

Regulamento

1. O **II Concurso Cambuci de Receitas** é uma competição culinária organizada pela *Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados*, por meio da Secretaria Municipal de Participação e Parceria/SMPP, com o apoio da HOTEC – *Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo*. É uma iniciativa de caráter cultural, sem fins lucrativos, reservada aos profissionais de gastronomia, exceto funcionários da SMPP e da empresa apoiadora, bem como seus respectivos cônjuges e parentes de até segundo grau.
2. Este concurso tem como objetivo incentivar o desenvolvimento de receitas à base de cambuci, visando sua experimentação em novas elaborações, de modo a promover a divulgação do fruto e seu maior acesso às cozinhas.
3. Público-alvo: maiores de 18 anos e profissionais ou estudantes de gastronomia.
4. O período de inscrição será de 09 de abril a 30 de abril de 2012, através do preenchimento completo da ficha de inscrição e de 01 (uma) foto anexada, no tamanho mínimo de: 10 cm x 15 cm no caso de impressa e de 6 MB se digitalizada.
 - 4.1. A ficha de inscrição estará disponível para download no site http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/participacao_parceria/coordenadorias/incubadora/. Após o envio, o inscrito receberá um comprovante de inscrição, como resposta ao e-mail enviado.
5. Só será permitida a inscrição de receita(s) de autoria do inscrito, podendo inscrever-se nas três categorias: prato salgado, prato doce e bebida.

Da pré-seleção

6. Todas as receitas recebidas serão avaliadas pela comissão organizadora, composta por Chef de cozinha, confeitoiro, *bartender* e convidados especializados, que selecionará até 6 (seis) receitas de cada categoria, constituindo até 18 (dezoito) escolhidas, com base nos critérios citados abaixo:
 - 6.1. Serão aceitas receitas das seguintes categorias: Prato Salgado, Prato Doce e Bebida;
 - 6.1.1. É considerado Prato Salgado:
 - Entradas;
 - Petiscos salgados;
 - Pratos principais;
 - Guarnições
 - 6.1.2. É considerado Prato Doce:
 - Produtos de panificação e confeitaria;
 - Entradas ou sobremesas doces

6.1.3. É considerado Bebida:

- Bebidas alcoólicas;
- Bebidas não alcoólicas (sucos, chás e coquetéis)

6.2. É obrigatória a utilização do fruto cambuci, integralmente ou não, em todas as categorias;

6.3. O protagonismo do cambuci deve prevalecer na receita, em todas as categorias;

6.4. Criatividade e ousadia contribuirão na escolha da receita;

6.5. Uma apresentação atrativa do prato, analisada através da foto enviada na inscrição, acarretará na sua valorização.

7. A divulgação dos 18 (dezoito) participantes escolhidos sairá em 04 de maio de 2012, os mesmos serão avisados por meio do número de telefone e endereço de e-mail, informados na ficha de inscrição. É de responsabilidade do inscrito verificar recados e e-mail na data informada acima.

7.1. Os 18 (dezoito) escolhidos deverão responder ao e-mail confirmando sua presença até 07 de maio de 2012. Os que não confirmarem presença serão automaticamente substituídos pelo próximo colocado.

7.2. Os substitutos, caso seja necessário, serão avisados da mesma forma em 08 de maio de 2012.

Da seleção

8. Os 18 (dezoito) escolhidos serão divididos em 03 (três) grupos, denominados: Grupo A (salgado), B (doce) e C (bebida), com até 6 (seis) participantes cada, definidos através da categoria inscrita. Todos os integrantes deverão se apresentar em 11 de maio de 2012, nos laboratórios da HOTECH (Rua das Palmeiras, 184 – Santa Cecília), local de preparação e apresentação dos pratos, conforme os horários: Grupo A – 13h30, Grupo B – 14h30 e Grupo C – 15h30.

8.1. O laboratório gastronômico da HOTECH dispõe de: geladeira, freezer, fogão, forno combinado, batedeira, liquidificador, pratos de refeição e talheres.

8.2. Cada finalista deverá apresentar a preparação integral de sua receita, para isso deverá trazer os ingredientes in natura (não processados ou higienizados), bem como utensílios necessários e outros materiais que julgar importante ao desenvolvimento da receita (ex: colheres, facas, espátulas, entre outros).

8.2.1. Caso a receita necessite de maior tempo de preparo, o participante deverá trazê-la em seus diferentes estágios, sem que isso comprometa a exibição de todo o procedimento.

8.3. A cada finalista será permitida a presença de um ajudante de sua escolha.

8.4. Os inscritos deverão se apresentar com vestimenta adequada, como: sapato fechado, calça e camisa/camiseta. Necessário não portar adornos, maquiagem, bem como manter os cabelos presos.

8.5. Cada participante terá 2 (duas) horas para a execução de seu prato. Caso o inscrito ultrapasse o tempo, será prejudicado em seu julgamento e não será tolerado acréscimo de tempo;

8.6. Cada participante deverá preparar 4 (quatro) porções da receita.

8.7. Os critérios avaliados na apresentação da receita serão:

- a) Aproveitamento do fruto Cambuci;
- b) Predominância do sabor do Cambuci;
- c) Criatividade do prato;
- d) Sabor do prato;
- e) Apresentação final do prato;
- f) Textura do prato;
- g) Temperatura do prato servido;
- h) Técnicas de preparo;
- i) Apresentação pessoal;
- j) Higiene;
- k) Organização;
- l) Pontualidade na chegada ao local e na entrega do prato.
- m) Apresentação inicial do prato, vista em foto, comparada a da final.

8.8. Após degustação e análise das 6 (seis) receitas dos grupos A, B e C, o Júri Técnico definirá as melhores de cada grupo. O resultado sairá em 15 de maio de 2012. Todos receberão um e-mail, no endereço informado na ficha de inscrição, com as informações referentes aos ganhadores, sendo sua responsabilidade verificar as informações.

Da premiação

9. Apenas os 03 (três) vencedores de cada categoria serão premiados. Estes terão oportunidade de estágio com renomados chefs de São Paulo e também receberão kits de cozinha como prêmio de incentivo.

10. O Júri Técnico, composto por Chef de cozinha, confeitoiro, bartender e convidados especializados, tem a capacidade e idoneidade para realizar esse tipo de trabalho, cujas decisões serão soberanas e irrecorríveis.

11. No caso de desclassificação ou fraude comprovada, o participante será excluído automaticamente do concurso, sendo o prêmio transferido para o próximo colocado dentro das condições válidas.

12. Os inscritos cedem, desde já, à Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados e seus parceiros, pela simples participação neste concurso, os direitos autorais que possuem sobre a(s) receita(s) inscrita(s), sem qualquer ônus e em caráter definitivo, para qualquer tipo de utilização, publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, e, ainda, na divulgação do resultado deste concurso, nos termos do artigo 29, da Lei 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais). Também autorizam o uso de suas imagens, sons de vozes e nomes na Internet, em filmes, vídeos, fotos, cartazes, livros, anúncios em jornais e revistas, por tempo indeterminado.