

# IX CONCURSO GASTRONÔMICO

## SERVIDORES DO IF GOIANO



### REGULAMENTO

2023



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO  
CAMPUS CERES



## IX CONCURSO GASTRONÔMICO DO CAMPUS CERES

### REGULAMENTO GERAL

03 de junho de 2023



**INSTITUTO FEDERAL**  
Goiano

Campus  
Ceres

**INSTITUTO FEDERAL GOIANO**  
CAMPUS CERES  
Caixa Postal 51  
76.300-000 – Ceres – GO  
55 62 3307 7100

## APRESENTAÇÃO

Você adora cozinhar ou preparar *drinks*, vive recebendo elogios de familiares e amigos por sua criatividade, mas nunca teve chance de demonstrar seu talento?

A oportunidade chegou!

Vem aí o **IX Concurso Gastronômico do Campus Ceres**. O evento tem por objetivo valorizar a culinária regional e brasileira, bem como apresentar os cozinheiros amadores e os coqueteleiros que integram o quadro da nossa Instituição – IF Goiano.

O evento ocorrerá no dia **03 de junho de 2023, sábado, às 19h, no Rotary Clube de Ceres**.

Na ocasião serão degustados e premiados os pratos e *drinks* confeccionados pelos servidores vinculados ao IF Goiano.

Informações com os servidores: Ana Paula Santos Oliveira, Denise Francisca de Sousa, Eduardo Henrique Andrade Monção de Sousa, Elaine Alves Santana, Eliezer Carlos Leal, Kássia Cristina de Caldas Rabelo, Luís Sérgio Rodrigues Vale, Marcela Dias França, Regina Lúcia Silva e Tiago Gebrim.



# REGULAMENTO DO IX CONCURSO GASTRONÔMICO DO CAMPUS CERES

## CAPÍTULO I Das Considerações Gerais

**Art. 1º.** O IX Concurso Gastronômico do Campus Ceres tem como principal objetivo o enfoque, a apreciação e a valorização da gastronomia em geral (regional e brasileira). Para a sua realização, o Concurso Gastronômico disponibilizará, através deste regulamento, as regras necessárias para sua participação.

## CAPÍTULO II Da Participação

**Art. 2º.** A participação no concurso, prioritariamente, será dos servidores vinculados ao quadro permanente do IF Goiano (docentes, técnico-administrativos, aposentados e licenciados).

**Art. 3º.** Excepcionalmente, poderão participar servidores do quadro temporário do IF Goiano – Campus Ceres (docentes e terceirizados).



## CAPÍTULO III

### Da Inscrição

**Art. 4º.** A inscrição será realizada mediante o preenchimento do formulário de inscrição, disponibilizado pela comissão do concurso em dois formatos: on-line (<https://forms.gle/pncDqtJG14SY1wCH6>) e impresso. O participante poderá se inscrever em uma ou mais categorias (comida de boteco, prato salgado, sobremesa e *drink*).

**Parágrafo primeiro** - **Excepcionalmente**, neste concurso, a inscrição será **gratuita**. Porém, os acompanhantes do participante terão que adquirir ingresso separadamente.

**Parágrafo segundo** - A agenda do Concurso obedecerá ao seguinte cronograma:

Data	Descrição	Local(is)
15/05	Publicação do Regulamento e divulgação do Concurso Gastronômico.	Dependências do Campus Ceres. Gerências de Extensão do IF Goiano. E-mails institucionais.
15/05 a 02/06	Inscrições dos participantes.	<i>On-line:</i> <a href="https://forms.gle/pncDqtJG14SY1wCH6">https://forms.gle/pncDqtJG14SY1wCH6</a> <i>Presencial:</i> Núcleo de Protocolo UTI Laboratório (vespertino)
15/05 a 02/06	Venda de ingressos.	Núcleo de Protocolo UTI Laboratório (vespertino)
03/06	Realização do IX Concurso Gastronômico do Campus Ceres.	<i>Rotary</i> Clube de Ceres. Horário: 19h. Ceres – Goiás.





## CAPÍTULO IV

### Das Categorias

**Art. 5º.** O servidor poderá se inscrever em **uma** ou nas **quatro** categorias descritas a seguir:

- I. Sobremesa** - considera-se sobremesa os pratos doces em geral;
- II. Prato salgado** - considera-se o prato principal e guarnição;
- III. Drinks** – consideram-se coquetéis batidos (coqueteleira ou liquidificador), mexidos (*mixing glass* ou colher bailarina) e montados (ingredientes dispostos uns sobre os outros).
- IV. Comida de Boteco** – considera-se comida de boteco pratos ou petiscos usualmente servidos nos bares, botecos, pesqueiros, lanchonetes e restaurantes.

**Parágrafo primeiro** – Os pratos deverão ser acondicionados em travessas resistentes a altas e baixas temperaturas, com dimensões aproximadas de 34,6 x 6,5 x 39 cm (L x A x P). Excepcionalmente, as travessas serão colocadas em uma grade-réchaud (quente ou fria).

**Parágrafo segundo** – As receitas (comida de boteco, prato salgado e sobremesa) deverão ser PORCIONADAS para 10 (dez) pessoas, contendo, no mínimo, 200 (duzentos) gramas cada. Os pratos poderão ser repostos, a fim de atender ao número de porções previstas no Regulamento.

**Parágrafo terceiro** – Para participar da modalidade *drinks*, o participante poderá inscrever, no máximo, dois *drinks*. Não será permitido menor de 18 anos participar desta modalidade.



**Parágrafo quarto** – Os *drinks* serão preparados no momento do evento, a partir das 19h30. Sua demonstração será em duas etapas: uma para apresentação da receita e para foto; outra para degustação do júri popular. Na primeira, o competidor deverá levar copo ou taça de livre escolha. Na segunda etapa, o competidor preparará *drinks* em porções de, no máximo, 50 ml para o júri popular. A quantidade de porções será informada no momento do evento, tendo em vista o número de servidores participantes.

**Parágrafo quinto** – É de responsabilidade do competidor levar todo o material necessário para a preparação dos *drinks*: ingredientes (bebidas, frutas, ervas, xarope, açúcar, gelo, etc.), utensílios (balde para gelo, pegador, dosador, coqueteleira, *mixing glass*, liquidificador, tábua de corte, faca, macerador, etc.), elementos de decoração, dentre outros. Não cabe qualquer empréstimo de material para preparação dos *drinks*, tanto pela Comissão Organizadora quanto pelos sócios do *Rotary* Clube.

**Parágrafo sexto** – Os ingredientes dos *drinks* devem ser dosados durante a apresentação, decorações e guarnições podem ser preparadas com antecedência. Sucos, mesmo que frescos, podem ser preparados antes do início da apresentação. Não é permitido o uso de bebidas feitas em casa (de forma artesanal), bebidas sem rótulo e bebidas proibidas pela legislação brasileira.

**Parágrafo sétimo** – Os *drinks* serão degustados por servidores do IF Goiano e demais participantes do evento, que sejam maiores de 18 anos.



**Parágrafo oitavo** – Os ingredientes utilizados nas receitas são financiados pelo próprio servidor inscrito. A comissão do evento e/ou a instituição não o reembolsará pelo custo dos pratos.

**Parágrafo nono** – O servidor deverá levar o prato pronto (comida de boteco, sobremesa e/ou prato salgado) para o local do evento, bem como a **receita impressa**. Ressalta-se que não será disponibilizado qualquer tipo de utensílio e/ou equipamento de cozinha para finalização do referido prato, devendo o servidor levar os utensílios de acordo com a especificidade do prato.

**Parágrafo dez** – O servidor deverá chegar ao local do evento entre 18h30 a 19h15, para que a equipe organizadora finalize os procedimentos de avaliação do júri técnico. Em caso de atraso, o servidor **perderá 40,0 pontos** da pontuação final. Caso o júri técnico já tenha iniciado a degustação, o servidor que chegar atrasado será automaticamente **desclassificado** para fins de pontuação/premiação.

**Parágrafo onze** – Na modalidade **Prato Salgado** considerar-se-á para avaliação do júri técnico apenas o **prato principal**. Caso o servidor leve acompanhamento, o mesmo não será considerado para pontuação.





## **CAPÍTULO V**

### **Da Classificação**

**Art. 6º.** Os pratos inscritos nas modalidades comida de boteco, sobremesa e prato salgado serão avaliados por um **júri técnico**, composto por uma equipe de profissionais renomados, convidados pela organização do concurso, sendo classificados 3 (três) pratos de cada categoria para premiação.

**Art. 7º.** Os *drinks* serão degustados e avaliados por servidores e participantes do evento, que elegerão o melhor *drink*. Deverão ser levados em consideração os seguintes quesitos: apresentação (escolha da taça ou copo, decoração e guarnições), *drinkabilidade* (conjunto da obra – sabor, aroma, textura, corpo, harmonização de ingredientes), criatividade e postura do competidor (profissionalismo, organização, carisma, tempo de preparo).

**Art. 8º.** O **júri popular** será composto pelos servidores e acompanhantes presentes no concurso e elegerá o prato (comida de boteco, sobremesa e prato salgado) na categoria “Troféu Abacaxi”.

**Parágrafo único** - O resultado será divulgado, após a apuração dos votos, no dia do evento.



## **CAPÍTULO VI**

### **Da Avaliação**

**Art. 9º.** Os pratos serão enumerados, em ordem aleatória estabelecida pela comissão do concurso para exposição pública e a degustação por parte dos jurados. Somente após a degustação dos jurados os pratos serão apreciados pelos servidores e convidados.

**Art. 10.** Itens que serão avaliados nas modalidades comida de boteco, sobremesa e prato salgado:

- I. Apresentação do prato (estética);
- II. Criatividade na elaboração do prato;
- III. Sabor (paladar);
- IV. Textura e aroma do prato;
- V. Combinação e harmonia dos ingredientes.

**Art. 11.** Cada quesito, avaliado nas modalidades comida de boteco, sobremesa e prato salgado, receberá notas de **5,0 (cinco) a 10,0 (dez)**. O formulário de avaliação será elaborado pela Comissão Organizadora do evento, que será preenchido pelos jurados no dia do concurso.

**Art. 12.** Os pratos que acumularem a maior pontuação em cada categoria serão premiados. Em caso de empate, o critério de desempate será a da votação direta dos membros júri.

**Art. 13.** Em se tratando da categoria “Troféu Abacaxi”, o **júri popular** indicará na cédula de votação o número do prato, sendo vencedor o que receber maior número de votos.

## **CAPÍTULO VII**

### **Da Premiação**

**Art. 14.** Os pratos e *drinks* classificados serão premiados da seguinte forma:

**a) CATEGORIA – SOBREMESA (Júri Técnico)**

- 1º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.
- 2º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.
- 3º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.

**b) CATEGORIA PRATO SALGADO (Júri Técnico)**

- 1º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.
- 2º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.
- 3º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.

**c) CATEGORIA COMIDA DE BOTEÇO (Júri Técnico)**

- 1º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.
- 2º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.
- 3º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.

**d) CATEGORIA *DRINK* (Júri Popular)**

- 1º. Colocado: Certificado + prêmio surpresa.

**e) CATEGORIA TROFÉU ABACAXI (Júri Popular)**

- 1º. Colocado: 01 Abacaxi + Livro de receitas.

## **CAPÍTULO VIII**

### **Dos ingressos**

**Art. 15.** Os servidores e familiares que desejarem prestigiar o evento deverão adquirir, antecipadamente, ingressos no valor de **R\$ 10,00 (dez reais)/por pessoa**, a partir de 7 (sete) anos. Os ingressos serão vendidos de **15 de maio a 02 de junho**, no Núcleo de Protocolo e na UTI Laboratório (vespertino) do Campus Ceres do IF Goiano.

**Art. 16.** Crianças, menores de 7 anos, poderão usufruir de forma ilimitada do *playground* (pula-pula, escorregador), desde que os pais e/ou responsáveis adquiram ingressos, no valor de R\$ 10,00. Estes poderão ser adquiridos antecipadamente nos locais indicados pela Comissão Organizadora.

**Art. 17.** O participante optará por uma das seguintes formas de pagamento: (1) *cash*; (2) transferência bancária ou (3) PIX. As duas últimas formas de pagamento, **prioritariamente**, são para os servidores de outros *campi* e Reitoria.

**Parágrafo primeiro** - A comissão organizadora coloca à disposição o seguinte domicílio bancário: Banco do Brasil, Agência 0458-8, Conta Corrente nº 6905-1; chave PIX 905.367.461-68, ambos em nome da servidora Kássia Cristina de Caldas Rabelo.

**Parágrafo segundo** - O candidato deverá efetuar transação bancária até às 16h do dia 02 de junho e, posteriormente, encaminhar cópia da comprovação para o e-mail



kassia.rabelo@ifgoiano.edu.br ou por WhatsApp (62) 9 8421-9468.

**Art. 18.** O pagamento que se refere o *caput* deste artigo é para fins de aquisição dos prêmios que trata o Capítulo VII deste regulamento, bem como dos materiais de consumo utilizados no evento.

## **CAPÍTULO IX**

### **Disposições Gerais**

**Art. 19.** A participação no Concurso é feita de forma espontânea e não está subordinada às normas e regulamentos do IF Goiano – Campus Ceres.

**Art. 20.** Os servidores participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em seus pratos e *drinks* e pelas consequências advindas pelo descumprimento da legislação vigente. Todos e quaisquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos pratos.

**Art. 21.** Todos os pratos e *drinks* deverão ser obrigatoriamente confeccionados pelo servidor inscrito. Será desclassificado o prato em que a Comissão Organizadora ou Julgadora entender que o mesmo não tenha sido confeccionado pelo servidor inscrito.

**Art. 22.** O preenchimento da ficha de inscrição implica na aceitação integral deste regulamento.

**Art. 23.** A bebida será comercializada, no Rotary Clube.

**Art. 24.** A Comissão Organizadora do evento servirá Arroz e Salada Tropical como complementação dos pratos.

**Art. 25.** Ressalta-se que o Concurso Gastronômico trata-se apenas de **degustação** de pratos, não configurando jantar.

**Art. 26.** Qualquer alteração neste regulamento, seja da forma da inscrição, critérios de avaliação, substituição dos examinadores, prêmios ou de qualquer outro item, será informada ao participante.

**Art. 27.** As questões não previstas neste Regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso.

**Comissão Organizadora do IX Concurso  
Gastronômico do Campus Ceres**