

## REGULAMENTO

### 2º EVENTO DESAFIO DE PRATOS TÍPICOS BACALHAU DA NORUEGA

#### Edição 2022

**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 2022, que acontecerá de 05 a 12 de agosto de 2022.

#### DA PROMOÇÃO

O 2º Desafio de Pratos Típicos do Bacalhau da Noruega, edição 2022, 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 prazo para inscrições será de 20 de junho a 08 de julho de 2022.

**Seleção: de 11 a 15 de julho de 2022:** A seleção dos participantes será de inteira responsabilidade do SindRio e seu júri técnico, não cabendo qualquer possibilidade de alteração.

**Provas:** 05 e 12 de agosto de 2022 (sextas-feiras)

O Evento terá três etapas realizadas em dois dias.

Primeiro dia: Fase Classificatória

Segundo dia: Fase Semifinal e Fase Final.

**Etapla 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: Criativa e Temática, nesta ordem. A Prova Criativa será a preparação de uma Entrada à base de Bacalhau da Noruega. Antes de iniciar a prova temática, os grupos participarão de uma etapa de Perguntas e Respostas, que lhe concederão insumos extras para a próxima etapa. A Prova Temática será a releitura de um elemento da cultura Norueguesa, dando destaque ao Bacalhau da Noruega na construção do prato. A soma dos pontos das duas provas determinará os dois melhores grupos (total de 8 pessoas), que serão classificados para a etapa Semifinal.

**Etapla 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 uma outra prova Técnica – que será mais uma vez será a reprodução de um prato feito por um Chef convidado, escolhido pelo SindRio. As duas melhores duplas serão selecionadas para a prova final.

**Etapla Final (segundo dia):** As 2 duplas selecionadas na fase Semifinal (total de 4 participantes) competirão na fase Final de forma individual. Eles de elaborar um cardápio, com entrada, prato principal e sobremesa, utilizando o Bacalhau da Noruega na entrada e no prato principal.

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: 90 minutos >>> caso algum grupo/dupla/participante exceda o tempo, será descontado 5 décimos da avaliação do júri.**

→ **QUESITOS AVALIADOS:**

- Criatividade
- Apresentação do prato
- Textura
- Sabor e Aroma
- Utilização do Bacalhau da Noruega

**PROVA TEMÁTICA:** os grupos/duplas/participantes devem fazer uma releitura de um elemento da cultura norueguesa, destacando a utilização do Bacalhau da Noruega na confecção e idealização do prato. **Tempo para realização da prova: 90 minutos >>> caso algum grupo/dupla/participante exceda o tempo, será descontado 5 décimos da avaliação do júri.**

→ **QUESITOS AVALIADOS:**

- Criatividade
- Apresentação do prato
- Textura
- Sabor e Aroma
- Utilização do Bacalhau da Noruega

**PROVA TÉCNICA:** os grupos/duplas/participantes recebem 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: 90 minutos >>> caso algum grupo/dupla/participante exceda o tempo, será descontado 5 décimos da avaliação do júri.**

→ **QUESITOS AVALIADOS:**

- Apresentação do prato
- Textura
- Sabor e Aroma
- Utilização do Bacalhau
- Organização

## **AVALIAÇÃO:**

**FASE CLASSIFICATÓRIA:** Nas provas criativa e temática, os **03 jurados técnicos e 01 jurado convidado** 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**.

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

**FASE SEMIFINAL:** Na prova técnica, os **03 jurados técnicos e 01 jurado convidado** 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 **03 jurados técnicos e 01 jurado convidado** 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.

### **Júri Técnico:**

- Rosi Siqueira – chef de cozinha e coordenadora de gastronomia da Estácio
- Nayara Guimarães – chef de cozinha, professora do Senac e Faetec
- Valmir Farias – chef de cozinha e coordenador do curso de gastronomia da UNISUAM

### **Júri Convidado:**

- Damien Montecer – Chef executivo no grupo Bazaar
- Jessica Trindade – Chef executiva do restaurante Chez Claude

## **DA PREMIAÇÃO**

- **1º lugar (1 componente): R\$2.000,00 em dinheiro;**
- **2º lugar (1 componente): R\$1.500,00 em dinheiro.**

Os 8 semifinalistas ganharão um brinde exclusivo.

## **DO CRONOGRAMA**

- Inscrições: De 20 de junho até 8 de julho de 2022.
- Seleção: De 11 a 15 de julho de 2022.
- Primeiro dia prova: 5 de agosto de 2022.
- Segundo dia de prova e grande final: 12 de agosto de 2022.

## **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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