

SÃO JUDAS – SANTOS/SP

EDITAL – CONCURSO DE GASTRONOMIA

A Diretoria de Campus São Judas Tadeu UNIMONTE (SANTOS), no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital de Regulamento do **I CONCURSO SABOR UNIVERSTÁRIO SÃO JUDAS UNIMONTE**.

1. OBJETIVO

O Concurso de Gastronomia **I CONCURSO SABOR UNIVERSTÁRIO SÃO JUDAS UNIMONTE**, tem como finalidade promover a culinária, incentivar novos talentos na gastronomia e proporcionar uma experiência enriquecedora para os participantes. O concurso busca valorizar a criatividade, a técnica e a inovação dos chefs amadores, premiando os melhores desempenhos.

2. PÚBLICO-ALVO

O concurso é aberto aos candidatos a cursar Gastronomia especificamente no Campus Unimonte, da São Judas, localizado na cidade de Santos, maiores de 18 anos, residentes no Brasil.

2.1 Não são permitidas inscrições de alunos já matriculados, considerados veteranos.

3. INSCRIÇÕES

Período: **18/02/2025 a 10/03/2025 às 23:59 min.**

Local: Inscrições via formulário online no Link:
<https://bit.ly/desafiosaboruniversitario>

a) Documentos exigidos: RG e CPF; Comprovante de residência;

b) O candidato deverá anexar TRÊS fotografias, sendo uma da etapa de produção e outras duas com Você (candidato) segurando o prato de sua produção sendo uma delas mostrando o prato em um ambiente (local) da convivência do candidato a segunda fotografia com foco no prato que foi preparado foco no mesmo. Também deverá descrever o que é o prato, seus principais ingredientes.

c) O prato deverá ser um prato principal.

d) O prato deverá estar montado de forma harmoniosa (se necessário com seu acompanhamento).

4. FASES DO CONCURSO

4.1. Seleção Inicial

Os inscritos enviarão um prato autoral ou uma releitura de um prato ou uma reprodução de um prato existente com descrição e foto. Um júri técnico, composto por professores, e/ou ex-alunos da São Judas Campus Unimonte e/ou de especialistas da área selecionarão os 06 melhores para a próxima fase.

4.2. Provas Eliminatórias

Os participantes enfrentarão desafios gastronômicos como:

- A) Prato surpresa com ingredientes obrigatórios;
- B) Prato típico de uma região específica;
- C) Prova técnica com tempo limitado.

4.3. Grande Final

Para a prova final deverão ser feitas mini- porções de acordo com o número de jurados, que será informado previamente, além do prato principal para foto final

Os finalistas apresentarão um prato principal para o júri especializado. Podendo ser o mesmo prato apresentado na fase eliminatória.

5. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- a) O autor deverá dar um Nome ao Prato.
 - b) Sabor e equilíbrio dos pratos;
 - c) Apresentação e criatividade;
 - d) A execução;
 - e) Organização e higiene na cozinha.
 - f) Para esta etapa que ocorrerá no dia 13/03 às 9hrs no campus da unidade, o concorrente terá DUAS horas para elaboração/ cocção do menu.
 - g) Para isto deverá entregar por escrito no dia 12/03 até às 10 hrs (no link que será enviado aos finalistas) uma lista com os ingredientes necessários para que seja providenciado o suprimento dos mesmos.
-

6. PREMIAÇÃO

1º Lugar: bolsa 80% para o curso de Gastronomia da São Judas Campus Unimonte.

2º Lugar: bolsa de 70% para o curso de Gastronomia da São Judas Campus Unimonte.

3º Lugar bolsa de 67% para o curso de Gastronomia da São Judas Campus Unimonte.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 O júri será composto por chefs renomados e especialistas gastronômicos.

7.2 O não comparecimento do participante resultará em desclassificação.

7.3 Não caberá recurso sobre a decisão do Júri.

Dúvidas podem ser elucidadas pelo Coordenador do curso de Gastronomia da Unidade São Judas Campus Unimonte.

**Coordenação do curso de
Gastronomia
São Judas
Campus Unimonte**
