

REGULAMENTO

3º EVENTO DESAFIO DE PRATOS BACALHAU DA NORUEGA

Edição 2023

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 3º Desafio de Pratos Típicos do Bacalhau da Noruega, edição 2023, que acontecerá no dia 25 de agosto de 2023.

DA PROMOÇÃO

O 3º Desafio de Pratos Típicos do Bacalhau da Noruega, edição 2023, 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 *Gadhus 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 24 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 por meio de formulário de inscrição, que será divulgado através de link no site do SindRio. O prazo para inscrições será de 10 a 31 de julho de 2023.

Seleção: de 01 a 08 de agosto de 2023. O inscrito deverá enviar através do formulário de inscrição um vídeo de apresentação, de até 1 minuto de duração, falando um pouco sobre sua formação e vivências na gastronomia.

A seleção dos participantes será de inteira responsabilidade do SindRio e seu júri técnico, não cabendo qualquer possibilidade de alteração.

Provas: 25 de agosto de 2023 (6ª feira)

O Evento terá três etapas realizadas em um dia.

Primeira etapa: Fase Classificatória

Segunda etapa: Fase Eliminatória

Terceira etapa: Fase Final

Fase Classificatória: Esta etapa será dividida em duas partes. Na primeira parte, os participantes serão divididos em 04 (quatro) grupos de 06 (seis) integrantes, por ordem alfabética, e terão que competir individualmente em cada grupo. As perguntas serão feitas em 04 rodadas, sendo 03 perguntas para cada grupo. As perguntas da primeira rodada valerão 02 (dois) pontos, da segunda rodada 03 (três) pontos e da terceira rodada 05 (cinco) pontos. A pontuação nesta fase se somará à avaliação dos jurados na prova técnica I.

Na segunda parte, ainda em grupos, os participantes terão que preparar 04 entradas com o Bacalhau da Noruega, sendo 01 prato diferente para cada grupo, definidas por sorteio. A pontuação será individual, e de forma global, avaliando o emprego da técnica de cada preparação. Também serão somados os pontos obtidos na prova de conhecimento. Ao final, os 12 melhores são classificados para a próxima fase.

Fase Eliminatória: A etapa começa com sorteio dos times. A soma dos pontos dos integrantes na PROVA DE CONHECIMENTO gerará vantagem para esta etapa, e em caso de empate realizaremos uma prova rápida. O sorteio determinará a formação dos 04 times, com 03 integrantes cada. A prova será reprodução de prato criado pelo chef convidado. Os grupos terão a lista de insumos, mas não o modo de preparo. O time com maior soma de pontos entre os integrantes terão uma mentoria de 05 minutos com o chef convidado. A avaliação será por quesitos, feita pelos 04 chefs técnicos e 01 convidado, e os 03 times com menor pontuação serão eliminados.

Fase Final: Os integrantes do time vencedor da etapa eliminatória competem individualmente, e poderão escolher 02 ajudantes para a etapa final. Cada finalista terá que preparar um *fine dining* com Bacalhau da Noruega, utilizando insumos disponibilizados pela produção. O júri será composto por 04 chefs técnicos e 01 chef

convidado, e a avaliação será por quesitos. O participante com maior média de pontos vence o Desafio.

DAS PROVAS:

PROVA DE CONHECIMENTO: esta prova compõe a primeira parte da etapa classificatória. Os participantes responderão perguntas de múltipla escolha sobre o Bacalhau da Noruega e sobre o projeto realizado em parceria com o SindRio. Serão 12 perguntas elaboradas pela coordenação de provas.

PROVA TÉCNICA I: esta prova compõe a segunda parte da etapa classificatória. Os participantes, divididos em quatro grupos, terão de executar uma receita clássica com Bacalhau da Noruega, definidas por sorteio. A prova terá duração de 30 minutos.

PROVA TÉCNICA II: esta prova compõe etapa eliminatória. Os participantes, desta vez competindo em times, terão que reproduzir uma receita escolhida pelo chef convidado. Os times terão a lista de ingredientes, mas não terão o modo de preparo. A prova terá duração de 90 minutos.

PROVA CRIATIVA: esta prova compõe etapa final. Os participantes competirão individualmente, mas terão auxílio de dois ajudantes, que podem ser escolhidos dentre os participantes previamente eliminados. Os finalistas terão que criar um *fine dining* (composto de entrada e prato principal com dois acompanhamentos). A prova terá duração de 120 minutos.

AVALIAÇÃO:

FASE CLASSIFICATÓRIA: Na prova de conhecimento, as perguntas serão feitas em 04 rodadas, sendo 03 perguntas para cada grupo. As perguntas da primeira rodada valerão 02 (dois) pontos, da segunda rodada 03 (três) pontos e da terceira rodada 05 (cinco) pontos. Na prova técnica I, os jurados técnicos darão uma pontuação de 05 a 10. Serão classificados para a próxima etapa os 12 participantes com maior pontuação na soma entre a prova de conhecimento e a prova técnica I. Ao final dessa fase, o participante poderá acumular até **50 pontos**.

FASE ELIMINATÓRIA: Na prova técnica II, os jurados técnicos e o jurado convidado darão pontos de 05 a 10 nos respectivos quesitos: Apresentação do Prato, Textura, Sabor e Aroma e Utilização do Bacalhau. Ao final dessa fase, o time poderá acumular até **50 pontos**.

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.

NORMAS ESPECÍFICAS RELATIVAS A BOAS PRÁTICAS

No ato da inscrição e durante todas as provas técnicas e fases de avaliação todos os participantes, em grupo e individualmente, deverão observar, de maneira objetiva e sem qualquer possibilidade de flexibilização, as normas e boas práticas demandadas pelas autoridades sanitárias na manipulação de alimentos, uso de EPI, vestuário, higiene pessoal e manuseio e preparo de alimentos.

Qualquer participante que deixar de observar de maneira estrita as boas práticas constantes dos normativos será eliminado da competição sem qualquer possibilidade de recurso.

Destaca-se de forma não exaustiva, a Resolução nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, da ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, que dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro, entre outras que o participante declara ter pleno conhecimento no momento da inscrição.

DOS JURADOS

O Júri será composto de duas formas.

Jurados técnicos: formado por 04 (quatro) chefs instrutores, escolhidos pelo corpo docente do SindRio e de instituições parceiras.

Jurados convidados: formado por 02 (dois) chefs convidados pelo SindRio, no qual um julgará a etapa Eliminatória e o outro na etapa Final.

DA PREMIAÇÃO

- **1º lugar (1 componente): utensílios de cozinha no valor de R\$2.000,00**
- **2º lugar (1 componente): utensílios de cozinha no valor de R\$1.500,00**
- **3º lugar (1 componente): utensílios de cozinha no valor de R\$1.000,00**

DO CRONOGRAMA

17 a 04 de agosto de 2023 – Período de Inscrições e sensibilização

07 a 11 de agosto de 2023 – Período de Seleção dos participantes

14 e 15 de agosto de 2023 – Convocação

16 a 22 de agosto de 2023 – Preparação e divulgação

25 de agosto de 2023 – Realização do evento.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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