

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

Retificado em 10/04/24, 19/04/24, 13/05/24 e 06/09/24.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º - O presente edital trata do Vº Concurso Gastronômico Acadêmico voltado para os estudantes regularmente matriculados nos cursos dos níveis de ensino: proeja cozinha, técnico em cozinha e/ou superior de tecnologia em gastronomia do IFSC.

§ 1º O concurso visa premiar o aluno que se destaca pela produção de uma receita, que obrigatoriamente, deverá conter como ingredientes ostras (insumo principal) e produtos regionais da grande Florianópolis.

§ 2º O vencedor receberá premiação no IFSC câmpus continente.

Art. 2º – A seleção do aluno que participará do concurso se dará em 2 etapas:

§ 1º A primeira etapa se refere à análise e escolha de no mínimo 3 e máximo 6 (seis) fichas técnicas(modelo no ANEXO I) que participarão da etapa seguinte. Os critérios de avaliação das fichas técnicas estão no ANEXO II e são classificatórios.

§ 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 recebidas até o dia 10 de Outubro de 2024 na Coordenação de Estágios e Assistência ao Discente (ao lado da sala dos professores) do Campus Florianópolis Continente – IFSC

§ 1º As notas da primeira etapa do concurso serão disponibilizadas no dia 20 Outubro de 2024 no site do Campus Florianópolis Continente – IFSC

Art.4º – A segunda etapa do Concurso será realizada no Campus Continente (IFSC), no dia 08 de Novembro e terá início às 14:00 horas.

DA DOCUMENTAÇÃO

Art.5º – O aluno deverá apresentar na secretaria do campus, em um único envelope lacrado e identificado com nome do participante, conterà as seguintes documentações:

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

§ 2º Fichas técnicas com foto da produção completa e empratada ou desenho (croqui).

§3º Lista (em documento Word) com equipamentos e utensílios que serão utilizados;

§4º Justificativa (em documento Word) 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

§6º Comprovante de matrícula do participante.

§7º Caso falte algum documento no envelope de inscrição, o aluno será automaticamente desclassificado do concurso.

DO PARTICIPANTE

Art.6º – Não existe limite de idade para os participantes, desde que sejam alunos devidamente matriculados nos cursos de proeja, técnico em cozinha e/ou superior de tecnologia em gastronomia.

§ 1º Devido a greve iniciada no ano de 2024, o aluno que mandou sua inscrição antes da greve e foi selecionado para a segunda etapa (de execução do prato), poderá participar do concurso mesmo já estando formado.

DO UNIFORME

Art.7º Os participantes deverão utilizar no ato do concurso interno o uniforme completo e adequado de acordo com as normas do IFSC-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 técnicas de alunos que participarão do 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 O prato tem que ter 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 ao participante a responsabilidade de executar e apresentar de acordo com as regras deste edital, a receita apresentada no ato da inscrição. 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 O aluno 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.

§3º O IFSC fornecerá as ostras, os demais insumos utilizados no preparo dos pratos serão de responsabilidade do aluno.

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

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

§2º O Participante apresentará o prato contendo a **ostra** como elemento principal e a produção deverá conter no mínimo 5 (cinco) unidades de ostras padronizadas.

§3º Cinco pratos (tamanho reduzido) serão apresentados ao júri de degustação e um prato será reservado para fotos. Serão produzidos seis pratos ao total.

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

§4º 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.

§1º No mínimo 3 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 nº495 de 2010 pelos municípios de: Florianópolis, São José, Palhoça, Biguaçu, Santo Amaro, Governador Celso Ramos, Antônio Carlos, Águas Mornas e São Pedro de Alcântara.

§2º Todos os insumos 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.

§3º A ostra utilizada no dia do concurso será fornecida pelo IFSC e nas quantidades solicitadas na ficha técnica. Os outros insumos dos pratos são de responsabilidade do aluno.

TEMPO

Art.12º – Todos os participantes terão que se apresentar no Laboratório de cozinha Regional as 13:00 horas, com os utensílios e insumos a serem utilizados na prova

§1º - Os alunos terão 10 minutos iniciais para organizarem-se no laboratório de habilidades 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 que deverá estar concluído às 13:20 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 - Deverá apresentar no dia do concurso (01) cópia da ficha técnica do prato a ser apresentado, com os ingredientes utilizados no dia da inscrição bem como a lista de totais e equipamentos.

§ 1º O candidato deverá fazer também, ficha técnica de cada elemento (molho, acompanhamento ou guarnição) que compõe o prato e anexar a inscrição do concurso.

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 cinco (5) pratos principais completos, para degustação (porção reduzida) e avaliação dos jurados e um (1) prato (tamanho 27 cm) para registro fotográfico.

§ 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)

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 são de responsabilidade dos concorrentes. No entanto, o IFSC disponibilizará a utilização das louças caso o candidato indicar preferência, mas deverá conter na ficha na listagem de utensílios e equipamentos

Art.18º – Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos na apresentação dos pratos, devendo ser indicados na ficha técnica ou listagem de utensílios e equipamentos.

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. 25 º – 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. 26 º – O corpo de jurados poderá ser composto por convidados profissionais da gastronomia, de outras instituições e componentes externos.

§ 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 II.

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 suas 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. 29º – 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. 30º – 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.31º – O primeiro (1º), segundo (2º) e terceiro (3º) lugar serão premiados na Escola (Ifsc continente).

Disposições finais

Art.33º – Casos omissos serão resolvidos pela comissão organizadora do concurso gastronômico 2024 acadêmico IFSC.

Art.34º – Com o preenchimento e envio da ficha de inscrição com a devida Ficha Técnica do Prato, o candidato autoriza, 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

Anexo I



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
INSTITUTO FEDERAL CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

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 ou guarnições (1 a 3) | | | | | | |
| Justificativa: | | | | | | |
| Molhos (1 a 2) | | | | | | |
| Justificativa: | | | | | | |
| Justificativa dos insumos | | | | | | |
| Justificativa: | | | | | | |
| Acompanhamentos ou guarnições (1 a 3) | | | | | | |
| 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 | Desclasificado |
| 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 III

| FICHA DE INSCRIÇÃO PARA O CONCURSO | | |
|---|---------------------|--|
| Nome do Participante(obrigatório): _____ | | Tipo de Inscrição: <input type="checkbox"/> Curso Técnico em Cozinha. <input type="checkbox"/> Curso Técnico em Panificação ou Confeitaria. <input type="checkbox"/> Curso Proeja Técnico em Cozinha <input type="checkbox"/> Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. |
| Matrícula ativa(obrigatório): | | |
| Endereço: | | Complemento: |
| Bairro: | Cidade: | Cep: |
| fone: | Email(obrigatório): | |