurso para fins promocionais e educativos.

9.2. As decisões do júri são finais e não caberá recurso.

9.3. Ao se inscrever, o participante concorda em ceder os direitos autorais dos pratos apresentados ao Senac-DF.

9.4. O regulamento poderá ser alterado a pedido do Senac -DF, mediante aviso prévio.

9.5. A participação no concurso implica a aceitação integral deste regulamento.

9.6. Os participantes não selecionados para as fases seguintes receberão feedback de sua atuação, contemplando os pontos fortes e os pontos a melhorar tanto nos aspectos técnicos quanto comportamentais.

9.7. Este regulamento entra em vigor a partir dos dados de sua publicação e é válido para a edição atual do Concurso da Semana da Gastronomia Regional "A COZINHA DOS CANDANGOS: ONDE TUDO COMEÇOU".