



## 1º CONCURSO DE GASTRONOMIA

A organização do III FMEPT apresenta a primeira edição do CONCURSO DE GASTRONOMIA para estudantes

### 1. Objetivo

O concurso visa promover a integração dos estudantes do curso FIC, Técnico e Superior, incentivando o trabalho de pesquisa sobre ingredientes nacionais, produções gastronômicas, além de relacionar competências teóricas e práticas, integrando os candidatos com a área acadêmica e o setor profissional.

### 2. Data, Hora e Local

**Dias:** 27 a 29 de maio de 2015

**Horário:** 12h às 14h

**Local:** Centro de Convenções de Pernambuco – Recife/PE.

### 3. Infraestrutura

A organização do III FMEPT disponibilizará por sala os seguintes itens:

- 02 Fogões tipo cooktop;
- 02 Pias com um ponto de água;
- 01 Forno combinado;
- 01 Forno Microondas;
- 01 Fouet ;
- 01 Luva térmica, em material isolante;
- 01 Pegador de metal;
  - 01 Rolo de macarrão;
  - 01 Escumadeira;
  - 02 Colheres de sopa;
  - 05 Pratos rasos, brancos;
  - 01 Colher grande de inox;
  - 03 Colheres em polietileno;
  - 01 Ralador múltiplo de 4 faces vertical, em inox;
  - 01 Escorredor em inox;
  - 02 Sauteuses grande s;
  - 02 Panelas (papeiro);
  - 02 Panelas (4L);
  - 02 Panelas (2L);
  - 02 Caçarolas (6L);
  - 02 Conjuntos de Bowls (P, M, G);

Um processador e um liquidificador estarão disponíveis na cozinha para compartilhar entre os participantes.

Os candidatos poderão trazer utensílios pessoais para elaboração e apresentação dos pratos.

Os pratos para apresentação e degustação das produções finais deste concurso são de responsabilidade da organização do concurso, que os entregará aos candidatos. O prato que será entregue para finalização da produção final terá a seguinte especificidade: prato raso, branco, com 30 cm de diâmetro.

#### 4. Regras gerais

4.1 Requisitos para o I Concurso de Gastronomia: as instituições de ensino interessadas devem enviar as fichas de inscrição dos candidatos (conforme anexo 01) para o e-mail: [concursodegastronomiamept@reitoria.ifpe.edu.br](mailto:concursodegastronomiamept@reitoria.ifpe.edu.br) no período de 24/03 a 05/04/2015 para serem analisadas pela comissão técnica da organização do III FMEPT. As normas para inscrição obedecerão a seguinte proposição:

- 1 – As vagas serão divididas entre as Regiões Brasileiras e demais países participantes do Comitê Organizador, sendo 02 vagas para cada região e 02 vagas para a representação estrangeira.
- 2 – O critério de seleção será a ordem de inscrição no período acima determinado.
- 3 – É vedada a participação de mais de uma dupla da instituição por categoria do concurso: cursos FIC; cursos técnicos e cursos superiores

4.2 Os candidatos devem estar devidamente matriculados nos cursos FIC, Técnico ou Superior, pré-selecionados pelas instituições de ensino participantes.

4.3 Os candidatos deverão se apresentar devidamente uniformizados às 11h, de acordo com cronograma de apresentação, que será divulgado após encerramento das inscrições.

Ao se apresentarem, os candidatos deverão portar documento original de identificação com foto e comprovante de matrícula da instituição de ensino. Os candidatos que não portarem os documentos solicitados serão desclassificados.

4.4 Em caso de atraso do(s) candidato(s), a dupla será imediatamente desclassificada.

4.5 Os candidatos deverão estar vestidos com uniforme, composto de, no mínimo: sapato fechado, camiseta branca, calça e protetor capilar.

4.6 Fica estritamente proibido:

- 1 - o uso de adornos (como brincos e anéis);
- 2 - barba;
- 3 - unha comprida e/ou esmaltada;
- 4 - utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação;
- 5 - conversar com pessoas de fora da organização.

4.7 Todos os pratos deverão ser inteiramente preparados no dia, nas instalações do III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica, no Centro de Convenções de Pernambuco – Recife/PE.

4.8 Serão entregues às duplas participantes uma caixa preta contendo os insumos a serem utilizados. Os participantes terão de 15 a 30 minutos para a entrega teórica do que será realizado.

4.9 Cada dupla terá 1 hora e 30 minutos para a entrega da ficha técnica, elaboração e finalização do prato, para fins de avaliação dos jurados presentes e um prato para foto.

#### 5. Critérios de avaliação

5.1 **O corpo de jurados** será composto por um mínimo de 3 avaliadores.

5.2 A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando 100 pontos para cada dupla participante, conforme tabela abaixo:

Critério	Pontuação
Organização	0-10
Assiduidade Higiênica	0-10

Técnicas	0-10
Tempo de Finalização	0-10
Apresentação do prato	0-10
Sabor	0-10
Textura	0-10
Aroma	0-10
Cor	0-10
Criatividade	0-10

5.3 O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados.

5.4 Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota do presidente da comissão julgadora.

## **6. Certificação**

Todos os candidatos receberão certificado de participação no concurso. Bem como serão concedidos certificados para os três primeiros lugares.

## **7. Considerações finais**

7.1 A decisão do júri é incontestável e quaisquer problemas e dúvidas que surgirem durante o concurso serão decididos pela organização do III FMEPT.

7.2 Os participantes se responsabilizarão pelo traslado, estadia e alimentação para participação no concurso.

# ANEXO 1

## FICHA DE INSCRIÇÃO PARA O I CONCURSO DE GASTRONOMIA

Nome da equipe: _____ _____		Tipo de Inscrição:  ( ) CURSO FIC ( ) CURSO TÉCNICO ( ) SUPERIOR	
Participantes: 01- _____ 02- _____		Sexo: F ( ) M ( )  Sexo: F ( ) M ( )	
Instituição de ensino:			
Endereço:		Complemento:	
Bairro:	Cidade:	CEP:	
Telefone:	Email:		