

EDITAL 07/2019

I CONCURSO DE GASTRONOMIA SÃO JUDAS-KOKIMBOS “SUA SOBREMESA NO CARDÁPIO DA KOKIMBOS”

1. O CONCURSO

O Concurso de Gastronomia São Judas-Kokimbos é uma parceria entre o Centro Universitário São Judas Campus Unimonte e a Kokimbos Pizzas e Picanha e que tem como objetivo criar oportunidade para o desenvolvimento e aprimoramento profissional do aluno, além de estimular a criatividade e desenvolver seu espírito inovador.

1.1. O CONCURSO TEM COMO OBJETIVOS:

- a) Promover o trabalho de pesquisa interdisciplinar;
- b) Expressar competências de ordem teórica e prática, avaliando inclusive o conhecimento gastronômico;
- c) Divulgar a sobremesa desenvolvida pelos alunos e que será oferecida na Kokimbos Pizzas e Picanha, visando o aperfeiçoamento profissional dos alunos participantes;
- d) Desenvolver, por meio de pesquisa, conhecimentos da Confeitaria, técnicas de preparo e aprendizado de levantamento de custos da mercadoria vendida.

2. PARTICIPANTES

2.1. Somente poderão participar do concurso os alunos que possuam matrícula regularmente ativa e vigente, no curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Judas Tadeu – Campus Unimonte.

2.2. A participação no concurso deverá ocorrer sempre em grupos de 2 e até 3 alunos.

2.3. Serão considerados participantes do concurso todos os grupos inscritos até o dia 15/05/2019.

2.4. A partir dos grupos participantes serão selecionados os 8 melhores trabalhos, por meio dos critérios descritos no item 4.2.

3. COMO PARTICIPAR

3.1. Para participar, o grupo deverá preencher a ficha de inscrição no **link:** https://docs.google.com/forms/d/1QlqDUaUAIE_72yExHwzndDgUPwio-QdE-b5rjp7RF8Y/edit do dia 15/04/2019 até 10/05/2019.

3.2. Obrigatoriamente, o desenvolvimento do trabalho ocorrerá em grupos de 2 e até 3 alunos.

3.3. Após o prazo de inscrição no link (item 3.1), será realizada a avaliação dos trabalhos inscritos dentro dos critérios de avaliação e serão divulgados os participantes e finalistas no dia 31/05/2019.

3.4. O grupo deverá enviar o trabalho e a ficha técnica via e-mail para maria.goncalves@usjt.br até o dia 15/05/2019, atendendo aos seguintes requisitos:

- a) Um texto com a justificativa (o motivo da escolha da receita de uma sobremesa para estar sendo oferecida na Kokimbos Pizzaria e Picanha) e os ingredientes utilizados no preparo;
- b) Elaboração da Ficha Técnica (Anexo 1) da sobremesa com rendimento para 8 porções, contemplando todos os itens que compõem a montagem do prato, incluindo todos os equipamentos e utensílios que serão utilizados especificando suas quantidades. Os equipamentos devem ser compatíveis, com a cozinha da Kokimbos Pizzas e Picanha (o grupo poderá enviar e-mail para maria.goncalves@usjt.br para confirmar os equipamentos);

4. ETAPAS DO CONCURSO

4.1. Primeira Etapa:

Inscrição dos grupos no link: https://docs.google.com/forms/d/1QlqDUaUAIE_72yExHwzndDgUPwio-QdE-b5rjp7RF8Y/edit até o dia 10/05/2019.

4.2. Segunda Etapa:

Após o recebimento dos trabalhos pela Comissão Interna, formada por docentes de Gastronomia, no e-mail maria.goncalves@usjt.br até o dia 15/05/2019, haverá a seleção dos classificados, cujo resultado será divulgado no dia 31/05/2019, serão avaliados os seguintes critérios:

- 1) Referencial teórico: Conteúdo da justificativa da sobremesa.
- 2) Ficha técnica da preparação gerencial com o custo, que não deve exceder a R\$10,00 por sobremesa.

4.3. Terceira Etapa:

É a etapa final do Concurso que deve atender aos seguintes requisitos:

- a) O grupo deverá chegar as 14 horas, no Laboratório de Gastronomia e no dia 19/06/2019, devidamente uniformizado, de acordo com o padrão exigido para o curso de Tecnologia em Gastronomia;
- b) O grupo deverá elaborar a sobremesa no período máximo de 3 horas;
- c) Preparar 8 porções da sobremesa proposta, sendo que apenas uma fique para finalizar a frente da Comissão Julgadora;
- d) A ordem de apresentação será realizada por sorteio e cada grupo deve finalizar uma porção no tempo exigido de 5 minutos na frente da comissão julgadora;

5. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada por júri formado por docentes do curso de Gastronomia e Convidados externos indicados pela coordenação do curso, que atribuirão notas de 1 (um) a 10 (dez) aos quesitos que estão relacionados no regulamento (Anexo 3).

5.1. Critério de Desempate

Caso ocorra empate entre os grupos o critério para o desempate será a nota de avaliação do texto com a justificativa e ficha técnica, que foi enviada por e-mail.

6. CRONOGRAMA

- Lançamento do Edital: 08/04/2019.
- Período de Inscrição: de 15/04 a 15/05/2019.
- Entrega do texto da justificativa e ficha técnica por e-mail maria.goncalves@usjt.br até o dia 15/05/2019.
- Divulgação dos finalistas: 31/05/2019 por e-mail, após análise da justificativa e ficha técnica.
- Grande Final: 19/06/2019 com início às 14horas e término as 22h.
- Divulgação dos Resultados: 19/06/2019

7. PREMIAÇÃO

7.1. O grupo vencedor ganhará R\$1,00 por sobremesa vendida durante 6 meses a contar da data de inserção da sobremesa no cardápio da Kokimbos Pizzas e Picanha, sendo obrigatório realizar treinamento da brigada Kokimbos Pizzas e Picanha (ver 8.7).

7.2. O grupo vencedor ganhará um voucher para fazer um workshop na Le Cordon Blue São Paulo.

7.3. Os demais grupos participantes finalistas receberão 1 vale pizza da Kokimbos Pizza e Picanha.

7.4. Os 8 grupos finalistas receberão um certificado de participação.

8. OBSERVAÇÕES GERAIS

8.1. A inscrição para participação dos grupos no Concurso é feita de forma gratuita e não está subordinada a qualquer modalidade de pagamento.

8.2. Os grupos participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em seus trabalhos e pelas consequências advindas pelo descumprimento da legislação vigente. Todos e quaisquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos trabalhos;

8.3. Os grupos participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do concurso, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas (na íntegra ou em parte) ao Centro Universitário São Judas Tadeu – Campus Unimonte e para a Kokimbos Pizzas e Picanha que, por sua vez, poderão utilizá-la por prazo indeterminado, para os fins que julgarem necessários, inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia, seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital;

8.4. Os trabalhos escritos poderão ser difundidos pelo Centro Universitário São Judas Tadeu – Campus Unimonte na íntegra ou em partes, para a divulgação do Concurso, por meio de qualquer mídia, seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital;

8.5. O preenchimento da ficha de inscrição e entrega do trabalho implicam na aceitação integral deste regulamento por parte dos alunos participantes;

8.6. As dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso.

8.7. O grupo deverá dar treinamento inicial para a brigada da Kokimbos Pizzas e Picanha e deverá fazer um acompanhamento mensal da elaboração da sobremesa durante 6 meses.

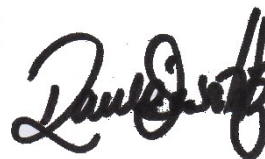
9. COMISSÃO ORGANIZADORA

Maria de Fátima Duarte Gonçalves; Frederico Sanchez Cidral; Luciana Marchetti da Silva; Jacqueline Monica Pagliuso Venturoso Baraúna; Ronaldo Gioia Ruffo; Ana Maria Malvezzi de Souza; Ricardo Anson Mazaro; Patricia Sanches Giordano; Renato Frosch; Verônica Jordão de Arruda.

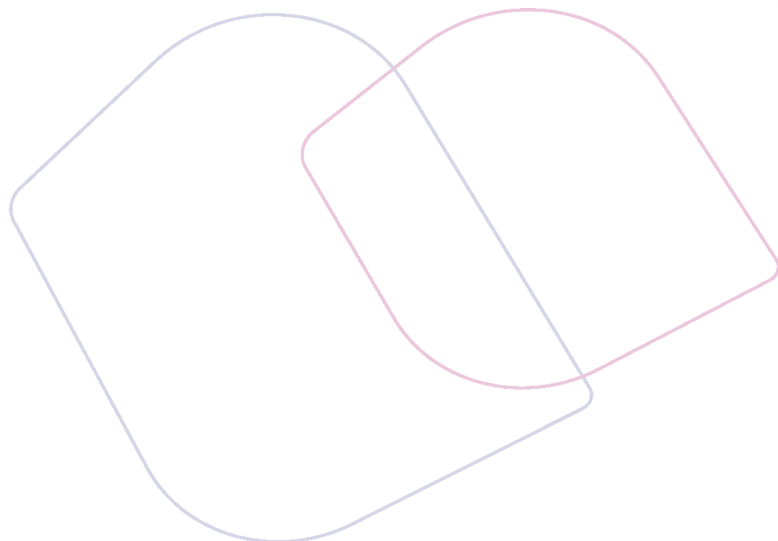
Santos, 15 de abril de 2019.



Profa. Maria de Fátima Duarte Gonçalves
Coordenadora de Gastronomia



Profa. Paula Orsatti
Diretora de Campus



ANEXO 1

FICHA TÉCNICA							
Data criação:							
Data da última alteração:							
Produto ou Nome da Preparação:							
Referência:							
Rendimento em porções:							
Produto	Quantidade de Líquida	Unidade de medida	Custo unitário	Fator de correção	Quantidade bruta	Custo do insumo	%
						R\$	
Peso total bruto	Kg		Preço de venda	R\$			
Peso total limpo	Kg		Custo da porção	R\$			
Custo total insumos	R\$		CMV da porção	%			
Modo de Preparo							

ANEXO 2

I CONCURSO DE GASTRONOMIA SÃO JUDAS-KOKIMBOS

“SUA SOBREMESA NO CARDÁPIO DA KOKIMBOS”

NOME DO JURI TÉCNICO _____

ALUNO:

1. _____
2. _____
3. _____

Item	Pontuação Máxima	Pontuação
1) Texto com as justificativas	10	
2) Ficha técnica das preparações	10	
Total	20	

Professor avaliador do documento acima:

Justificativa: _____

Ficha técnica: _____



ANEXO 3

I CONCURSO DE GASTRONOMIA SÃO JUDAS-KOKIMBOS

“SUA SOBREMESA NO CARDÁPIO DA KOKIMBOS”

NOME DO JURI TÉCNICO _____

ALUNO:

1. _____
2. _____
3. _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO
APRESENTAÇÃO (0-10 pontos)	
AROMA (0-10 pontos)	
CRIATIVIDADE (0-10 pontos)	
SABOR (0-10 pontos)	
HARMONIZAÇÃO (0-10 pontos)	
TEXTURA (0-10 pontos)	
TEMPO DE FINALIZAÇÃO 5min (0- 10 pontos)	
JUSTIFICATIVA (0-10 pontos)	
TOTAL (0- 70 pontos)	