



## Regulamento

1. O **I 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 e com o apoio da *Cartoon Formaturas*. É uma iniciativa de caráter cultural, sem fins lucrativos, aberta a todas as pessoas físicas, exceto funcionários da SMPP e da empresa apoiadora, bem como os respectivos cônjuges e parentes de até segundo grau.
2. Este concurso tem como objetivo incentivar o desenvolvimento de receitas a base de cambuci, visando a experimentação, divulgação e maior acesso ao fruto por parte dos moradores da cidade.
3. Público-alvo: maiores de 18 anos e residentes na cidade de São Paulo.
4. O período de inscrição será de 01 de junho a 30 de junho de 2011, através do preenchimento completo da ficha de inscrição e de 01 (uma) foto anexada, no tamanho mínimo de: 10cmx15cm 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/](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/participacao_parceria/coordenadorias/incubadora/), ou impressa na recepção da Incubadora (Rua Otto de Alencar, 270 – Cambuci), de 2ª a 6ª feira, das 10h00 às 15h00. Em ambos os casos, o inscrito receberá um comprovante de inscrição, impresso ou como resposta do 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 11 de julho de 2011, 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 15 de julho de 2011. Os que não confirmarem presença serão automaticamente substituídos pelo próximo colocado.

7.2. Os substitutos, caso seja necessário, serão avisados da mesma forma em 18 de julho de 2011.

## **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. Os integrantes do Grupo A deverão se apresentar em 02 de agosto, do Grupo B em 03 de agosto e do Grupo C em 04 de agosto de 2011, às 10h30, no Senac Aclimação (Rua Pires da Mota, 838 - Aclimação), local de preparação e apresentação dos pratos.

8.1. O laboratório gastronômico do Senac Aclimação, dispõe de: geladeira, freezer, fogão, forno microondas, 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. 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.

8.4. 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;

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

8.6. 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.

8.7. Após degustação e análise das 6 (seis) receitas dos grupos A, B e C, o Júri Técnico definirá as 3 (três) melhores de cada grupo em 05 de agosto, estes terão suas receitas publicadas em livro a ser lançado pela *Rota Gastronômica do Cambuci*, em sua IV edição. No mesmo dia será definido os 03 (três) finalistas, um de cada categoria, que irão para a grande final.

9. Apenas os 03 (três) finalistas, um de cada categoria, seguirão para a grande final do **Concurso Gastronômico do Cambuci**, no Mercado Municipal de São Paulo, que acontecerá em 26, 27 e 28 de setembro de 2011, no Espaço Gourmet, localizado no mezanino do Mercado Municipal Paulistano (Rua da Cantareira, 306 - Centro). Estes receberão um e-mail, no endereço informado na ficha de inscrição, com as informações referentes à final, sendo sua responsabilidade verificar as informações. Além disso, estes 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, para a Incubadora de Projetos Sociais Autofinanciados e seus parceiros.