



PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARI
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO
I CONCURSO “CHEF ACARIENSE”
REGULAMENTO 2021

A Prefeitura Municipal de Acari, por intermédio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, comunica aos interessados que estão abertas as inscrições para o I Concurso “Chef acariense” que resultará na escolha de três finalistas para escolher o “Chef acariense”.

1) DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Estão disponibilizadas, por meio deste Regulamento as regras necessárias à participação dos interessados. As inscrições serão gratuitas, podendo se inscrever apenas uma vez. O participante deverá registrar na inscrição o porque quer participar do concurso, junto com os dados de inscrição totalmente preenchidos, ficha técnica e modo de preparo do prato executado no vídeo.

2) OBJETIVOS DO CONCURSO

O I Concurso de culinária: “**CHEF ACARIENSE**” tem como objetivos: valorizar a gastronomia local, descobrir e valorizar os dotes culinários das pessoas que gostam de cozinhar, e também, divulgar a culinária do município de Acari/RN. Assim, é possível avaliar a criatividade das propostas, o uso de insumos regionais, a higiene e a organização no preparo dos alimentos, a apresentação dos pratos, os seus sabores e as suas texturas.

3) CRITÉRIOS DA PARTICIPAÇÃO

O I Concurso de culinária “**CHEF ACARIENSE**” permitirá a participação de até 20 (vinte) concorrentes na primeira fase, passando 3 (três) para a fase final, todos amadores, com idade mínima de 16 (dezesseis) anos. Juntamente com a inscrição preenchida, o candidato deverá anexar vídeo de inscrição, ficha técnica e modo de preparo (Anexo III).

Fica inabilitado para a inscrição, o candidato que tenha parentesco, de até 2º grau, com algum membro da comissão organizadora deste concurso.

Cada participante ficará responsável pelos insumos necessários à elaboração da sua preparação, apresentada no vídeo de inscrição e na Etapa Final, Item 2, do Regulamento, bem como pelos utensílios e equipamentos a utilizar durante todo o processo. Na Etapa Final, o participante deverá levar os ingredientes necessários à elaboração de 1 (um) prato, que será posteriormente degustado por 5 (cinco) membros da Comissão Julgadora, referentes à Etapa Final.

A Organização do evento **NÃO** se responsabiliza pelo deslocamento e/ou hospedagem dos participantes do concurso, nem com os demais custos diretos ou indiretos da participação.

Os participantes são responsáveis pela eventual utilização não autorizada de receitas de terceiros em suas apresentações e pelas consequências advindas do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos pratos apresentados.

Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, apelidos, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do Concurso “**CHEF**”



ACARIENSE”, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas, na íntegra ou em parte, aos organizadores do evento.

O participante não poderá divulgar, veicular, falar ou vestir o nome de qualquer empresa durante e no âmbito do concurso.

4) DO CONCURSO E ETAPAS

Inscrições: As inscrições serão realizadas presencialmente na sede da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo do município de Acari/RN, devendo os participantes preencher o formulário de inscrição, enviar o vídeo de no máximo 5 (cinco) minutos, até o dia 14/05/2021, explicando e demonstrando a receita, e ficha técnica da receita de um **PRATO PRINCIPAL e um acompanhamento**. O prato principal é de escolha do candidato, podendo ser: **CARNE DE SOL, CARNE SUÍNA, CARNE DE CARNEIRO, CAMARÃO OU PEIXE**, ambos preparados com foco na cultura alimentar regional, de sua própria criação, desde que contenha pelo menos três itens da lista de insumos obrigatórios (Anexo I).

O prazo para inscrições dar-se-ão do dia 05 de maio até às 23h59 de 13 de maio de 2021. A lista dos participantes selecionados para a fase final será divulgada no dia 18 de maio de 2021, nas mídias sociais da Prefeitura Municipal de Acari.

5) DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

1) Inscrição devidamente preenchida (ANEXO I);
2) Ficha técnica e modo de preparo devidamente preenchida (ANEXO III);
3) **O VÍDEO** com duração máxima de 5 (cinco) minutos contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL e um acompanhamento**, o prato principal deverá ser **CARNE DE SOL, CARNE SUÍNA, CARNE DE CARNEIRO, CAMARÃO OU PEIXE**, com foco na cultura alimentar regional. O vídeo deverá apresentar a preparação elaborada (prato principal de autoria própria), bem como falar sobre a preparação escolhida, especificando todos os ingredientes e o modo de preparo da receita.

4) **A inscrição só será validada com o envio do referido vídeo até o dia 14/05/2021;**

Etapa 1: Avaliação do vídeo de inscrição. O vídeo deverá ser enviado pelo e-mail: **concursochefacariense@gmail.com**, até o dia **14/05/2021**, com a apresentação do participante no início do vídeo e o número de inscrição, com duração máxima de 5 (cinco) minutos, contendo imagens do preparo e da apresentação de um **PRATO PRINCIPAL e um acompanhamento** de livre escolha, criado pelo participante, com foco na cultura alimentar regional. O foco do vídeo é apresentar a preparação elaborada (prato principal). O participante deverá falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes, bem como o modo de preparo da receita.

Serão selecionadas 3 (três) preparações pela Comissão Avaliadora que será formada por um (1) nutricionista, um (1) chefe de cozinha do Camarões, um (1) empresário do ramo de restaurante, um (1) agente cultural e um (1) gastrólogo, com formação também em Técnico em Cozinheiro, Técnico em Agroindústria e graduando de Engenharia de Alimentos. A avaliação será feita segundo os critérios abaixo:

- Conteúdo e contextualização: 1 ponto;
- Ficha Técnica e modo de preparo do prato: 2 pontos;
- Apresentação do prato: 2 pontos;



- Criatividade e domínio no preparo do prato: 3 pontos;
- Uso de insumos regionais obrigatórios: 2 pontos.

TOTAL: 10 PONTOS

Os pratos selecionados para a Etapa Final serão divulgados nas mídias sociais da Prefeitura Municipal de Acari/RN, no dia 18 de maio de 2021. Os participantes classificados deverão apresentar seus pratos na Etapa Final, que acontecerá no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), no dia 29 de maio de 2021. Em caso de empate, prevalecerá a preparação que mais contiver insumos regionais apontados na lista de obrigatórios.

Etapa Final: Apresentação no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). Os participantes serão avaliados por um júri técnico: um (1) nutricionista, um (1) chefe de cozinha do Camarões, um (1) empresário do ramo de restaurante, um (1) agente cultural e um (1) gastrólogo, com formação também em Técnico em Cozinheiro, Técnico em Agroindústria e graduando de Engenharia de Alimentos, não podendo ultrapassar (5) membros. Cada participante terá 90 (noventa) minutos para o pré-preparo e a elaboração de 1 (uma) porção da receita para o júri técnico, composta pelo prato principal e o complemento.

Os ingredientes a serem utilizados por cada participante serão conferidos antes da sua entrada para o pré-preparo, seguindo a ficha técnica e o vídeo apresentado no ato da inscrição. Não será permitida a entrada de produtos/alimentos previamente manipulados ou ingredientes.

Após o final da apresentação, o participante terá 10 (dez) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, **NÃO** será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes, imprensa e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento das regras estabelecidas no Regulamento resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação do participante. A final do concurso será transmitida pelas mídias sociais da Prefeitura Municipal de Acari ao vivo. O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

- ✓ Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos: 1 pontos;
- ✓ Harmonia de sabor entre os insumos regionais escolhidos: 3 pontos;
- ✓ Criatividade (inovação): 3 pontos;
- ✓ Apresentação do prato (estética): 2 pontos;
- ✓ Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza): 0,5 ponto;
- ✓ Cumprimento de tempo (pré-preparo e preparação): 0,5 ponto.

TOTAL: 10 PONTOS.

A sequência de apresentação será definida por sorteio a ser realizado no dia 29 de maio de 2021. A prova terá início às 15 horas, e os participantes devem chegar ao local com duas horas de antecedência, para o sorteio e preparação da cozinha e insumos.



7) DA PREMIAÇÃO

Serão premiados os 3 (três) participantes de maiores notas na **ETAPA FINAL**. A soma da pontuação ficará sobre responsabilidade da Comissão Organizadora e os prêmios serão fornecidos pela Prefeitura de Acari e parceiros, entregues após a divulgação dos resultados.

1º LUGAR – 1.000,00 (Hum mil reais) e um estágio de 15 dias no Camarões Restaurante em Natal/RN;

2º LUGAR – 500,00 (Quinhentos reais) e um almoço com acompanhante na Pousada Gargalheiras;

3º LUGAR – 400,00 (Quatrocentos reais) e um almoço com acompanhante na Pousada Cordilheiras.

8) CRONOGRAMA

05/05/2021 – Início das inscrições;

14/05/2021 – Fim do período de inscrição com envio do vídeo;

18/05/2021 – Resultado da pré-seleção dos inscritos (Etapa 1);

29/05/2021 – Etapa Final.

9) DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos neste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora do concurso. Para eventuais esclarecimentos, enviar e-mail para: concursochefacariense@gmail.com.



**Anexo I
FICHA DE INSCRIÇÃO**

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
Telefone:	WhatsApp :
E-mail:	
Porque quer participar do concurso?	
Responsável pela inscrição:	

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
Telefone:	WhatsApp :
E-mail:	
Responsável pela inscrição:	

**Anexo I
FICHA DE INSCRIÇÃO**

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
Telefone:	WhatsApp :
E-mail:	
Porque quer participar do concurso?	
Responsável pela inscrição:	

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição:	
Vídeo nº:	
Nome completo:	
Data de nascimento:	Idade:
Filiação:	
Endereço:	
Telefone:	WhatsApp :
E-mail:	
Responsável pela inscrição:	



Anexo II

(LISTA DE INSUMOS OBRIGATÓRIOS – AS RECEITAS DEVEM CONTER NO MÍNIMO 3 DOS ITENS LISTADOS ABAIXO)

INGREDIENTES
LATICÍNIOS
LEITE DE VACA QUEIJO COALHO QUEIJO MANTEIGA
FRUTAS
ABACATE ÚMBÚ CAJÁ CAJU LIMÃO JACA MELANCIA MANGA TAMARINDO MARACUJÁ GROSELHA
VEGETAIS
CEBOLINHA/ALHO BATATA DOCE CEBOLA ROXA JERIMUM MILHO MACAXEIRA MANDACARU MAXIXE PIMENTADECHEIRO QUIABO COENTRO
GRÃOS E CEREAIS
ARROZ DA TERRA FAVA FEIJÃO VERDE MILHO (CUSCUZ/MUNGUZÁ/XERÉM)
FRUTAS SECAS
COCO OLEAGINOSAS CASTANHA DE CAJU GERGELIM BRANCO
GORDURAS
MANTEIGA DE GARRAFA NATA BANHA DE PORCO
ESPECIARIAS E PIMENTAS
AÇAFRÃO DA TERRA AÇÚCARES MEL DE ABELHA MEL DE CAJU MEL DE ENGENHO RAPADURA



Anexo III

FICHA TÉCNICA E MODO DE PREPARO

Nº de inscrição:		
Autor		
Nome do prato		
Descrição do prato:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
MODO DE FAZER		
UTENSÍLIOS USADOS		



COMISSÃO ORGANIZADORA

Girlene Edson de Oliveira Amaro – Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Albertina da Guia Lopes de Araújo – Secretária Chefe de Gabinete.

Terezinha de Fátima Medeiros – Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

Cleidiane Alves Dantas – Secretária Municipal de Habitação, Trabalho e Assistência Social.

Margarida Maria de Araújo - Secretária Municipal de Saúde Pública.

Laiany Costa – Nutricionista e Consultora técnica.

PARCEIROS

CAMARÕES RESTAURANTE

POUSADA E RESTAURANTE GARGALHEIRAS

POUSADA E RESTAURANTE CORDILHEIRAS

LAIANY COSTA –

ALLYSON ROGÉRIO

GEORGE DANIEL