

Edital - Concurso Melhor Chef
17º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado

Gramado figura entre as dez cidades mais desejadas pelos turistas, recebemos pessoas do mundo inteiro que vem em busca de experiências. A melhor viagem, os melhores momentos e os melhores restaurantes. Como parte da programação do 17º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado teremos mais uma vez o **Concurso Melhor Chef**, que é um dos momentos importantes do evento. Esse concurso se destina a chefs e cozinheiros que estão atuando no mercado de trabalho nas cidades de - Canela, Gramado, São Francisco de Paula e Nova Petrópolis.

Para que tudo ocorra dentro do esperado e tenhamos um grande festival, seguem informações para participação no concurso:

INSCRIÇÕES

- As inscrições começam a partir do dia 1/09/2025 ate 30/09/2025

- Envio da receita para os e-mails projetoshortensias@abrasel.com.br e senacgramado@senacrs.com.br

- O documento enviado para a inscrição deverá conter as seguintes informações: Nome completo do competidor, uma breve apresentação do competidor, restaurante ou hotel que está representando, telefone (whats), a receita com ingredientes e modo de preparo e qual Produto/Produtor foi o escolhido e justificativa que vincule o prato ao tema do festival.

- Considerando o tema "**De cada terra um sabor, de cada sabor uma historia**" o participante deverá elaborar e preparar um prato que esteja de acordo com o tema do festival.

PRE-REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO

- Idade mínima de 18 anos;

- Atuar como Chef ou Cozinheiro em algum restaurante/ Hotel nas cidades de - Canela, Gramado, São Francisco de Paula e Nova Petrópolis.

- Não pode atuar como professor ou orientador da área de gastronomia de qualquer instituição de ensino.

PRE-SELEÇÃO

- Dentre todos os inscritos, até 12 competidores serão selecionados para a prova que ocorrerá no dia 16/10/2025 das 9h às 15h, onde os cozinheiros selecionados deverão executar e apresentar sua receita na cozinha do Senac Gramado.

Os 12 competidores selecionados serão contatados no dia 08/10/2025 quando serão informados do cronograma e espaçamentos definidos, para que não haja aglomerações.

Serão considerados os itens abaixo para a pré-seleção das receitas/Chefs:

- Relação com o tema;
- Grau de Dificuldade (diversidade de técnicas utilizadas)
- Criatividade;
- Originalidade.

- Os horários de cada competidor serão definidos pelo Senac, através de sorteio,

- O horário de chegada de cada chef será informada nesse contato pelo Senac Gramado.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Os participantes deverão permitir o uso de imagens e informações para divulgação em mídia;

- Os participantes deverão estar cientes dos protocolos da gastronomia Senac para execução da receita;

- Haverá premiação para os três finalistas do concurso.

- O júri pontuará cada Chef seguindo os seguintes **critérios de avaliação**:

- Organização
- Inovação
- Resíduos
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Bases de cozinha - executar cortes de vegetais, porcionamento das proteínas, fundos, marinadas, bases de confeitaria ou qualquer técnica de pré-preparo
- Métodos de cocção – selecionar e executar os métodos de cocção, habilidades e técnicas apropriadas.
- Apresentação
- Sabores
- Texturas
- Grau de Dificuldade

PROVA DE SELEÇÃO DO MELHOR CHEF GRAMADO

A prova FINAL será dia 16/10/2024 das 09h00 às 15h00.

- Os competidores terão 60 minutos para realizar a receita de livre escolha e criação que remeta ao tema do concurso, executando todo o preparo dentro da cozinha em forno ou fogão*;

- O prato deverá ser apresentado dentro do tempo de prova. Após 60 minutos, não será aceito para avaliação.

- O competidor terá 5 minutos além do tempo de prova para deixar o box limpo.

- Não será permitido trazer preparações prontas ou mise en place já executado. Todo o preparo deve ser realizado durante o tempo da prova.

- A única exceção se aplica a caldos e fermentados (ex.: fundo de vegetais, caldo de carne, pão, chucrute), desde que estes não sejam o elemento principal do prato, mas apenas complementos, bases para molho ou guarnição.

- Os insumos são de responsabilidade do competidor.

- O Senac dispõe de alguns itens básicos para uso no dia da prova final como panelas, frigideiras, louças, talheres, entre outros.

- Cada participante deverá servir 3 pratos degustação para avaliação. O Senac disponibilizará 3 pratos brancos de 24cm com o logo para empratamento, mas se o competidor preferir pode utilizar sua própria louça.

- Os pratos serão avaliados por um júri misto;

- No dia 16/10, iremos conhecer o vencedor do concurso de Melhor Chef do 17º Festival de Cultura e Gastronomia. Todos os competidores devem estar presentes no Lago Joaquina Rita Bier às 17h do dia 16/10 para o anúncio dos finalistas e vencedor.

INFORMAÇÕES: senacgramado@senacrs.com.br e projetoshortensias@abrasel.com.br e contato Abrasel (54) 98153-0587.

É de extrema importância os participantes conhecerem antecipadamente a cozinha da escola Senac Gramado, para saber equipamentos e materiais que iremos disponibilizar. Equipamentos e materiais extras trazidos pelo competidor deverão ser informados junto a sua receita para passar por aprovação.

* Materiais extras são de responsabilidade dos participantes.