



REGULAMENTO

1º EVENTO DESAFIO DE PRATOS TÍPICOS BACALHAU DA NORUEGA

Edição 2021

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL, através do **Sindicato de bares, Restaurante e meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro-SINDRIO**, faz saber, que estão abertas as inscrições para o 1º Desafio de Pratos Típicos do Bacalhau da Noruega, edição 2021, que acontecerá de 03 a 10 de Dezembro de 2021.

DA PROMOÇÃO

O 1º Desafio de Pratos Típicos do Bacalhau da Noruega, edição 2021, realizado pela **NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL**, por intermédio do **Sindicato de bares, Restaurante e meios de Alimentação do Município do Rio de Janeiro-SINDRIO**.

DO OBJETIVO

O Desafio “Bacalhau da Noruega” tem como principal objetivo o incentivo à utilização e a valorização do *Gadus morhua* – o autêntico Bacalhau da Noruega – nas produções da gastronomia. Para tanto, serão promovidas ações de elaboração técnica e criativa de pratos, utilizando o produto como personagem principal - a apresentação dos pratos, seus sabores e suas texturas -, além dos conhecimentos prévios de técnicas gastronômicas.

DOS PARTICIPANTES

O Evento contará com um total de 16 participantes, tendo como público-alvo cozinheiros profissionais ou em formação, com ou sem experiência de mercado, com idade mínima de 18 (dezoito) anos. Pré-requisitos para participação: ser ex-aluno do SindRio ou ser aluno de alguma instituição de ensino de gastronomia.

DAS ETAPAS

Inscrições: As inscrições serão realizadas através de formulário, que deve ser totalmente preenchido. O inscrito deverá enviar neste formulário, ficha técnica de uma

receita com o Bacalhau da Noruega. O prazo para inscrições será de 05 a 22 de novembro de 2021.

Seleção: de 23 a 25 de novembro de 2021: A seleção dos participantes será de inteira responsabilidade do SindRio e seu júri técnico, não cabendo qualquer possibilidade de alteração. Nesta fase serão avaliados os vídeos enviados pelos inscritos, onde será observado a criatividade, o domínio e conhecimento de técnicas da gastronomia, e os conhecimentos acerca do Bacalhau da Noruega.

Provas: 03 e 10 de dezembro (sextas-feiras)

O Evento terá três etapas realizadas em dois dias.

Primeiro dia: Fase Classificatória

Segundo dia: Fase Semifinal e Fase Final.

Etapa Classificatória (primeiro dia): Os participantes serão divididos, através de sorteio, em 04 (quatro) grupos de 04 participantes cada. Em grupos, terão de realizar as duas provas: Técnica e Criativa, nesta ordem. A prova Técnica será a reprodução de um prato feito por um Chef em um dos workshops do Projeto. A Prova Criativa será a preparação de uma Entrada à base de Bacalhau da Noruega. A soma dos pontos das duas provas determinará os dois melhores grupos (total de 8 pessoas), que serão classificados para a etapa Semifinal.

Etapa Semifinal (segundo dia): Os dois grupos selecionados da fase “Classificatória” (total de 8 participantes) serão divididos, através de sorteio, em 04 duplas. Estas duplas farão novamente uma outra prova Técnica – que será mais uma vez será a reprodução de um prato feito por um Chef em um dos workshops do Projeto. As duas melhores duplas serão selecionadas para a prova final.

Etapa Final (segundo dia): As 2 duplas selecionadas na fase Semifinal (total de 4 participantes) competirão na fase Final de forma individual. Eles farão uma Prova Criativa cujo teor será a preparação de um Prato Principal à base de Bacalhau da Noruega e acompanhamentos.

Os dois competidores mais bem colocados na fase eliminatória terão uma vantagem especial.

DAS PROVAS E AVALIAÇÃO

PROVA CRIATIVA: os grupos/duplas/participantes devem fazer receitas que sejam deliciosas, criativas e, também, destaquem o visual e a apresentação do prato e seus componentes. **Tempo para realização da prova: 2 horas >>> caso algum grupo/dupla/participante exceda o tempo, será descontado 5 décimos da avaliação do júri.**

→ **QUESITOS AVALIADOS:**

- Criatividade
- Cocção
- Conhecimento do Bacalhau da Noruega

- Harmonia de Sabor
- Apresentação do Prato

PROVA TÉCNICA: os grupos/duplas/participantes devem receber a mesma receita, sem o modo de preparo, e devem executá-la de acordo com o modelo apresentado pelo Chef Convidado. **Tempo para realização da prova: 1h30 >>> caso algum grupo/dupla/participante exceda o tempo, será descontado 5 décimos da avaliação do júri.**

→ **QUESITOS AVALIADOS:**

- Criatividade
- Cocção
- Conhecimento do Bacalhau da Noruega
- Harmonia de Sabor
- Apresentação do Prato

AVALIAÇÃO:

FASE CLASSIFICATÓRIA: Nas provas criativa e técnica, os **03 jurados do SindRio** darão pontos de 0 a 10 nos respectivos quesitos de cada tipo de prova. A pontuação do grupo será definida pela média dos pontos dos jurados. Ao todo, os grupos poderão atingir o total de **50 pontos**. Na prova criativa, os grupos terão de apresentar uma entrada utilizando o *Gadhus morhua*, e composições do prato. Na prova técnica, os grupos terão de reproduzir um prato escolhido pela coordenação de prova (preparação feita em um dos workshops realizados pelo projeto).

Os dois grupos mais bem colocados no ranking seguirão para a próxima fase, onde competirão em duplas

FASE SEMIFINAL: Na prova técnica, os **02 jurados convidados do SindRio** darão pontos de 0 a 10 nos respectivos quesitos de cada tipo de prova. A pontuação da dupla será definida pela média dos pontos dos 02 jurados. Ao todo, as duplas poderão atingir o total de **50 pontos**. Na prova técnica, os grupos terão de reproduzir um prato escolhido pela coordenação de prova (preparação feita em um dos workshops realizados pelo projeto).

As duas melhores duplas seguem para a fase final, onde competirão individualmente

FASE FINAL: Na prova criativa, os **02 jurados convidados do SindRio** darão pontos de 0 a 10 nos respectivos quesitos de cada tipo de prova. A pontuação do participante será definida pela média dos pontos dos 03 jurados. Ao todo, os participantes poderão atingir o total de **50 pontos**. Os finalistas terão que preparar um prato principal utilizando o *Gadhus morhua*, mais as suas composições.

Os dois participantes mais bem colocados na soma dos pontos vencem o concurso.

DOS JURADOS

O Júri será composto de duas formas.

Para a primeira etapa (Classificatória), teremos um corpo jurado de 3 membros, formados por professores do SindRio:

Rosi Siqueira – chef de cozinha e coordenadora de gastronomia da Estácio

Nayara Guimarães – chef de cozinha, professora do Senac e Faetec

Lígia Abreu – nutricionista e professora de gastronomia da UFRJ

Para a segunda etapa (Semifinal e Final), o júri será formado por 2 chefs de restaurantes (nomes ainda a confirmar):

Damien Montecer – Chef executivo no grupo Bazaar

A DEFINIR

DA PREMIAÇÃO

- **1º lugar (1 componente): utensílios de cozinha da Casa Maranguape no valor de R\$1.500,00**
- **2º lugar (1 componente): utensílios de cozinha da Casa Maranguape no valor de R\$1.000,00**

Os 8 semifinalistas ganharão uma vaga no valor de R\$ 300,00 em cursos no Sindrio como forma de agradecimento e incentivo ao desenvolvimento na profissão.

DO CRONOGRAMA

05 a 22 de novembro de 2021 – Período de Inscrições

23 a 25 de novembro de 2021 – Período de Seleção dos participantes

26 de novembro de 2021 – Divulgação dos participantes selecionados e sorteio dos grupos

29 de novembro – Reunião preparatória com participantes

03/12/2021 – Primeiro dia de provas

10/12/2021 – Segundo dia de provas

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A pontuação e os resultados atribuídos a preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

