

# **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, 06/09/24 e 29/10/2024.

## **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.

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

## 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 08 de Novembro 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.

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

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

### 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 – 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 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](mailto: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			
	<b>INGREDIENTES</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
	<b>PRÉ-PRODUÇÃO/PRODUÇÃO</b>		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
	<b>FINALIZAÇÃO</b>		
1			
2	<b>Justificativa do uso dos insumos regionais</b>		

## 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):	