



REGULAMENTO PARA O 1º CONCURSO GASTRONÔMICO DE GALINHA CAIPIRA E BUCHADA DE SOLONÓPOLE/CE

01. OBJETIVOS: O Concurso Gastronômico tem como finalidade trabalhar a valorização da culinária regional, criação e introdução de novos pratos, padronizando a qualidade dos restaurantes, lanchonetes, food trucks e bares, buscando o resgate da cultura local e regional, sendo possível o candidato mostrar novas técnicas, novos ingredientes e executando novos pratos.

02. DAS INSCRIÇÕES:

As inscrições serão gratuitas e poderão ser feitas Prefeitura Municipal de Solonópole, do dia 22 à 26 de novembro de 2019, de 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

03. DA PARTICIPAÇÃO:

Só poderá participar do 1º Concurso Gastronômico de galinha caipira e buchada de Solonópole/Ce, quem participar da Consultoria de Manipulação e Boas Práticas RDC 216/2004 - dia 27/11/2019 - local a combinar.

04. DO LOCAL E DA DATA:

O 1º Concurso Gastronômico de galinha caipira e buchada de Solonópole/Ce, acontecerá na Secretária de Agricultura, Pecuária e Pesca, no dia 29 de novembro de 2019, das 18h às 20:00h.

05. DA CATEGORIA:

Haverá apenas uma categoria – Podendo ser salgada

- Almoço ou jantar, lanches, petiscos etc...

06. DO PRATO:

Todos os participantes deverão concorrer com uma receita salgada sendo que serão abertas vagas limitadas.



07. DA AVALIAÇÃO DOS PRATOS:

O julgamento dos pratos será feito por um júri especializado composto por 05 profissionais, sendo que os jurados estarão devidamente identificados e avaliarão os pratos no local do concurso onde os participantes lhes oferecerão os pratos para serem degustados.

Os pratos serão avaliados com notas de 1 a 50 pelos jurados.

Os jurados avaliarão os seguintes critérios:

01. Criatividade e originalidade;
02. Harmonia de sabor e textura;
03. Apresentação do prato (estética-decoração).

08. DA PONTUAÇÃO:

- A pontuação será no máximo de 150 pontos;
- A contagem dos pontos será feita através da somatória da avaliação dos jurados;
- Ocorrendo empate, haverá o desempate nos mesmos critérios de avaliação.

09. DA PREMIAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO:

- No mesmo dia 29 de novembro de 2019, serão divulgados os vencedores;
- Serão premiados os 3 classificados em 1º, 2º e 3º lugares;
- 1º lugar galinha caipira R\$ 500,00 - troféu - certificado, 2º e 3º lugar receberão troféu e certificado;
- 1º lugar da buchada R\$ 500,00 - troféu - certificado, 2º e 3º lugar receberão troféu e certificado.



10. DAS RESPONSABILIDADES DOS REPRESENTANTES OU NÃO DOS RESTAURANTES, LANCHONETES, FOOD TRUCKS E BARES NO DIA DO EVENTO:

- Aquisição dos ingredientes e insumos para a elaboração dos pratos pelos chefs e pelos participantes de seus estabelecimentos;
- Cada participante deverá no dia do evento fabricar seu prato que será apresentado aos jurados e montar no espaço de apoio no dia do evento;
- Ficarem atentos ao horário: Das 17:00h às 21h00min.

11. CANDIDATOS:

- Ser representante ou não de restaurantes, lanchonetes, food trucks e bares, participantes;
- Ser maior de idade (idade mínima 18 anos);
- Ser cozinheiro profissional ou não, podendo ter ou não formação em curso profissionalizante, técnico superior, ou superior na área de Alimentos, Cozinha ou Gastronomia;
- O candidato deve apresentar 01 prato que ficará exposto e preparar 05 mini porções para degustação dos jurados.

12. DAS RECEITAS:

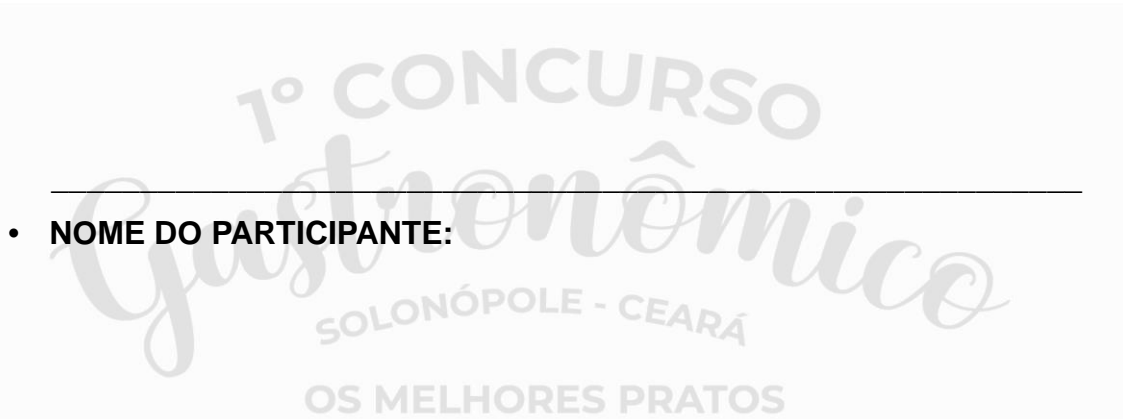
- O candidato deverá apresentar uma receita de autoria e/ou releitura da cozinha regional ou local do estado do Ceará;
- Cada candidato concorre com uma única receita;
- De todas as receitas inscritas, serão selecionadas 03 receitas onde estes serão os finalistas do concurso.

13. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PELOS JURADOS:

- **NOME DO PRATO:**



- NOME DO RESTAURANTE OU NÃO CASO NÃO TENHA UM NEGÓCIO FORMAL OU INFORMAL:



- NOME DO PARTICIPANTE:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO
Criatividade e originalidade	
Harmonia de sabor e textura	
Apresentação do prato (estética-decoração).	
TOTAL	

Cordialmente,
Comissão Promotora e Organizadora.