

### III CONCURSO DE RECEITAS JUNINAS FAT

A coordenação do Curso Gastronomia da FAT apresenta o **III CONCURSO DE RECEITAS JUNINAS FAT** para estudantes de gastronomia da Faculdade de Tecnologia de Alagoas.

#### 1. **Objetivo:**

O desafio visa estimular a criatividade, a pesquisa e o dinamismo do aluno de gastronomia para a elaboração de uma **Receita com ingredientes típicos do período junino**.

#### 2. **Data, Hora e Local:**

**Dia: 07 de junho de 2019**

Horário: 15 horas

Local: Laboratório de Gastronomia da FAT.

#### **Modalidade: Individual**

#### 3. **Inscrição:**

A inscrição deverá ser feita de forma individual com o representante de turma até o dia **31/05/2019, até 20:00h**, prazo irrevogável. O candidato poderá de inscrever em uma das categorias: prato doce ou prato salgado, podendo se inscrever em apenas um deles.

#### 4. **Infraestrutura**

A organização do **III CONCURSO DE RECEITAS JUNINAS FAT** disponibilizará os seguintes itens comuns aos participantes:  
- 01 Fogão / 01 Pia com ponto com água / Panelas / Conjuntos de *Bowl*/ batedeira, por bancada, liquidificador, copos para apresentação e degustação das produções finais deste concurso são de responsabilidade da organização do concurso, que os entregará aos candidatos.

#### 5. **Regras gerais**

5.1 Requisitos para o **III CONCURSO DE RECEITAS JUNINAS FAT**: os alunos interessados deverão preencher a ficha de inscrição junto seus representantes, **até o dia 31 de maio de 2019, às 20:00h**.

5.2 As normas: Os alunos obrigatoriamente deverão **estar regularmente matriculados no curso de gastronomia da FAT**.

5.3 Os candidatos deverão se apresentar com uniforme completo da faculdade, a ausência deste será motivo da desclassificação imediata.

5.4 Os candidatos deverão se apresentar com 01 hora antes do início do concurso, ou seja, às 14:00 horas, para o sorteio de apresentação.

a) Será feita às 14:15 h, a primeira chamada de conferência dos inscritos;

b) Às 14:30h, será feita a reunião de instrução e exposição das regras;

c) Os inscritos entrarão para preparação pela ordem de sorteio, tendo o tempo total de 50 minutos para organização, preparação, finalização e apresentação;

5.5 Em caso de atraso do candidato, o mesmo será imediatamente desclassificado. Não haverá tolerância.

5.6 Fica estritamente proibido:

a) O uso de adornos (como brincos e anéis);

b) Barba;

c) Unha comprida e/ou esmaltada;

d) Utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação;

e) Conversar com pessoas de fora da organização;

f) Sair durante toda a realização do Desafio;

5.7 Todos os competidores deverão trazer seu kit, contendo facas, *fuet*, espátula, peneira, descascador, acendedor de fogão, *zester*, boleador, mini ralador, chaira, garfo, faca e colher e demais utensílios não descrito neste edital.

5.8 Todos os insumos deverão ser trazidos pelo participante.

5.8.1 Todos os ingredientes utilizados para a receita do **III CONCURSO DE RECEITAS JUNINAS FAT** deverão ser inteiramente preparados no dia, nas instalações da FAT e serão de total responsabilidade dos seus participantes em adquirir e trazer.

5.8.2 Caso haja qualquer preparação pré produzida, o participante será desclassificado de imediato.

5.9 Cada participante terá 50 minutos para organização, preparação, finalização e apresentação da receita do **III CONCURSO DE RECEITAS JUNINAS FAT** e deverá apresentar em partes iguais para fins de avaliação dos 03 jurados presentes, apresentando as devidas receitas e fichas técnicas.

## 6. Critérios de avaliação

6.1 O corpo de jurados será composto por um mínimo de 03 avaliadores.

6.2 A avaliação será feita mediante pontuação abaixo, totalizando 75 pontos para cada categoria (prato doce/prato salgado), conforme tabela abaixo:

### a) Critério Pontuação

1. Sabor 0-5
2. Criatividade 0-5
3. Apresentação 0-5
4. Técnicas 0-5
5. Organização 0-5

Observação: o atraso da entrega da receita acarretará a perda de 0,5 (meio ponto) por minuto de atraso.

6.3 O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados.

6.4 Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota maior do item 1.Sabor. Permanecendo empate, os critérios que serão utilizados para o desempate serão os itens 2-3-4-5, respectivamente.

6.5 A divulgação do resultado final será feita no dia **07/06/2019**, Durante o **2º FORRÓ FAT**.

## 7. Certificação

Todos os candidatos receberão declaração de participação no concurso emitido pela **Faculdade de Tecnologia de Alagoas – FAT**, com carga horária de 04h.

## 8. Premiação

### Prato Doce

- a) 1º Lugar - troféu + certificado + 300,00 (premiação em dinheiro)
- b) 2º Lugar - troféu + certificado + 200,00 (premiação em dinheiro)
- c) 3º Lugar - troféu + certificado + 100,00 (premiação em dinheiro)

### Prato Salgado

- a) 1º Lugar - troféu + certificado + 300,00 (premiação em dinheiro)
- b) 2º Lugar - troféu + certificado + 200,00 (premiação em dinheiro)
- c) 3º Lugar - troféu + certificado + 100,00 (premiação em dinheiro)

## 9. Considerações finais

8.1 A decisão do jurado é incontestável. Quaisquer problemas e dúvidas que surgirem durante o concurso serão decididos pela organização do concurso.

Maceió, 10 de maio de 2019.

### **Bárbara Moraes Santana**

Coordenadora do Curso de Gastronomia  
Faculdade de Tecnologia de Alagoas – FAT

### **Cristiana Purcell**

Sub Coordenadora do Curso de Gastronomia  
Faculdade de Tecnologia de Alagoas – FAT



ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO  
PREENCHER TODOS OS CAMPOS EM LETRA LEGÍVEL.

<b>NOME COMPLETO</b>		
<b>PRATO DOCE ( )</b>		<b>PRATO SALGADO ( )</b>
PERÍODO		
CPF		
DATA DE NASCIMENTO		
E-MAIL		
CELULAR (Operadora e DDD)		
<b>NOME COMPLETO</b>		
<b>PRATO DOCE ( )</b>		<b>PRATO SALGADO ( )</b>
PERÍODO		
CPF		
DATA DE NASCIMENTO		
E-MAIL		
CELULAR (Operadora e DDD)		
<b>NOME COMPLETO</b>		
<b>PRATO DOCE ( )</b>		<b>PRATO SALGADO ( )</b>
PERÍODO		
CPF		
DATA DE NASCIMENTO		
E-MAIL		
CELULAR (Operadora e DDD)		
<b>NOME COMPLETO</b>		
<b>PRATO DOCE ( )</b>		<b>PRATO SALGADO ( )</b>
PERÍODO		
CPF		
DATA DE NASCIMENTO		
E-MAIL		
CELULAR (Operadora e DDD)		



ANEXO II

FICHA DE AVALIAÇÃO  
PREENCHER TODOS OS CAMPOS EM LETRA LEGÍVEL.

07/06/2019

PARTICIPANTE					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
<b>SABOR</b> 0 a 5	<b>CRIATIVIDADE</b> 0 a 5	<b>APRESENTAÇÃO</b> 0 a 5	<b>TÉCNICA</b> 0 a 5	<b>ORGANIZAÇÃO</b> 0 a 5	<b>TOTAL</b> 25
JURADO:					
OBS:					

FICHA DE AVALIAÇÃO  
PREENCHER TODOS OS CAMPOS EM LETRA LEGÍVEL.

07/06/2019

PARTICIPANTE					
NOME DA PREPARAÇÃO:					
<b>SABOR</b> 0 a 5	<b>CRIATIVIDADE</b> 0 a 5	<b>APRESENTAÇÃO</b> 0 a 5	<b>TÉCNICA</b> 0 a 5	<b>ORGANIZAÇÃO</b> 0 a 5	<b>TOTAL</b> 25
JURADO:					
OBS:					