

EDITAL OFICIAL

Concurso

MELHOR PROFISSIONAL DE SALÃO

Para garçons, maîtres e sommeliers das Hortênsias

18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado

Gramado figura entre as cidades mais desejadas pelos turistas brasileiros e internacionais — um destino que promete as melhores experiências, os melhores restaurantes e os momentos mais marcantes. É nesse cenário de excelência que o Concurso Melhor Profissional de Salão surge como parte da programação do 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado.

O concurso celebra e valoriza o profissional de salão — garçons, maîtres e sommeliers que transformam uma refeição em experiência. Porque o serviço de excelência não acontece apenas na cozinha. Acontece na mesa, no olhar, na sugestão certa na hora certa.

Realização: Terroir Brasil, empresa mantenedora da Abrasel Hortênsias.

TEMA DO CONCURSO

“Hospitalidade que encanta — o serviço que transforma uma refeição em memória”

INSCRIÇÕES

Período: 24/08/2026 até 27/09/2026

Envio da ficha de inscrição para: melhorprofissionaisalao@gmail.com

A ficha de inscrição deverá conter:

- Nome completo do competidor
- Data de nascimento
- Estabelecimento que representa e função atual (garçom, maître, sommelier ou atendente)
- Tempo de atuação no setor
- Telefone / WhatsApp para contato
- Breve apresentação profissional (máximo 5 linhas)
- Resposta escrita ao problema de salão proposto pela organização, com a solução adotada pelo candidato (máximo 15 linhas)
- Aceite de autorização de uso de imagem e dados, nos termos da LGPD

REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO

- Idade mínima de 18 anos
- Estar atuando como garçom, maître ou sommelier em restaurante ou hotel na cidade de Gramado, Canela, São Francisco de Paula ou Nova Petrópolis.
- Não pode atuar como professor ou orientador em instituição de ensino da área de hospitalidade e serviço
- O profissional deve estar trabalhando regularmente no setor no momento da inscrição em estabelecimento associado à Abrasel Hortênsias nas cidades de Gramado, Canela, São Francisco de Paula e Nova Petrópolis.

ETAPA ELIMINATÓRIA

As respostas apresentadas no ato de inscrição serão avaliadas de forma anônima (sem identificação do candidato ou do estabelecimento que representa), com base nos seguintes critérios:

- Clareza da solução proposta
- Viabilidade prática da solução no dia a dia de um salão
- Foco na experiência do cliente

- Aderência ao tema do concurso

Serão selecionados para a próxima etapa os 15 (quinze) candidatos com maior pontuação. Em caso de empate, o critério de desempate será o maior tempo de atuação no setor, declarado na ficha de inscrição.

A comunicação aos selecionados para a etapa eliminatória será realizada no dia **30/09/2025**, em conjunto com as orientações para a Etapa Eliminatória.

BANCA FINAL — 15/10/2026

A etapa eliminatória consiste numa avaliação prática, conforme descrito abaixo.

Avaliação prática:

- Mise en place completo em salão cru (aparadores e materiais à disposição)
- Recepção e acomodação do cliente
- Apresentação dos menus de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas) e de refeições, disponibilizados aos selecionados no dia 30/09/2026
- Tirada de pedido, com recomendações e harmonização baseadas em características e perfis dos alimentos e bebidas — não serão utilizados rótulos, marcas ou modelos de vinificação específicos
- Execução do serviço (incluso bebidas)
- Finalização, recolhimento e encerramento da mesa

A avaliação será conduzida por 3 (três) jurados, cada um com foco específico: mise en place e organização do salão; hospitalidade, recepção, acomodação do cliente e aderência ao tema do concurso; e etiqueta. Cada jurado seguirá roteiro técnico próprio, referente ao seu foco de avaliação.

A avaliação será conduzida por 3 (três) jurados, sendo um deles representante da organização e dois profissionais e/ou empresários das áreas de gastronomia e hotelaria.

ANÚNCIO DOS VENCEDORES

Os vencedores serão anunciados em 18/10/2026, após a Corrida de Garçons, no palco do 18º Festival de Cultura e Gastronomia e Gramado.

CRONOGRAMA

Etapa	Data
Inscrições	24/08/2026 até 27/09/2026
Resultado da etapa eliminatória	30/09/2025
Banca final	15/10/2026
Anúncio dos vencedores	18/10/2026

JÚRI

O corpo de jurados será composto por 4 (quatro) profissionais distintos, sendo 01 (um) representante da organização do Concurso e (03) três profissionais e/ou empresários das áreas de gastronomia e hotelaria, com foco no serviço técnico (abertura e serviço de vinho, serviço de mesa).

PREMIAÇÃO

Os 3 (três) primeiros colocados do concurso serão premiados com valor em dinheiro e troféu.

DESCCLASSIFICAÇÃO

O competidor será automaticamente desclassificado nas seguintes hipóteses:

- Atraso superior a 10 (dez) minutos no horário definido para sua apresentação, sem justificativa aceita pela organização
- Uso de material, insumo ou peça não previamente informado e aprovado pela organização
- Recebimento de qualquer tipo de auxílio externo durante a execução da prova
- Comportamento antiético, desrespeitoso ou agressivo com jurados, equipe organizadora ou demais competidores
- Prestação de informação falsa na ficha de inscrição, inclusive quanto ao cumprimento dos pré-requisitos de participação
- Não comparecimento ao horário e local definidos, sem comunicação prévia à organização
- Divulgação não autorizada de conteúdo da prova (fotos, vídeos, roteiro) antes do encerramento de todas as apresentações do dia

A organização reserva-se o direito de desclassificar o competidor a qualquer momento do certame, mediante comunicação formal e justificativa.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Os participantes autorizam o uso de imagens e informações para divulgação em mídia e redes sociais do festival
- Os participantes devem conhecer antecipadamente o espaço e os materiais disponibilizados para a prova
- Materiais e utensílios extras trazidos pelo competidor deverão ser informados junto à inscrição para aprovação
- A organização reserva-se o direito de alterar datas e locais mediante comunicação prévia aos inscritos

CONTATO E INFORMAÇÕES

Dúvidas e informações adicionais:

E-mail: melhorprofissionaisalao@gmail.com

WhatsApp Abrasel: (54) 999249858 - com Eddie Costa