

EDITAL 5/2024 - CONCURSO GASTRONÔMICO ACADÊMICO DO CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA: CONCURSO DE OSTRAS PÉROLAS DO MAR 2024

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º - O presente edital trata do Vº Concurso Gastronômico Acadêmico voltado para os estudantes regularmente matriculados nos cursos: PROEJA Técnico em Cozinha, Técnico em cozinha e ou Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Florianópolis-Continente do IFSC.

§ 1º O concurso visa premiar a dupla de estudante que se destacar pela produção de uma receita autoral, que obrigatoriamente, deverá conter ostras como ingrediente principal e produtos regionais da grande Florianópolis.

§ 2º A dupla vencedora receberá premiação no Câmpus Florianópolis-Continente.

Art. 2º – A seleção da dupla de estudantes que participará do concurso se dará em 2 etapas:

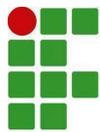
§ 1º A primeira etapa se refere à análise e seleção de no mínimo 3 (três) e máximo 6 (seis) duplas, que enviaram as fichas técnicas (modelo no ANEXO I) e que participarão da etapa seguinte. Os critérios de avaliação desta etapa estão no ANEXO II. Esta etapa é eliminatória.

§ 2º A segunda etapa é composta pela produção do prato principal e será avaliado conforme critérios descritos no ANEXO III.

Art.3º – As inscrições serão realizadas até o dia 01 de Maio de 2024 na Secretaria do Campus Florianópolis-Continente – IFSC.

§ 1º As notas da primeira etapa do concurso serão disponibilizadas no dia 15 de maio de 2024 no site do Campus Florianópolis Continente – IFSC.

Art.4º A segunda etapa do Concurso será realizada no Campus Florianópolis-Continente (IFSC), no dia 06 de Junho, com início às 13:00 horas.



DA DOCUMENTAÇÃO

Art.5º – Para a inscrição a dupla de estudantes deverá apresentar na secretaria do campus, em um único envelope lacrado e identificado com nome dos participantes, contendo as seguintes documentações:

§ 1º Formulário de inscrição (encontra-se no ANEXO IV);

§ 2º Fichas técnicas com foto da produção completa e empratada ou desenho (croqui). Deverá apresentar também, ficha técnica de cada elemento (molho, acompanhamento ou guarnição) que compõe o prato.

§3º Duas listas (em documento impresso) com equipamentos e utensílios que serão utilizados. Uma lista com os equipamentos e utensílios que a dupla trará e uma lista com itens que necessita do campus;

§4º Justificativa (em documento Word impresso) da seleção de insumos e desenvolvimento dos pratos (50 – 250 palavras); com base na justificativa das técnicas, origem e relação dos ingredientes com a região da grande Florianópolis;

§5º O número da matrícula e curso;

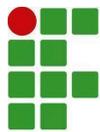
§6º Caso falte algum documento no envelope de inscrição, o estudante será automaticamente desclassificado do concurso.

DO PARTICIPANTE

Art.6º – Podem participar do concurso qualquer estudante regularmente matriculado e com matrícula ativa (não trancado) dos cursos PROEJA Técnico em Cozinha, Técnico em Cozinha e Superior de Tecnologia em Gastronomia. As duplas podem ser formadas por estudantes de diferentes modalidades, dos cursos participantes.

DO UNIFORME

Art.7º Os participantes deverão utilizar no ato do concurso interno o uniforme completo e adequado de acordo com as normas do Campus Florianópolis-Continente.



DAS ETAPAS DO CONCURSO

Dos Participantes selecionados para a primeira etapa

Art.8 – A primeira etapa selecionará no mínimo 3 e no máximo 6 fichas duplas inscritas no concurso.

§1º O modelo de ficha técnica a ser utilizada no concurso estará disponível no anexo I deste edital.

§2º Modelo da ficha de avaliação da primeira etapa, estará à disposição no Anexo II, para esclarecimento dos critérios de avaliação.

§3º Na ficha técnica entregue no ato da inscrição terá que constar o nome do prato, as quantidades (unidade de medida) de insumos utilizados para a produção do prato e a foto ou croqui (desenho) da produção completa.

§4º A produção final tem que ter aproximadamente 375 gramas no total, configurado assim, como prato principal.

§5º As fichas técnicas do prato para fins de análise e classificação, a ser entregue no dia 01 de maio, deverá ter a gramatura total de **um** prato principal.

Dos Participantes selecionados para a segunda etapa

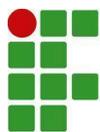
Art.9º – Cabe a dupla participante a responsabilidade de executar e apresentar de acordo com as regras deste edital, a receita apresentada no ato da inscrição. O modelo da ficha de avaliação da segunda etapa, estará à disposição no Anexo III, para esclarecimento dos critérios de avaliação.

§ 1º Os participantes serão responsáveis por toda a limpeza e organização da cozinha.

§ 2º A dupla será responsável por produzir o mise-en-place, desenvolver as produções contidas nas fichas técnicas e de finalizar os preparos, fazer a montagem dos pratos e apresentar ao júri técnico.

Art.10 – A segunda etapa envolve a produção do Prato Principal.

§1º Cada dupla deverá demonstrar conhecimento do tema da proposta da produção;



§2 ° A dupla apresentará o prato contendo a **ostra** como elemento principal.

§3° Cinco pratos (tamanho reduzido) serão apresentados ao júri de degustação e um prato em tamanho original será reservado para fotos e apresentação aos jurados. Serão produzidos seis pratos ao total.

§3° As únicas preparações permitidas a serem trazidas prontas no dia do concurso serão os fundos (discriminados na ficha técnica).

§4° Os legumes e vegetais poderão ser trazidos já higienizados e serão conferidos pelos juízes.

DAS MATÉRIAS PRIMAS

Art.11 – Os itens produzidos deverão ser executados dentro das boas práticas de higiene e segurança, conforme normas do Campus Florianópolis-Continente.

§1 ° No mínimo 2 insumos que forem utilizados na composição do prato, deverão ser produzidos na Região da Grande Florianópolis. A região metropolitana de Florianópolis é composta, conforme lei Complementar Estadual nº 495 de 2010 pelos municípios de: Florianópolis, São José, Palhoça, Biguaçu, Santo Amaro, Governador Celso Ramos, Antônio Carlos, Águas Mornas e São Pedro de Alcântara.

§2 ° Os insumos regionais elencados na ficha técnica deverão conter ao lado, a origem de produção, abrangendo as regiões citadas no item anterior. Deverá conter também a justificativa (no final da ficha técnica) do uso desse insumo.

§3° Cada dupla receberá 3 dúzias de ostras para utilizar no dia do concurso, disponibilizadas pelo Campus Florianópolis-Continente.

§4° A compra dos demais insumos listados nas fichas técnicas são de responsabilidade dos participantes. Cada dupla terá a disposição o valor de até R\$ 200,00 (duzentos reais) para ressarcimento das despesas exclusivamente com os insumos listados nas fichas técnicas. Para receber o ressarcimento, a dupla deverá entregar nota fiscal de compra seguindo as orientações da equipe organizadora. Não será disponibilizado ressarcimento às duplas que entregarem a prestação de contas fora do padrão orientado.



TEMPO

Art.12º – Todos os participantes terão que se apresentar no Laboratório de Cozinha Regional às 13:00 horas, com os utensílios e insumos a serem utilizados na prova, exceto as ostras que serão disponibilizadas pelo campus.

§1º - Os estudantes terão 30 minutos iniciais para organizarem-se no laboratório Cozinha Regional e iniciarem a *mise en place* dos utensílios e equipamentos.

§2º - A execução das preparações será desenvolvida no tempo máximo de 90 minutos.

§3º - Após o tempo de desenvolvimento (80 minutos) das produções, será liberado 10 minutos para o empratamento, e mais 30 minutos para limpeza final da bancada e laboratório.

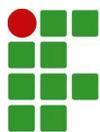
Art. 13º Sorteio das estações de trabalho e início da prova

§1º - O sorteio das estações de trabalho será no dia 06 de junho realizado às 13:10 horas, com a organização das estações de trabalho (utensílios e equipamentos) que deverá estar concluído às 13:40 horas .

§2º - O número de cada estação de trabalho corresponderá ao número de identificação dos participantes, não cabendo aos jurados de degustação esta informação.

§3º - Horário de início da prova e a apresentação de cada participante está exposto no quadro abaixo.

PARTICIPANTE	INÍCIO DA PROVA	APRESENTAÇÃO DO PRATO
1	14:00	15:30
2	14:10	15:40
3	14:20	15:50
4	14:30	16:00
5	14:40	16:10
6	14:50	16:20



FICHA TÉCNICAS

Art.14º - A dupla deverá entregar, no dia do concurso, uma cópia impressa das fichas técnicas do prato principal a ser apresentado, com os ingredientes e lista de utensílios e equipamentos. As fichas apresentadas deverão ser as mesmas do ato da inscrição.

DO PRATO PRINCIPAL

Art.15º – A **ostra** deve ser apresentada como item principal.

§ 1º Cada prato terá que conter mínimo 5 unidades de **ostras**.

§ 2º O participante terá que apresentar 6 pratos principais completos: 5 pratos (porção reduzida) para degustação dos jurados e um prato (tamanho 27 cm) para registro fotográfico e apresentação para os jurados.

§ 3º Serão exigidos acompanhamentos ou guarnição: Mínimo de um (1) e máximo de três (3).

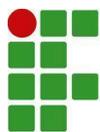
§ 4º Serão exigidos molhos (molho espessado, azeites e óleos aromatizados ou espuma): mínimo de um (1) e máximo de dois (2)

§ 5º O prato completo (da foto) deverá conter no mínimo 375 gramas (totais) e ser apresentado em prato de tamanho 27 cm.

Art.16º Receitas que apresentem mais de uma preparação com **ostras** serão desclassificadas (exemplos de receitas que não serão permitidas: trilogias, sequências de ostras).

SOBRE OS UTENSÍLIOS

Art.17º – A louça para o concurso bem como todos os ingredientes, exceto as ostras, são de responsabilidade dos concorrentes. No entanto, o Campus Florianópolis-Continente disponibilizará, a pedido da dupla, as louças que estejam na listagem de utensílios e equipamentos e disponíveis nos laboratórios do campus. O Campus Florianópolis-Continente não irá providenciar louças e utensílios que não estejam disponíveis nos laboratórios, mesmo que solicitados na lista de utensílios.



Art. 18º – Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos na apresentação dos pratos, devendo ser indicados na listagem de utensílios e equipamentos providenciados pela própria dupla.

DAS OBSERVAÇÕES GERAIS

Art. 19º – Não serão permitidas pré-preparações;

Art. 20º – Os ingredientes deverão ser trazidos crus e inteiros, acondicionados com segurança alimentar;

Art. 21º – Serão permitidos trazer prontos somente fundos de base;

Art. 22º – Não será permitido o uso de molho (espessados) prontos;

Art. 23º – É recomendado um cronômetro para calcular o tempo da dupla;

Art. 24º – Não serão aceitas decorações não comestíveis;

Art. 25º – A higiene dos competidores, bem como a organização da área de trabalho serão avaliadas no decorrer da prova e ao final do processo.

SOBRE O JULGAMENTO

Art. 26º – O corpo de jurados poderá ser composto por convidados profissionais da gastronomia, de outras instituições e componentes externos a critério da organização do evento.

§ 1º Serão 5 jurados de degustação e 2 juízes de piso.

§ 2º Os jurados deverão estar presentes no local de degustação ao início da competição para acompanhar a leitura das regras, bem como participar da explicação do preenchimento do formulário de tabulação de notas.

§ 3º As notas serão recolhidas após a análise de cada prato pelos jurados.

§ 4º As notas e os resultados serão divulgados ao final do concurso.

§ 5º A nota final da degustação será a média aritmética das fichas de avaliação, que se encontram no Anexo III.



Art. 27 ° – O Júri de Estação de Trabalho é composto por duas pessoas de atuação na área de gastronomia para:

- Controlar o material e os produtos utilizados pelos candidatos;
- Verificar higiene e organização na estação de trabalho;
- Analisar as técnicas utilizadas e sua coerência no preparo utilizado;
- Verificar o bom andamento da realização dos pratos;
- Dar notas sobre a Ficha de Avaliação de Estação de Trabalho e a Ficha Critérios de Avaliação de Penalizações;
- No final da competição, o júri da Estação de Trabalho se reúne para deliberar as notas dos candidatos. Em seguida, o júri da Estação de Trabalho transmite suas notas ao representante da Comissão Organizadora.

§ 1º As decisões do júri de Estação de Trabalho são soberanas e irrevogáveis.

Art. 28 ° O júri degustação é composto por cinco pessoas de atuação na área de gastronomia para:

- Dar notas sobre a Ficha de Critérios de Avaliação do Jurado Degustação Objetiva/Subjetiva e Ficha Critérios de Avaliação e Penalizações;
- No final da competição, o Júri Degustação se reúne para deliberar suas notas dos candidatos. Em seguida, o Júri Degustação transmite suas notas ao representante da Comissão Organizadora.

§ 1º As decisões do júri de Estação de Trabalho são soberanas e irrevogáveis.

Art. 29 ° – Critérios de Avaliação (Anexo III) Peso total da prova da segunda etapa= 10

- Estação de Trabalho Peso 2
- Prato Principal Peso 8



DA CLASSIFICAÇÃO E PREMIAÇÃO

Art. 30 ° – Serão classificados em três (3) posições: Primeiro, segundo e terceiro lugar recebendo certificados de premiação.

Parágrafo Único: As demais colocações recebem certificados de participação.

Art.31 ° – O primeiro (1º), segundo (2º) e terceiro (3º) lugar serão premiados no Campus Florianópolis-Continente. O prêmio será definido pela Comissão Organizadora.

Disposições finais

Art.33º – Casos omissos serão resolvidos pela comissão organizadora do Concurso Gastronômico Acadêmico 2024 do Campus Florianópolis-Continente.

Art.34º – Com o preenchimento e envio da ficha de inscrição com a devida Ficha Técnica do Prato, os candidatos autorizam, automaticamente, desde que respeitados os direitos autorais, a divulgação de parte ou da íntegra da receita premiada bem como autoriza o direito de uso de imagens em qualquer momento que os responsáveis por este concurso acharem conveniente.

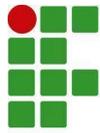
§1º As receitas executadas e apresentadas no concurso são consideradas originais, caso se constate plágio os participantes podem sofrer sanções legais pertinentes.

Art.35º– Para solicitar arquivo editável da ficha técnica solicitar no e-mail: tanes.kfourri@ifsc.edu.br

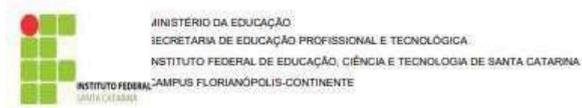
Florianópolis, 02 de abril de 2024.

Jane Parisenti

Diretora Geral – Câmpus Florianópolis Continente
Instituto Federal de Santa Catarina
Portaria N° 2432 - DOU 20/08/2021

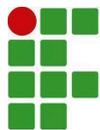


Anexo I



CONCURSO OSTRAS IFSC

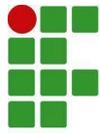
Produção	INGREDIENTES	Quantidade	Unidade
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
PRÉ-PRODUÇÃO/PRODUÇÃO			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
FINALIZAÇÃO			
1			
2	Justificativa do uso dos insumos regionais		



Anexo II

AVALIAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS

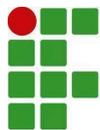
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS (TOTAL 100)						
Item de avaliação	0	2	4	6	8	10
Número de ostras						
Justificativa:						
Técnicas aplicadas a ostra						
Justificativa:						
Apresentação da ostra						
Justificativa:						
Variedade de métodos de cocção						
Justificativa:						
Variedade de cores						
Justificativa:						
Acompanhamentos e guarnições (1 a 3)						
Justificativa:						
Molhos (1 a 2)						
Justificativa:						
Justificativa dos insumos						
Justificativa:						
Elaboração escrita das fichas técnicas						
Justificativa:						
Gramatura do prato (375 gramas)						
Justificativa:						
TOTAL =						



Anexo III

FICHAS DE AVALIAÇÃO DO JÚRI DE DEGUSTAÇÃO

Critérios de Avaliação do Jurado de Degustação (TOTAL 100)		
PRATO PRINCIPAL (OBJETIVO)		
Item de avaliação	0(não)	25(sim)
Unidade de ostra por porção Mínimo 5 und		
Justificativa:		
Possui molho (1 à 2)		
Justificativa:		
Possui acompanhamento (1 à 3)		
Justificativa:		
Padronização das 5 porções		
Justificativa:		
TOTAL =		



FICHAS DE AVALIAÇÃO DO JÚRI DE DEGUSTAÇÃO

PRATO PRINCIPAL SUBJETIVO (TOTAL 100)						
Item de avaliação	0	2	4	6	8	10
Apresentação do prato						
Justificativa:						
Aroma						
Justificativa:						
Harmonia do sabor dos ingredientes apresentados						
Justificativa:						
Sabor e Técnica de cocção da ostra						
Justificativa:						
Temperatura seguindo proposta do prato						
Justificativa:						
Texturas corretas e variadas						
Justificativa:						
Técnicas corretas de cocção						
Justificativa:						
Harmonia do prato principal						
Justificativa:						
Criatividade na elaboração do prato						
Justificativa:						
TOTAL =						



FICHAS DE AVALIAÇÃO DO JURADO DA ESTAÇÃO DE TRABALHO

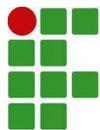
Critérios de Avaliação do Jurado da Estação de Trabalho (100 Pontos)		
PRATO PRINCIPAL OBJETIVO		
Item de avaliação	0 (não)	10(sim)
Organização da estação de trabalho no tempo		
Justificativa:		
Segurança alimentar e Higiene		
Justificativa:		
Mise en Place da estação de trabalho		
Justificativa:		
Uniforme completo, limpo e bem passado.		
Justificativa:		
Higiene da área de trabalho		
Justificativa:		
Queimar/estragar		
Justificativa:		
Otimização do uso dos ingredientes(não desperdício de alimentos)		
Justificativa:		
Prato principal entregue no tempo		
Justificativa:		
Limpeza finalizada no tempo		
Justificativa:		
Cuidado com equipamento/utensílios		
Justificativa:		
TOTAL =		



CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE PENALIZAÇÕES

Penalizações são aplicadas após o fechamento total das notas dos jurados

Critérios de Avaliação de Penalizações				
Fiscal de Estação de Trabalho				
Item de avaliação	- 1 pontos	-2 pontos	-3 pontos	Desclassificado
Desrespeito com a segurança alimentar(risco de saúde)				
Justificativa:				
Mau uso dos equipamentos e utensílios do local de prova (quebra ou danificado)				
Justificativa:				
Exceder o tempo de entrega do Principal				
Justificativa:				
Exceder o tempo e higienização da estação de trabalho				
Justificativa:				
TOTAL =				



Anexo IV

FICHA DE INSCRIÇÃO DA DUPLA

Estudante 1

Nome:

Curso:

Matrícula:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Assinatura:

Estudante 2

Nome:

Curso:

Matrícula:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Assinatura: