

2º Concurso Grogotó Gourmet

REGULAMENTO

INFORMAÇÕES GERAIS

O Concurso Grogotó Gourmet é um concurso gastronômico acadêmico, realizado pela Faculdade Senac em Minas - Campus Barbacena, em parceria com o Hotel Escola Senac Grogotó, com o objetivo de eleger dois novos itens para o cardápio do Hotel. Em 2019, iremos realizar a 2ª edição do concurso.

A proposta é promover a gastronomia na comunidade, além de incentivar os alunos de Graduação Tecnológica em Gastronomia e Hotelaria, alunos do curso de Cozinheiro e alunos do MBA em Gestão Gastronômica e Hoteleira a desenvolver receitas, trazendo a teoria que aprenderam em sala de aula para uma atividade prática. Além de ser um concurso que aproxima a comunidade da Faculdade Senac, pois nessa segunda edição toda a comunidade poderá se inscrever.

Gourmet é o nome que se dá um estilo de culinária mais elaborada, requintada e que atende as exigências do consumidor com gosto mais apurado em relação à qualidade e apresentação do prato. A expressão gourmet está associada a uma ideia de “alta cozinha”, englobando cultura e arte culinária, feita de forma criteriosa, com produtos de qualidade e artisticamente apresentada.

Atualmente, gourmet é um termo difundido em diversos idiomas e o conceito que envolve seu nome é amplo, sempre para falar sobre os prazeres da mesa com qualidade. Gourmet também é definido como um produto de produção limitada, com características únicas, e geralmente intitulado como produto de posicionamento *premium*, produtos diferenciados e com um forte valor agregado.

A culinária gourmet é um nicho de mercado bastante explorado e que atinge desde os produtos mais caros e tradicionalmente requintados até os alimentos mais populares, como hambúrgueres, brigadeiros e coxinhas.

Por esse motivo, os pratos inscritos devem seguir a culinária mais elaborada, com um tema tradicionalmente trabalhado no cardápio do hotel: as raízes mineiras.

DAS CATEGORIAS

Artigo 1º: Na 2ª edição do Concurso teremos três categorias: PROFISSIONAL, AMADOR e INFANTIL.

DOS PARTICIPANTES

Artigo 2º: Quem pode se inscrever na categoria PROFISSIONAL:

- Estudantes dos cursos de Graduação em Gastronomia a partir do 2º período do Senac ou de qualquer instituição de ensino, regularmente matriculado com comprovação;
- Profissionais que já atuam na área gastronômica com no mínimo 1 (hum) ano de experiência comprovada;
- Ex-alunos aprovado no curso de Cozinheiro do Senac em Minas com o curso concluído, com comprovação.

Artigo 3º: Quem pode se inscrever na categoria AMADOR:

- Ser maior de 15 anos;
- Ensino fundamental completo, com comprovação;
- E pessoas que não se encaixem em nenhum item do Artigo 2º.

Artigo 4º: Quem pode se inscrever na categoria INFANTIL:

- Crianças de 7 até 14 anos.

DAS INSCRIÇÕES

Artigo 5º: o participante só poderá se inscrever em uma categoria.

Artigo 6º: as inscrições são gratuitas e estarão abertas do dia 01/10/2019 até o dia 01/11/2019.

Artigo 7º: para efetivar a participação no concurso, o interessado deve apresentar a ficha de inscrição preenchida por completo (anexo) e apresentar os comprovantes que se enquadra na categoria;

Artigo 8º: as inscrições serão realizadas na Central de Atendimento da Faculdade Senac em Minas – Unidade Barbacena ou através do email nex.barbacena@mg.senac.br, através do

envio da ficha de inscrição e da foto do prato. Apenas na categoria infantil, a foto não é obrigatória.

Artigo 9º: na ficha de inscrição devem ser preenchidos os seguintes itens:

- Nome (s);
- Sinalização da receita inscrita;
- Descrição da receita;
- Ficha Técnica preenchida;
- Registro fotográfico da receita (não obrigatório para a categoria INFANTIL).

Artigo 10º: para realização do registro fotográfico, o participante deve executar a receita anteriormente para anexar a ficha da inscrição à imagem real. Imagens ilustrativas não serão aceitas por se tratar de um concurso de receitas inéditas, como será esclarecido no tópico 'DOS CRITÉRIOS'.

Artigo 11º: para que a inscrição seja validada todos os itens da ficha de inscrição devem ser corretamente preenchidos.

Artigo 12º: as propostas das receitas podem ser inscritas individualmente.

Artigo 13º: a categoria INFANTIL tem limite de inscrições de até 15 crianças.

DO TEMA

Artigo 14º: A categoria PROFISSIONAL deve seguir o seguinte tema: Cozinha Contemporânea Mineira: releitura e reconstruções;

Artigo 15º: A categoria AMADOR deve seguir o seguinte tema: Cozinha mineira;

Artigo 16º: A categoria INFANTIL deve seguir o seguinte tema: Brigadeiro.

DO PROCESSO SELETIVO

Artigo 17º: a seleção dos vencedores acontecerá em duas etapas.

Artigo 18º: Para as categorias PROFISSIONAL e AMADOR: entre os dias 04/11/2019 e 13/11/2019 haverá uma seleção de seis propostas: três melhores receitas da categoria PROFISISONAL e três melhores receitas da categoria AMADOR.

Artigo 19º: essa primeira etapa seletiva será composta por um júri de cinco profissionais da área da gastronomia, sendo: dois professores da Faculdade Senac em Minas , dois profissionais do Hotel Escola Senac Grogotó e um profissional convidado.

Artigo 20º: Para a categoria INFANTIL não teremos a primeira etapa, sendo todos classificados para a segunda etapa.

Artigo 21º: A divulgação dos classificados será feita site do Senac em Minas e através das redes sociais do Senac, no dia 14/11/2019, às 19h.

Artigo 22º: os criadores das seis melhores receitas (três melhores receitas da categoria PROFISISONAL e três melhores receitas da categoria AMADOR) deverão comparecer no dia 22 de novembro de 2019, às 13h, no Hotel Escola Senac Grogotó, para a preparação dos pratos para etapa final de degustação que acontecerá no dia 22/11/2019, a partir das 19h30.

Artigo 23º: os alunos finalistas executarão as receitas, com a supervisão da equipe de cozinha do Hotel Escola Senac Grogotó, e apresentarão ao júri para degustação às 19h30.

Artigo 24º: nesta etapa final da seleção o júri será composto por: um representante da Diretoria Regional do Senac em Minas, um representante das superintendências, um representante dos gerentes regionais do Senac em Minas, dois representantes da imprensa local, dois representantes da sociedade local, um representante do Sindicato do Comércio de Barbacena e um representante do Hotel Escola Senac Grogotó.

Artigo 25º: Para a categoria INFANTIL, todos os inscritos precisarão se apresentar no dia 22/11/2019, às 17h no Hotel Escola Senac Grogotó, para a preparação das receitas para etapa final de degustação que acontecerá no dia 22/11/2019, a partir das 19h.

Artigo 26º: nesta etapa final do processo seletivo serão escolhidos os melhores em: 1º, 2º e 3º em cada categoria PROFISSIONAL, AMADOR E INFANTIL.

DAS RECEITAS E INSUMOS (categorias PROFISSIONAL e AMADOR)

Artigo 27º: as propostas dos pratos são livres.

Artigo 28º: não há um número mínimo e máximo de proteínas a serem utilizadas.

Artigo 29º: os pratos podem ser vegetarianos se assim desejarem os participantes.

Artigo 30º: não há um número mínimo e máximo de acompanhamentos.

Artigo 31º: não há quaisquer obrigatoriedades ou limitações para formatação do prato, desde que sejam utilizados os insumos listados neste regulamento.

Artigo 32º: os temperos utilizados nas receitas deverão ser os contemplados na lista de insumos.

Artigo 33º: dos legumes, verduras, frutas, ervas e outros itens perecíveis:

CREME CHEESE TRADICIONAL 150 A 450GR
CREME DE LEITE FRESCO 500ML/GR
IOGURTE NATURAL 170GR
MANTEIGA C/ SAL 200GR
QUEIJO CANASTRA CURADO
QUEIJO GORGONZOLA
QUEIJO MINAS CURADO
QUEIJO MINAS MEIA CURA
QUEIJO MUCARELA EM BARRA
QUEIJO PARMESAO
QUEIJO PRATO
QUEIJO PROVOLONE INTEIRO
QUEIJO RICOTA SEM SAL
REQUEIJAO CREMOSO CULINARIO 1,5KG A 1,8KG
ANIZ ESTRELADO
BACON FATIADO 250GR
BACON MANTA PECA INTEIRA
BATATA CONGELADA 2 A 2,5K G
CASTANHA DE CAJU TORRADA S/ CASCA S/ SAL
CASTANHA DO PARA SEM CASCA INTEIRA
COENTRO EM GRAOS/SEMENTE

CRAVO DA INDIA EM GRAOS
DAMASCO SECO
ERVA PROVENCE DESIDRATADA
ERVILHA VERDE CONGELADA 250 A 400GR
GOIABADA CASCAO
MARGARINA 1KG
MASSA FOLHADA FINA 1 A 1, 1 KG
MASSA FRESCA P/ LASANHA 5 00GR
PAPRICA DOCE
PAPRICA PICANTE
PIMENTA CAIENA
SORVETE DE CREME 1,5L A 2 L
UVA PASSAS - PRETAS SEM SEMENTE
UVA PASSAS BRANCA S/ SEMENTE

OVOS CAIXA C/ 360UN
ABACAXI
ABOBORA MORANGA
ABOBRINHA ITALIANA
ACELGA
ALFACE CRESPA
BATATA INGLESA ASTERIX KG
BROCOLIS NINJA JAPONES
CHUCHU
COUVE
GOIABA VERMELHA
JILO
LIMAO TAHITI
MACA VERMELHA
PIMENTAO AMARELO
PIMENTAO VERMELHO
SALSA CRESPA
SALSINHA/ SALSA FRESCA
TOMATE CEREJA
TOMATE MACA
UVA ITALIA
BATATA BAROA/MANDIOQUINHA/CENOURA AMARELA
BATATA INGLESA MONALISA KG
PEPINO JAPONES
UVA THOMPSON
ALHO DESCASCADO
AMEIXA FRESCA
BANANA CATURRA/NANICA
BANANA PRATA

BATATA DOCE KG
CEBOLA AMARELA
CEBOLA ROXA
COCO VERDE
KIWI - FRESCO
MACA VERDE
MELANCIA
PESSEGO FRESCO KG
REPOLHO ROXO
OVOS DE CODORNA C/30UN
ABACATE
ABOBORA DE PORCO
AGRIAO
ALFACE AMERICANA
ALFACE ROXA
ALHO CABECA
ALHO PORO
ALMEIRAO
BATATA BOLINHA SAUTE
BERINJELA
BETERRABA
CARA (INHAME)
CENOURA VERMELHA
COUVE-FLOR
ESPINAFRE
GENGIBRE RAIZ - FRESCA
HORTELA FRESCA
LIMAO SICILIANO KG
MAMAO HAWAI
MANDIOCA AMARELA C/ CASCA
MANGA HADEN
MARACUJA AZEDO
MELAO AMARELO
MORANGO BANDEJA
NABO
PEPINO COMUM
PERA WILLIANS
PIMENTAO VERDE
QUIABO
REPOLHO VERDE
RUCULA FRESCA
VAGEM FINA
TOMATE LONGA VIDA
TOMATE GRAPE

COCO SECO - KG
LARANJA PERA RIO 20KG

Artigo 34º: dos insumos não perecíveis:

ACAFRAO DA TERRA
ACHOCOLATADO EM PO
ACUCAR CONFEITEIRO
ACUCAR CRISTAL
ACUCAR REFINADO
ADOCANTE SUCRALOSE
ALCAPARRAS
AMEIXA EM CALDA
AMENDOIM DESCASCADO
AMIDO DE MILHO
ARROZ AGULHINHA
ARROZ ARBORIO
ARROZ INTEGRAL
AZEITE EXTRA VIRGEM
AZEITE DE DENDE
AZEITE DE OLIVA PURO
AZEITONA AZAPA
BISCOITO CHAMPAGNE
CACAU EM PO 200GR
CAFE EM GRAOS TORRADO P/ EXPRESSO 1KG
CANJIQUEINHA
CATCHUP PICANTE
CATCHUP TRADICIONAL
CHAMPIGNON EM CONSERVA 1,5 A 2,2KG LIQUIDO
CHOCOLATE BRANCO 1 A 1,0 50KG
CHOCOLATE AO LEITE 1 A 1, 05KG
CHOCOLATE FRACIONADO AO LEITE 1 A 1,050KG
CHOCOLATE FRACIONADO MEIO AMARGO 1 A 1,05KG
CHOCOLATE MEIO AMARGO 1,0 A 1,5KG
COENTRO EM GRAOS
COLORAU
COMINHO EM PO
CREME DE LEITE CX
EXTRATO DE TOMATE
FARINHA DE MANDIOCA
FARINHA DE MILHO

FARINHA DE ROSCA
FARINHA DE TRIGO
FARINHA PANKO
FEIJAO BRANCO
FEIJAO PRETO
FEIJAO VERMELHO
FERMENTO EM PO
FERMENTO BIOLOGICO SECO
FUBA MIMOSO
GERGELIM BRANCO
GERGELIM PRETO
GOIABADA CASCAO
GOTAS DE CHOCOLATE
GRAO DE BICO
LEITE CONDENSADO 395GR
LEITE DE COCO 200ML
LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1L
MACARRAO ESPAGUETE
MACARRAO FARFALLE
MAIONESE
MILHO DE CANJICA
MOLHO INGLES 900 A 1010 ML
MOSTARDA AMARELA EM PO
MOSTARDA DJON
NOZ MOSCADA INTEIRA 8 A 1 OG
OLEO DE SOJA 900M
PALMITO EM CONSERVA
PAPRICA DOCE
PIMENTA DO REINO BRANCA
RAPADURA
SAL GROSSO
SAL REFINADO
TEMPERO ACAFRAO PAELLERO /PAELHA C/ 12 A 20GR
VINAGRE DE ARROZ

Artigo 35º: das carnes vermelhas, aves, peixe, carne suína e temperos:

CARNE SECA CHARQUE
COSTELA BOVINA
CUPIM
FILET MIGNON S/ CORDAO
FRALDINHA

MIOLO DE ALCATRA
MUSCULO BOVINO
PICANHA MATURADA
RABADA BOVINA
CARRE DE CORDEIRO
LOMBO SUINO
COSTELINHA SUINA EM TIRAS
EISBEIN (JOELHO DE PORCO)DEFUMADO
FILE MIGNON SUINO / LOMBINHO SUINO
TOUCINHO DE BARRIGA COM CARNE
FILE PEITO DE FRANGO CONGELADO
COXA E CONTRA COXA DE FRANGO
COXINHA DA ASA 1 KG
FRANGO CAPIRA ABATIDO - INTEIRO
BACALHAU LOMBO DESSALGADO CONGELADO
PEIXE ROBALO FILE
PEIXE SURUBIM FILE
PEIXE TILAPIA FILE
LINGUICA CALABRESA
LINGUICA DE PERNIL FINA
LINGUICA PAIO
LINGUICA SUINA DEFUMADA
PEITO DE PERU DEFUMADO PEÇA/PEDACO
PRESUNTO COZIDO S/ CAPA DE GORDURA PEÇA/PEDACO
PRESUNTO PARMA FATIADO 70 A 100GR
SALAMINHO ITALIANO FATIADO
SALSICHA HOT DOG 3,0 A 3,300KG

Artigo 36º: a receita que não contemplar exclusivamente os ingredientes e insumos listados neste regulamento serão automaticamente desclassificadas.

DAS RECEITAS E INSUMOS (categoria INFANTIL)

Artigo 37º: as propostas dos brigadeiros são livres.

Artigo 38º: não há um número mínimo e máximo de ingredientes e confeitos a serem utilizadas.

Artigo 39º: os brigadeiros podem ser vegetarianos se assim desejarem os participantes.

Artigo 40º: não há quaisquer obrigatoriedades ou limitações para formatação do brigadeiro, desde que sejam utilizados os insumos listados neste regulamento.

Artigo 41º: dos itens disponíveis: deverão ser usados itens das listas acima.

Artigo 42º: a receita que não contemplar exclusivamente os insumos listados neste regulamento serão automaticamente desclassificadas.

DOS CRITÉRIOS

Artigo 43º: a receita não deverá ser plágio, ou seja, deve ser criada pelo candidato e ser de sua exclusiva titularidade, e não poderá constar em cardápios de empresas alimentícias, restaurantes, lanchonetes, bares e similares, livros e sites de culinária, sob pena de desclassificação.

Artigo 44º: a receita deverá ser baseada no *Terroir* de Minas Gerais, para as categorias PROFISSIONAL e AMADOR, resgatando e valorizando a cultura gastronômica do nosso Estado.

Artigo 45º: além de remeter à história e cultura de Minas Gerais, as receitas podem e devem remeter, de forma mais específica, à história e cultura de Barbacena e do Hotel Escola Senac Grogotó.

Artigo 46º: outros critérios que serão avaliados:

- Viabilidade da receita;
- Criatividade dos participantes;
- Potencial da receita no que tange à comercialização (aceitação do público).

DA PREMIAÇÃO

Artigo 47º: o júri irá eleger o 1º, 2º e 3º lugar.

Artigo 48º: a premiação proposta será:

CATEGORIA INFANTIL

3º lugar: vale-almoço de R\$ 100,00 no Hotel Escola Senac Grogotó.

2º lugar: *day use* para 4 pessoas (sendo 2 adultos e 2 crianças) e vale-almoço de R\$ 100,00 no Hotel Escola Senac Grogotó.

1º lugar: uma diária para 4 pessoas (sendo 2 adultos e 2 crianças, no mesmo apartamento) com pensão completa em quarto executivo no Hotel Escola Senac Grogotó.

CATEGORIA AMADOR

3º lugar: uma diária para casal em quarto executivo no Hotel Escola Senac Grogotó, incluso café da manhã.

2º lugar: Um kit vestimenta cozinheiro.

1º lugar: Um vale-curso para o curso de Cozinheiro do Senac em Minas na unidade de Barbacena, um kit vestimenta cozinheiro e terá sua receita como parte do cardápio do Hotel Escola Senac Grogotó, assinada com seu nome.

CATEGORIA PROFISSIONAL

3º lugar: uma diária para casal em quarto executivo no Hotel Escola Senac Grogotó, incluso café da manhã.

2º lugar: Um kit vestimenta cozinheiro.

1º lugar: Um vale-curso para o curso de MBA (de acordo com a disponibilidade de turmas) ou vale de um período no curso de Graduação em Gastronomia na Faculdade Senac em Minas na unidade Barbacena, um kit vestimenta cozinheiro e terá sua receita como parte do cardápio do Hotel Escola Senac Grogotó, assinada com seu nome.

Artigo 49º: no dia 22 de novembro de 2019, às 21h, acontecerá a solenidade de premiação para os ganhadores que receberão certificado, troféu e prêmio. Para categoria INFANTIL, a premiação será logo após a avaliação.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Artigo 50º: para esclarecimento de quaisquer dúvidas e para apoiar a submissão das inscrições das propostas, o Núcleo de Extensão estará à disposição de todos os participantes e demais interessados.

Contatos: nex.barbacena@mg.senac.br | (32)3339-2615

FACULDADE SENAC EM MINAS - CAMPUS BARBACENA

OBSERVAÇÕES:

1. INGREDIENTES NÃO DISPONÍVEIS NA LISTA DE INSUMOS:

Caso seja preciso utilizar algum insumo fora da lista, favor comunicar o Núcleo de Extensão de Barbacena através do email (nex.barbacena@mg.senac.br) . Eventualmente, ingredientes não listados no regulamento, poderão ser utilizados desde que autorizados pelo júri técnico do concurso.

2. MEDIDAS FICHAS TÉCNICAS

As fichas técnicas devem ser redigidas com a ausência de medidas caseiras (xícara, copo, colher, etc). Elas devem vir com medidas universais como gramas, ml, etc.

FICHA DE INSCRIÇÃO

1. Nome(s) do(s) proponente(s)

2. Categoria

() PROFISSIONAL

() AMADOR

() INFANTIL

Obs: ANEXAR JUNTO A FICHA DE INSCRIÇÃO OS COMPROVANTES DAS DEVIDAS CATEGORIAS.

3. Nome do prato

4. Descrição da receita

5. Ficha Técnica

Inserir a ficha técnica do prato seguindo o modelo abaixo:

Receita de:				No. de porções	
Quantidade produzida:				Tamanho	
Tamanho:					
Ingredientes	Quantidade	F.C	Q.Corrigida	Preço	Custo
Modo de Preparo					

6. Registro fotográfico da receita proposta