

## **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:

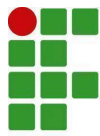
§ 1º A primeira etapa se refere à análise e seleção de no mínimo 3 (três) e máximo 6 (seis) duplas, que enviaram as fichas técnicas (modelo no ANEXO I) e que participarão da etapa seguinte. Os critérios de avaliação desta etapa estão no ANEXO II. Esta etapa é eliminatória.

§ 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;

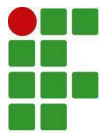
§6º Caso falte algum documento no envelope de inscrição, o estudante será automaticamente desclassificado do concurso.

## 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**

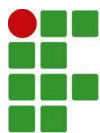
**Art.9º** – Cabe a dupla participante a responsabilidade de executar e apresentar de acordo com as regras deste edital, a receita apresentada no ato da inscrição. O modelo da ficha de avaliação da segunda etapa, estará à disposição no Anexo III, para esclarecimento dos critérios de avaliação.

§ 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;



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

§3º 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.

§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, conforme normas do Campus Florianópolis-Continente.

§1º 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.

§2º 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.

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

§4º 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.

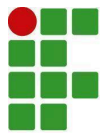
## **Art. 13º Sorteio das estações de trabalho e início da prova**

§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).

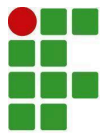
§ 4º Serão exigidos molhos (molho espessado, azeites e óleos aromatizados ou espuma): mínimo de um (1) e máximo de dois (2)

§ 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.

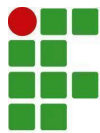
§ 1º Serão 5 jurados de degustação e 2 juízes de piso.

§ 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.

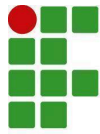
§1º As receitas executadas e apresentadas no concurso são consideradas originais, caso se constate plágio os participantes podem sofrer sanções legais pertinentes.

**Art.35º**– Para solicitar arquivo editável da ficha técnica solicitar no e-mail: [tanes.kfourri@ifsc.edu.br](mailto:tanes.kfourri@ifsc.edu.br)

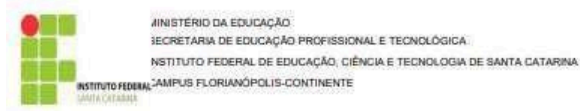
Florianópolis, 02 de abril de 2024.

**Jane Parisenti**

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

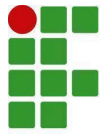


## Anexo I



### CONCURSO OSTRAS IFSC

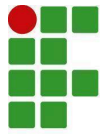
Produção	INGREDIENTES	Quantidade	Unidade
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
PRÉ-PRODUÇÃO/PRODUÇÃO			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
FINALIZAÇÃO			
1			
2	Justificativa do uso dos insumos regionais		



## Anexo II

### AVALIAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS

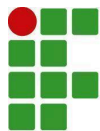
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS (TOTAL 100)						
Item de avaliação	0	2	4	6	8	10
Número de ostras						
Justificativa:						
Técnicas aplicadas a ostra						
Justificativa:						
Apresentação da ostra						
Justificativa:						
Variedade de métodos de cocção						
Justificativa:						
Variedade 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

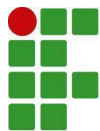
### FICHAS DE AVALIAÇÃO DO JÚRI DE DEGUSTAÇÃO

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 =		



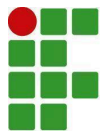
## FICHAS DE AVALIAÇÃO DO JÚRI DE DEGUSTAÇÃO

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

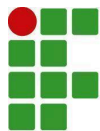
Critérios de Avaliação do Jurado da Estação de Trabalho ( 100 Pontos)		
PRATO PRINCIPAL OBJETIVO		
Item de avaliação	0 (não)	10(sim)
Organização da estação de trabalho no tempo		
Justificativa:		
Segurança alimentar e Higiene		
Justificativa:		
Mise en Place da estação de trabalho		
Justificativa:		
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: