

CONCURSO GASTRONÔMICO “CHEF PAULO MARTINS – ANO 2015”

O concurso gastronômico denominado “Chef Paulo Martins – Ano 2015” é promovido pelo Instituto Paulo Martins, com sede administrativa na Rua João Balbi, 254, Sala D, Nazaré, CEP 66055-260, Belém (PA), e regido de conformidade com este Regulamento.

1. Do Concurso

1.1 Este Concurso visa promover a criação de receitas com ingredientes regionais paraenses e busca revelar novos talentos da culinária paraense.

1.2 O concurso é realizado durante o festival **Ver o Peso da Cozinha Paraense** como ferramenta de divulgação e valorização da gastronomia paraoara.

2. Da Inscrição

2.1 As inscrições para este concurso estão disponíveis, no período de **25 de abril a 15 de maio de 2015**, por meio do site www.veropesodacozinhaparaense.com.br.

2.2 Ao se inscrever, o participante autoriza o Instituto Paulo Martins isoladamente, e/ou em parceria com terceiros, a utilizar sua imagem, foto, fala e receita inscrita no concurso sem quaisquer ônus para o Instituto, por período indeterminado, em qualquer mídia.

3. Da Elegibilidade dos Participantes

3.1 O Concurso é válido em todo o território nacional e está aberto a brasileiros natos e estrangeiros com cidadania brasileira ou não, residente no Brasil ou não, maiores de 18 (dezoito) anos de idade.

3.2 Não poderão participar deste Concurso os funcionários ligados ao Instituto Paulo Martins, bem como seus familiares em primeiro e segundo grau, nem os prestadores de serviço contratados para participar direta ou indiretamente do Concurso. Caso isso ocorra, o material enviado não será avaliado pela banca julgadora.

3.3 Não poderão participar do Concurso Agências/Empresas, sendo as inscrições restritas a pessoas físicas.

4. Da Participação no Concurso

4.1 O Concurso contará com a modalidade Criatividade Gastronômica. O participante poderá concorrer, desde que seguidas às orientações conforme descritas nos tópicos 4.1.1, 4.1.2 e 4.1.3.

4.1.1. Para participar do Concurso é necessário se inscrever no site www.veropesodacozinhaparaense.com.br, preenchendo a ficha de inscrição e a ficha técnica da receita criada. Lembrando que a ficha técnica deve incluir todos os ingredientes utilizados, bem como suas respectivas quantidades, o modo de preparo e como o prato será servido.

4.1.2. O tema do festival VOP 2015 é “Marajó”. Com isso, a receita elaborada deve ter o tema como referência. Além disso, a receita deverá conter no mínimo 1 (um) tipo de proteína, 3 (três) guarnições (sendo uma delas obrigatoriamente um carboidrato) e 1 (um) molho. É imprescindível a utilização de no mínimo 3 (três) ingredientes paraenses, sendo um deles, característico da Ilha do Marajó. Entende-se por guarnição: acompanhamento, decoração comestível ou recheio.

4.1.3. O participante se responsabilizará pela autenticidade e autoria da receita, assim como as devidas autorizações, caso necessário.

4.2 O Instituto Paulo Martins bem como o Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense 2015 não se responsabiliza pelo deslocamento, locomoção e estadia dos participantes do Concurso, até Belém e em Belém, ou por quaisquer outros custos efetivados por estes e relativos à participação no Concurso.

4.3 Concluído o processo de inscrição, o candidato receberá da organização, em até 3 (três) dias úteis, um e-mail ou SMS de confirmação.

5. Mecânica do Concurso

5.1 Da seleção

5.1.1 Serão classificados, como finalistas, 03 (três) candidatos. A seleção será feita através da receita apresentada no ato da inscrição, que será submetida a uma comissão composta de 03 (três) personalidades da gastronomia local e nacional. A divulgação dos nomes dos finalistas ocorrerá no dia **22 de maio de 2015**, no site oficial do evento (www.veropesodacozinhaparaense).

5.2 Da aprovação

5.2.1 Os candidatos aprovados na primeira etapa irão participar da segunda etapa, onde os finalistas deverão executar as receitas inscritas para serem avaliadas por uma comissão julgadora.

5.2.2 O final do concurso ocorrerá no dia **30 de maio de 2015**, das 14h00 às 17h00, na Estação das Docas, Galpão 3, acesso pela porta A, em Belém-PA.

5.2.3 Os candidatos deverão se apresentar às 13h00, do dia **30 de maio de 2015**, na Estação das Docas, Galpão 3, acesso pela porta A, em Belém-PA.

5.3 Da avaliação “II etapa”

5.3.1 Na interpretação da receita, o candidato deverá utilizar a metodologia da cozinha BRASILEIRA e produtos PARAENSES.

5.3.2 A ordem de apresentação de cada candidato será feita por sorteio no dia da apresentação. O primeiro candidato apresentará seu prato às 16h00 (2 horas após o início da prova). O intervalo entre as apresentações de cada candidato será de 15 minutos.

5.3.3 Os trabalhos serão submetidos à apreciação e degustação dos membros do júri.

5.3.4 Deverão ser preparadas, por cada candidato, o total de 06 (seis) porções completas da receita, das quais 05 (cinco) serão servidas para os jurados e 01 (uma) para a foto.

5.3.5 Todos os produtos e ingredientes da receita deverão ser providenciados e levados pelo candidato.

5.3.4 Os candidatos poderão apresentar seus trabalhos em louça, panelas ou travessas artesanais.

5.3.5 Os produtos para a montagem e decoração podem ser utilizados livremente, sendo todos comestíveis, sem utilização de corante químico.

5.3.6 Os trabalhos serão servidos em pratos de 30 cm de louça branca, que serão fornecidos pela organização ou na própria louça trazida pelo candidato, para degustação dos jurados.

5.3.7 A Comissão Julgadora fará a seleção dos conteúdos que se enquadrem na proposta do Concurso, utilizando-se dos critérios: a) Originalidade, b) Criatividade, c) Sabor e d) Adequação ao tema proposto.

5.4 Da comissão julgadora

5.4.1 O júri será composto por 05 (cinco) personalidades da gastronomia local e nacional, sendo 01 (um) presidente de mesa e 04 (quatro) jurados (representantes de escola de gastronomia, chef de cozinha, jornalista e representantes de empresas patrocinadoras).

5.4.2 O Presidente do Concurso, juntamente com a Comissão Organizadora do Concurso realizará, antes das provas, uma reunião com os candidatos para esclarecimento de dúvidas relativas às regras do Concurso.

5.4.3 A decisão da Comissão Julgadora é soberana, inquestionável e irrecorrível.

5.5 Critério de Pontuação

5.5.1 Os jurados deverão atribuir notas de 0,5 a 5,0 para as receitas, englobando as fichas de avaliação técnica e de degustação. A somatória dos resultados das fichas dará o resultado final.

5.6 Apuração das Notas

5.6.1 Os cálculos das notas recebidas e a indicação da classificação serão efetuados pela secretaria do evento. É de responsabilidade da organização do evento examinar o comprovante de vínculo empregatício apresentado pelo candidato, indicar os jurados, inspecionar o local de trabalho e inventário do material ao final do concurso.

5.6.2 O resultado do concurso e entrega da premiação dar-se-á no dia **30 de maio de 2015, às 21h00**, durante o Jantar das Boieiras (na Estação das Docas, em Belém-PA).

6. Uniformes e Materiais

6.1 Traje exigido: Calça preta, sapatos pretos, avental e “toque” branca. A “toque” e o avental serão fornecidos pela organização e serão de uso obrigatório.

6.2 Serão colocados à disposição dos candidatos 03 estações de trabalho equipadas com:

Descrição
01 fogão de duas bocas
01 mesa de trabalho
01 galão de água de 20lts com pia
01 ponto de tomada 220V

6.3 A organização do Concurso disponibilizará os equipamentos listados acima (para uso dos candidatos durante a realização da prova), sendo que ao término desta, será feita uma inspeção do local e um inventário de verificação do material componente da estação.

6.4 Pequenos materiais e utensílios específicos deverão ser providenciados e levados pelo candidato.

7. Do Prêmio

7.1 1º Lugar: Inscrição para o Congresso Mesa Tendência 2015, a ser realizado em São Paulo, no período de 27 a 29 de outubro de 2015, incluindo passagem e hospedagem em hotel 3 (três) estrelas para uma pessoa.

7.2 2º Lugar: 1 (um) Kit Chef Inox 12Pcs Profissional Tramontina.

7.3 3º Lugar: 1 (um) Jogo de panelas Aço Inox 5Pcs Profissional Tramontina.