

3º Chef Acariense

2023

Concurso de culinária



PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARI
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO
III CONCURSO “CHEF ACARIENSE”
REGULAMENTO 2023

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ACARI/RN, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento econômico e Turismo, faz saber, para conhecimento, que estão abertas as inscrições para o 3º Concurso “Chef acariense” – Edição 2023, que acontecerá de 20 de novembro a 26 de novembro de 2023.

I. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Estão disponibilizadas, por meio deste Regulamento as regras necessárias à participação dos interessados. As inscrições serão gratuitas, podendo se inscrever apenas uma vez. O participante deverá registrar na inscrição o porquê quer participar do concurso, junto com os dados de inscrição totalmente preenchidos, ficha técnica e modo de preparo do prato executado no vídeo.

II. OBJETIVOS DO CONCURSO

2.1. Geral:

O Concurso Chef acariense de Acari/RN 2023, tem como objetivo geral valorizar a gastronomia local, descobrir e dar visibilidade aos participantes do concurso, como também apreciar os sabores, saberes e experiências.

2.2. Específicos:

Descobrir e valorizar os dotes culinários das pessoas que gostam de cozinhar, e divulgar a culinária do município de Acari/RN.

III. CRITÉRIOS DA PARTICIPAÇÃO

O III Concurso de culinária “CHEF ACARIENSE” permitirá a participação de até 20 (vinte) concorrentes na primeira fase, passando 3 (três) para a fase final, **TODOS AMADORES**, com idade mínima de 16 (dezesesseis) anos. Juntamente com a inscrição preenchida, o candidato deverá anexar vídeo de inscrição, ficha técnica e modo de preparo (Anexo III).

Fica inabilitado para a inscrição, o candidato que tenha parentesco, de até 2º grau, com algum membro da comissão organizadora deste concurso.

Cada participante ficará responsável pelos insumos necessários à elaboração da sua preparação, apresentada no vídeo de inscrição e na Etapa Final, Item 2, do Regulamento, bem como, pelos utensílios e equipamentos a utilizar durante todo o processo. Na Etapa Final, o participante deverá levar os ingredientes necessários à elaboração de 1 (um) prato, que será posteriormente degustado por 5 (cinco) membros da Comissão Julgadora,

referentes à Etapa Final.

A Organização do evento **NÃO** se responsabiliza pelo deslocamento e/ou hospedagem dos participantes do concurso, nem com os demais custos diretos ou indiretos da participação.

Os participantes são responsáveis pela eventual utilização não autorizada de receitas de terceiros em suas apresentações e pelas consequências advindas do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos pratos apresentados.

Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, apelidos, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do Concurso "**CHEF ACARIENSE**", bem como cedem os direitos autorais de suas receitas, na íntegra ou em parte, aos organizadores do evento.

O participante não poderá divulgar, veicular, falar ou vestir o nome de qualquer empresa que não seja patrocinadora e/ou apoiadora do concurso durante e no âmbito do mesmo.

IV. DO CONCURSO E ETAPAS

Inscrições: As inscrições serão realizadas presencialmente na sede da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo do município de Acari/RN, devendo os participantes preencher o formulário de inscrição, enviar o vídeo de no máximo 5 (cinco) minutos, explicando e demonstrando a receita, e ficha técnica da receita de um **PRATO PRINCIPAL e um acompanhamento**. O prato principal é de escolha do candidato, podendo ser: **CARNE DE SOL, CARNE SUÍNA, CARNE DE CARNEIRO, GALINHA CAIPIRA, CAMARÃO (ÁGUA DOCE) OU PEIXE (ÁGUA DOCE)**, ambos preparados com foco na cultura alimentar regional, de sua própria criação, desde que contenha pelo menos três itens da lista de insumos obrigatórios (Anexo I).

O prazo para inscrições dar-se-ão do dia 20 de novembro até às 23h59 do dia 26 de novembro de 2023. A lista dos participantes selecionados para a fase final será divulgada no dia 02 de dezembro de 2023, nas mídias sociais da Prefeitura Municipal de Acari.

V. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

- 1) Inscrição devidamente preenchida (ANEXO I);
- 2) Lista de insumos obrigatórios (ANEXO II);
- 3) Ficha técnica e modo de preparo devidamente preenchida (ANEXO III);
- 4) **VÍDEO** com duração máxima de 5 (cinco) minutos contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL e um acompanhamento**, o prato principal poderá ser de **CARNE DE SOL, CARNE SUÍNA, CARNE DE CARNEIRO, GALINHA CAIPIRA, CAMARÃO (ÁGUA DOCE) OU PEIXE (ÁGUA DOCE)**, com foco na cultura alimentar regional. O vídeo deverá apresentar a preparação elaborada (prato principal de autoria própria), bem como, falar sobre a preparação escolhida, especificando todos os ingredientes e o modo de preparo da receita.

ETAPA 1: Avaliação do vídeo de inscrição. O vídeo deverá ser enviado pelo e-mail: **concursochefacariense@gmail.com**, com a apresentação do participante no início do vídeo e o número de inscrição, com duração máxima de 5 (cinco) minutos, contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL e um acompanhamento** de livre escolha criado pelo participante, com foco na cultura alimentar regional.

O foco do vídeo é apresentar a preparação elaborada (prato principal). O participante deverá falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes, bem como, o modo de preparo da receita.

Serão selecionadas 3 (três) preparações pela Comissão Avaliadora que será formada por um (1) nutricionista, um (1) chefe de cozinha, um (1) empresário do ramo de restaurante, um (1) agente cultural e um (1) gastrônomo, na carência desses profissionais, a comissão organizadora convidará outros correlacionados com a temática de culinária.

A avaliação será feita segundo os critérios abaixo:

- Conteúdo e contextualização: 1 ponto;
- Ficha Técnica e modo de preparo do prato: 2 pontos;
- Apresentação do prato: 2 pontos;
- Criatividade e domínio no preparo do prato: 3 pontos;
- Uso de insumos regionais obrigatórios: 2 pontos.

TOTAL: 10 PONTOS

Os pratos selecionados para a **ETAPA FINAL** serão divulgados nas mídias sociais da Prefeitura Municipal de Acari/RN, no dia 02 de dezembro 2023. Os participantes classificados deverão apresentar seus pratos na Etapa Final, que acontecerá no presencialmente no Municipal Clube de Acari/RN ou em outro local designado pela organização do evento, no dia 09 de dezembro de 2023. Em caso de empate, prevalecerá a preparação que mais contiver insumos regionais apontados na lista de obrigatórios.

ETAPA FINAL:

Os participantes serão avaliados por um júri técnico: um (1) nutricionista, um (1) chefe de cozinha, um (1) empresário do ramo de restaurante, um (1) agente cultural e um (1) gastrônomo, **NÃO** podendo ultrapassar (5) membros. Cada participante terá 90 noventa minutos para o pré-preparo e a elaboração de 1 (uma) porção da receita para o júri técnico, composta pelo prato principal e o complemento.

Os ingredientes a serem utilizados por cada participante serão conferidos antes da sua entrada para o pré-preparo, seguindo a ficha técnica e o vídeo apresentado no ato da inscrição. Não será permitida a entrada de produtos/alimentos previamente manipulados ou ingredientes.

Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, **NÃO** será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes, imprensa e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento das regras estabelecidas no Regulamento resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante.

A final do concurso será transmitida pelas mídias sociais da Prefeitura Municipal de Acari ao vivo. O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- ✓ Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos: 1 pontos;
- ✓ Harmonia de sabor entre os insumos regionais escolhidos: 3 pontos;
- ✓ Criatividade (inovação): 3 pontos;
- ✓ Apresentação do prato (estética): 2 pontos;
- ✓ Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza): 0,5 ponto;
- ✓ Cumprimento de tempo (pré-preparo e preparação): 0,5 ponto.

TOTAL: 10 PONTOS.

A sequência de apresentação será definida por sorteio a ser realizado no dia 09 de dezembro de 2023. A prova terá início às 15 horas, e os participantes devem chegar ao local com (2) duas horas de antecedência, para o sorteio e preparação da cozinha e insumos.

A final da disputa será aberta ao público que poderá organizar torcida, porém, será em espaço determinado pela comissão organizadora que deverá demarcar os locais para às torcidas.

VI. DA PREMIAÇÃO

Serão premiados os 3 (três) finalistas seguindo a ordem das melhores notas na **ETAPA FINAL**. A soma da pontuação ficará sobre responsabilidade da Comissão Organizadora e os prêmios serão fornecidos pela

Prefeitura de Acari e parceiros, entregues após a divulgação dos resultados.

1º LUGAR – 1.000,00 (Hum mil reais) e um estágio de 10 dias no Camarões Restaurante em Natal/RN;

OBS.: O prêmio do primeiro lugar só será pago com a execução do estágio.

2º LUGAR – 550,00 (Quinhentos e cinquenta reais) e um jantar no Restaurante Trattoria Serrazul em Lagoa Nova;

3º LUGAR – 450,00 (Quatrocentos e cinquenta reais) e uma refeição com bebida e acompanhante na Pousada Gargalheiras;

VII. CRONOGRAMA

20/11/2023 – Início das inscrições;

26/11/2023 – Fim do período de inscrição;

02/12/2023 – Resultado da pré-seleção dos inscritos (Etapa 1);

09/12/2023 – Etapa Final.

VIII. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos neste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora do concurso Chef acariense.

Para eventuais esclarecimentos, enviar e-mail para: concursochefacariense@gmail.com e **telefone: 84 99476-0208**.

COMISSÃO ORGANIZADORA

ANEXO I
FICHA DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
WhatsApp:	
E-mail:	
Porque quer participar do concurso?	
Responsável pela inscrição:	

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
WhatsApp :	
E-mail:	
Responsável pela inscrição:	

ANEXO I
FICHA DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
WhatsApp :	
E-mail:	
Porque quer participar do concurso?	
Responsável pela inscrição:	

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
WhatsApp :	
E-mail:	
Responsável pela inscrição:	

ANEXO II**(LISTA DE INSUMOS OBRIGATÓRIOS – AS RECEITAS DEVEM CONTER NO MÍNIMO 3 DOS ITENS LISTADOS ABAIXO)**

INGREDIENTES
LATICÍNIOS
LEITE DE VACA QUEIJO QUALHO QUEIJO MANTEIGA
FRUTAS
ABACATE UMBÚ CAJÁ CAJU LIMÃO JACA MELANCIA MANGA TAMARINDO MARACUJÁ GROSELHA
VEGETAIS
CEBOLINHA/ALHO BATATA DOCE CEBOLA ROXA JERIMUM MILHO MACAXEIRA MANDACARU MAXIXE PIMENTA DE CHEIRO QUIABO COENTRO
GRÃOS E CEREAIS
ARROZ DA TERRA
FAVA
FEIJÃO VERDE
MILHO (CUSCUZ/MUNGUZÁ/XERÉM)
OLEAGINOSAS
CASTANHA DE CAJU GERGELIM BRANCO
GORDURAS
MANTEIGA DE GARRAFA
NATA
BANHA DE PORCO
ESPECIARIAS E PIMENTAS
AÇAFRÃO DA TERRA
AÇÚCARES
MEL DE ABELHA MEL DE CAJU MEL DE ENGENHO RAPADURA

FICHA TÉCNICA E MODO DE PREPARO

Nº de inscrição:		
Autor		
Nome do prato		
Descrição do prato:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
MODO DE FAZER		
UTENSÍLIOS USADOS		

