

Regulamento 1º Concurso de Culinária à base de Carne Suína promovido pela ACCS

1. Organização

O Concurso cultural e gastronômico “1º Concurso de Culinária à Base de Carne Suína promovido pela ACCS”, doravante denominado Concurso, realizado e organizado pela ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DE CRIADORES DE SUÍNOS - ACCS, pessoa jurídica de direito privado, com sede em Concórdia, Estado de Santa Catarina, Rua do Comércio, 655, inscrita no CNPJ sob o nº 82.810.920/0001-30, doravante denominada ORGANIZADORA.

O presente concurso tem caráter exclusivamente cultural e gastronômico e não está subordinado a qualquer modalidade de sorte ou pagamento por parte dos participantes concorrentes.

As pessoas que desejarem participar estarão sujeitas às regras, condições e aos procedimentos descritos a seguir.

2. Participação

2.1. O concurso, de finalidade cultural e gastronômica, tem por objetivo premiar as melhores receitas culinárias a base de carne suína.

2.2. Poderá participar do concurso qualquer pessoa física, maior de 18 anos, residente e domiciliada no estado de Santa Catarina.

2.2.1. Participantes com necessidades especiais devem estar acompanhados.

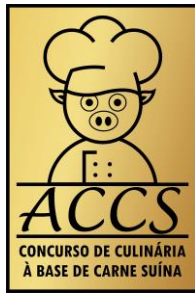
2.3. Os participantes serão classificados em três categorias, visando ser o mais justo possível, de acordo com as habilidades:

2.3.1. Profissionais de restaurantes e bares;

2.3.2. Cozinheiros e cozinheiras do dia a dia;

2.3.3. Cozinheiros e cozinheiras dos finais de semana.

2.4. O participante deverá efetuar sua inscrição no período de 05/04/2016 a 28/04/2016, mediante o preenchimento da ficha cadastral disponível no site www.accs.org.br na aba Gastronomia/Concurso de Culinária e enviar através do e-mail accs@accs.org.br. No ato do



cadastro, o participante deverá enviar a sua receita culinária, em língua portuguesa, a base de CARNE SUÍNA.

2.5. O participante deverá preencher a ficha de inscrição com seus dados pessoais: nome completo, endereço residencial, número de RG, CPF, data de nascimento, e-mail, telefone para contato e enviar uma foto, todos obrigatórios.

2.6. Somente serão aceitas as receitas que tenham como unidade de peso e medida quilo e litro, segundo sistema métrico vigente no Brasil, salvo exceções para o uso de colher, xícara e copo, desde que devidamente especificado o tamanho destes objetos;

2.7. A receita inscrita deve ser previamente testada pelo participante, de modo que este ateste a sua funcionalidade.

2.8. O participante deverá nomear o prato oriundo da receita inscrita no Concurso, bem como, informar o tempo de preparo de cada etapa e a quantidade servida, em porções ou número de pessoas.

2.9. O cadastro deve ser preenchido corretamente pelo participante, que será responsável pela veracidade das informações que prestar.

2.10. Serão selecionadas 12 receitas de cada categoria, sendo no seu total, 36 receitas a base de carne suína, que serão preparadas pelos participantes e avaliadas pelos jurados na cozinha do SENAC Concórdia.

2.11. O Concurso será realizado na cozinha do SENAC, na Rua João Zanardi, 330 – Bairro Salete – Concórdia – SC, que tem estrutura compatível para eventos como esse e permite que os participantes preparem os pratos ao mesmo tempo, possibilitando o julgamento logo após a finalização.

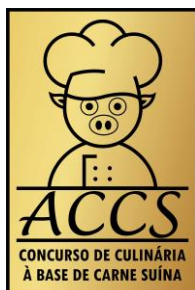
2.11.1. Cada participante terá 02 (duas) horas para preparar a sua receita.

2.11.2. O preparo do prato será filmado e fotografado para posterior divulgação em vídeo e revista.

2.11.3. O Julgamento acontecerá no dia do preparo da receita, após o tempo estipulado para o preparo.

2.12. Os participantes não precisam levar os utensílios para a preparação do seu prato, pois, na cozinha há estrutura compatível para as três categorias. Todos devem chegar ao local meia hora antes do preparo da sua receita para receber as instruções e os utensílios necessários.

2.12.1. Os participantes são responsáveis pelos ingredientes necessários para o preparo da sua receita.



2.12.2. Os participantes que adquirirem os produtos e apresentarem o cupom do Supermercado Parceiro, terão 01 (um) ponto de bônus na soma total.

2.13. Para cada categoria serão selecionados 03 pratos, sendo feito em três etapas e em cada etapa será selecionado um, que no final concorrerá com os outros dois, finalizando assim o 1º, 2º e 3º lugar.

2.14. Cada participante será responsável pelo seu deslocamento e acomodação, se necessário, para participar do Concurso.

2.15. O participante que não comparecer na data determinada para sua participação, automaticamente estará desclassificado.

2.16. A inscrição da receita implica ao participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento, nada tendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele.

3. Programação

05.04.2016 – 19h - Lançamento do Concurso de Culinária a Base de Carne Suína para a Imprensa, com coffee break a base de carne suína na sede da ACCS.

05.04.2016 – Início das inscrições das receitas.

28.04.2016 – Último dia para as inscrições das receitas.

01.05 a 10.05.2016 – Seleção das receitas conforme a categoria.

12.05.2016 – Sorteio dos participantes na presença dos patrocinadores.

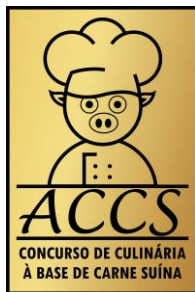
12 a 20.05.2016 – Convocação dos selecionados.

30.05.2016 – 14h30 - Primeira etapa dos pratos preparados pelos profissionais de bares e restaurantes. Serão 04 pratos e um selecionado.

30.05.2016 – 18h – Primeira etapa dos pratos preparados pelos cozinheiros e cozinheiras do dia a dia. Serão 04 pratos e um selecionado.

06.06.2016 – 14h30 – Primeira etapa dos pratos preparados pelos cozinheiros e cozinheiras dos finais de semana. Serão 04 pratos e um selecionado.

06.06.2016 – 18h - Segunda etapa dos pratos preparados pelos profissionais de bares e restaurantes. Serão 04 pratos e um selecionado.



13.06.2016 – 14h30 – Segunda etapa dos pratos preparados pelos cozinheiros e cozinheiras do dia a dia. Serão 04 pratos e um selecionado.

13.06.2016 – 18h – Segunda etapa dos pratos preparados pelos cozinheiros e cozinheiras dos finais de semana. Serão 04 pratos e um selecionado.

20.06.2016 – 14h30 - Terceira etapa dos pratos preparados pelos profissionais de bares e restaurantes. Serão 04 pratos e um selecionado.

20.06.2016 – 18h – Terceira etapa dos pratos preparados pelos cozinheiros e cozinheiras do dia a dia. Serão 04 pratos e um selecionado.

27.06.2016 – 14h30 – Terceira etapa dos pratos preparados pelos cozinheiros e cozinheiras dos finais de semana. Serão 04 pratos e um selecionado.

27.06.2016 – 18h – Final dos pratos a base de carne suína preparados pelos profissionais de bares e restaurantes. Classificação de 1º, 2º e 3º lugar.

04.07.2016 – 14h30 - Final dos pratos a base de carne suína preparados pelos cozinheiros e cozinheiras do dia a dia. Classificação de 1º, 2º e 3º lugar.

04.07.2016 – 18h - Final dos pratos a base de carne suína preparados pelos cozinheiros e cozinheiras dos finais de semana. Classificação de 1º, 2º e 3º lugar.

31.07.2016 – 10h30 – Entrega dos prêmios a todos os classificados, de 1º a 3º lugar, de todas as categorias, durante a FENAL - Festa Nacional do Leitão Assado no Parque de Exposições de Concórdia.

4. Premiação

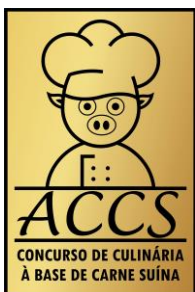
4.1. Todos os 36 participantes do concurso receberão toalha e avental personalizados da ACCS.

4.2. Os classificados de todas as categorias receberão a mesma premiação. Premiação total: R\$ 7.500,00, distribuídos conforme descrito abaixo:

* Primeiro lugar: R\$ 1.000,00 em dinheiro + R\$ 300,00 em vale compras no Supermercado Parceiro.

* Segundo lugar: R\$ 600,00 em dinheiro + R\$ 200,00 em vale compras no Supermercado Parceiro.

* Terceiro lugar: R\$ 300,00 em dinheiro + R\$ 100,00 em vale compras no Supermercado Parceiro.



5. Julgamento

5.1. O julgamento dos pratos será feito por pessoas da comunidade em geral que são formadores de opinião, representantes do poder público Municipal e Estadual, representantes das empresas parceiras do Concurso, entre outros, desde que tenham conhecimento e domínio para avaliarem pratos à base de carne suína.

5.2. Para a primeira, segunda e terceira etapa serão sete jurados e na final serão dez jurados.

5.2. Para que não haja interferência na avaliação os jurados farão a degustação, sem saber quem preparou o prato, em local diferente de onde foi preparado.

5.3. Os pratos serão avaliados pelos quesitos de sabor, preparo e apresentação com notas de 1 a 10.

5.4. A classificação será pela maior pontuação, a partir da soma de todos os quesitos.

6. Disposições Gerais

6.1. A promotora não se responsabilizará pelas inscrições que não forem realizadas por problemas na transmissão de dados, qualquer que seja o motivo, incluindo problemas em servidores e provedores de acesso e comunicação, erros de leitura de dados eletrônicos, falta de energia, etc., sem exclusão das demais situações decorrentes de caso fortuito ou força maior.

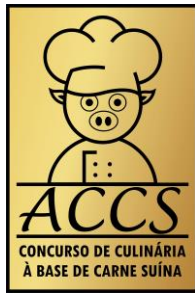
6.2. A responsabilidade da promotora com os participantes encerra-se com a entrega do prêmio.

6.3. Ao inscrever-se para participar deste concurso, nos termos deste regulamento, os participantes estarão automaticamente autorizando o uso gratuito e livre de qualquer ônus ou encargo de seu nome, sua imagem e sua voz, sob qualquer meio, para a ampla divulgação do concurso, das receitas e da conquista do prêmio.

6.4. Estão autorizando, ainda, a utilização da receita de sua autoria e da sua imagem em caráter gratuito e sem qualquer remuneração, ônus ou encargo, para a ampla divulgação e desenvolvimento posterior.

6.5. As receitas poderão ser modificadas durante o período do concurso apenas para correção de algum erro gramatical.

6.6. Os participantes conhecem e aceitam que a realizadora do concurso não é responsável, nem poderá ser responsabilizada por qualquer dano ou prejuízo oriundo da participação ou da eventual aceitação do prêmio.



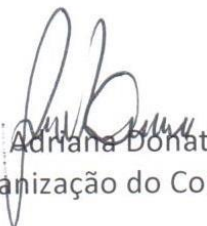
6.7. O participante que descumprir qualquer ponto deste Regulamento ou que sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes poderá ter sua inscrição, de acordo com decisão soberana da ORGANIZADORA, imediatamente cancelada, excluindo sua participação no Concurso.

6.8. Não poderão participar deste Concurso os funcionários da ORGANIZADORA, bem como seus cônjuges, ascendentes, descendentes e parentes até o 2º grau.

6.9. A ocorrência de qualquer outra hipótese de ato ou fato não previsto neste regulamento será decidida, de forma irrecorrível, pela própria ORGANIZADORA.

Concórdia – SC, 05 de abril de 2016.


Losivania Luiz de Lorenzi
Presidente da ACCS


Adriana Donati
Organização do Concurso