

As Faculdades Integradas – ASSESC, de Florianópolis, institui o concurso do MACARRÃO, de caráter amador, aberto a todos os alunos matriculados e freqüentando o curso de Gastronomia. O candidato deverá concorrer somente com uma receita e tendo um colega como auxiliar.

#### **Período da inscrição:**

Inscrições: até o dia 29 de outubro de 2009, pelo e-mail [concursodomacarrao@assesc.edu.br](mailto:concursodomacarrao@assesc.edu.br), devendo ser apresentada receita, tendo como base o macarrão do tipo talharim (a ser produzido no laboratório do espelho com equipamento da faculdade) A ficha de inscrição deverá especificar ingredientes, modo de preparo e equipamentos e utensílios a serem utilizados.

#### **Do concurso:**

Acontecerá na ASSESC em duas etapas, sendo:

Dias 10, 11 e 12/11/2009, no horário das 17h às 21h - degustação e júri popular de nove receitas selecionadas no restaurante.

Dia 13/11 - no horário das 17h às 21h - etapa final, com a participação de seis receitas selecionadas pelo júri popular.

#### **Quanto ao participante:**

1. O candidato terá 60 minutos para execução e finalização de sua receita e não poderá ultrapassar o tempo determinado.

2. A ordem de escolha de apresentação dos pratos que serão produzidos para os dias do júri popular serão selecionadas no dia 09/11 às 17h, mediante a presença dos candidatos e professores.

3. A ordem de escolha de apresentação dos candidatos para a etapa final será feita mediante sorteio às 17 horas do dia do concurso, na presença de todos os candidatos.

4. O candidato não poderá trazer nada preparado de casa.

3. No caso de receitas que necessitem ficar em temperos (vinha d'alho) ou que necessitem a dessalga, o candidato deverá comparecer à Faculdade e providenciar junto a coordenação

4. O laboratório do espelho estará à disposição dos candidatos para produção da massa entre os dias 03/11 a 09/11; devendo o candidato agendar data e horário com a coordenação do curso.

5. O laboratório será equipado com o cilindro de massa; que deverá ser utilizado por todos os candidatos para a produção de sua receita.

6. Utensílios não disponíveis só poderão ser utilizados pelo candidato com solicitação prévia e sob responsabilidade do mesmo.

7. O candidato deverá produzir uma degustação de aproximadamente 60gramas da sua receita para 40 pessoas que farão o júri popular entre os dia 10 e 12/11, no horário das 17h às 21h no restaurante escola da Faculdade Assesc

8. Na etapa final, a ser realizada no dia 13/11; o candidato deverá produzir 05 pratos no tempo regulamentar de 60 minutos e que servirá de base para a apreciação dos jurados nos quesitos *apresentação, aroma e sabor*

9. Não será permitido servir entrada ou acompanhamento para a receita inscrita.

10. Não poderá ser utilizado foies-gras, chocolate, trufas, azeite trufado ou caviar.

11. O macarrão deverá ser produzido pelo candidato em data e horário pré agendados com o coordenador do curso; e deverá ter seus insumos bem descritos e discriminados na ficha técnica a ser enviada.

12. Os ingredientes serão fornecidos pela faculdade e pelos patrocinadores do evento.

13. A cada minuto que exceder o tempo regulamentar, o candidato será penalizado com perda de 01 ponto na contagem final.

14. A cozinha deverá ser deixada limpa e em ordem.

15. Ao final da produção o lixo será pesado e o candidato com o lixo mais pesado perderá um ponto.

16. O não cumprimento penalizará o candidato com a perda de 01 ponto na contagem final.

17. Não será permitido o consumo de bebidas alcoólicas pelos candidatos e auxiliares. Desclassificando imediatamente o candidato que não cumprir essa determinação.

#### **Quanto ao júri:**

1. O júri será composto por 05 jurados que serão indicados pela ASSESC e terão acesso a todo o processo de execução da receita.

2. Os jurados serão escolhidos dentre profissionais da área e representantes da sociedade, que com notas de 05 a 10 (podendo ser quebradas), escolherão a melhor receita da categoria, julgando os quesitos pontualidade, apresentação, criatividade, sabor e aroma. Aos jurados, em caso de atraso da apresentação, será permitido descontar 01 ponto por cada minuto da nota final do candidato.

#### **Disposições gerais:**

1. A ASSESC fornecerá os ingredientes para produção das receitas

2. Ao vencedor será entregue uma quantia em dinheiro de R\$500,00

3. Os demais candidatos receberão Certificado de Participação da VI Edição do Concurso de Macarrão.

4. Cada candidato terá direito a ser auxiliado por um colega, desde que este também esteja matriculado no curso de gastronomia.

5. Cada participante e seu auxiliar deverão apresentar-se com uniforme completo de chef de cozinha e seus próprios utensílios e equipamentos.

6. A participação nesta promoção implica na aceitação total e irrestrita de todos os itens estipulados neste regulamento.

#### **Observações:**

1. Casos omissos serão resolvidos pela Comissão do Concurso.

2. Em caso de empate, o vencedor será escolhido através de sorteio, realizado diante dos candidatos.

3. A ASSESC conta com uma cozinha completa, não havendo necessidade dos alunos trazerem equipamentos e utensílios para a preparação das receitas, exceto objetos fora do habitual de uma cozinha de aplicação.

4. Para maiores informações, entrar em contato com a ASSESC 3202-6025 com Jeferson