



Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais - ARInter

EDITAL ARI nº 48/2022

São Paulo, 12 de agosto de 2022.

Edital de Abertura de Inscrições para o 4º Concurso de Gastronomia "Uma massa criativa dentro da tradição italiana", em parceria com o *Italian Culinary Institute for Foreigners – ICIF.*

O Centro Paula Souza — CEETEPS, por meio de sua Assessoria de Relações Internacionais (ARInter) – Assessoria Técnica da Superintendência - no uso de suas atribuições, torna público aos **docentes de Etec e Fatec** interessados que estão abertas as inscrições do **4º Concurso de Gastronomia "Uma massa criativa dentro da tradição italiana"** oferecido em parceria do Centro Paula Souza com a instituição parceira ***Italian Culinary Institute For Foreigners*** – **ICIF.**

As condições de participação dos docentes neste concurso são orientadas por este edital e demais critérios instituídos pela Assessoria de Relações Internacionais (ARInter).

1. O CONCURSO

O 4º Concurso de Gastronomia "Uma massa criativa dentro da tradição italiana" promovido pelo Centro Paula Souza em parceria com o ICIF (*Italian Culinary Institute for Foreigners*) tem como proposta dar destaque as criações dos **docentes dos cursos de Técnico em alimentos, Técnico em Nutrição e Dietética, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Alimentos, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Cozinha, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha, Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética e docentes do curso de Alimentos das Faculdades de Tecnologia, das (Fatec).** As 06 (seis) melhores receitas inscritas no concurso (definidas por uma comissão composta por representantes do CPS, ICIF e especialistas da área de gastronomia) serão desenvolvidas presencialmente para um júri selecionado, em espaço

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais - ARInter

adequado, na Etec Santa Ifigênia, em São Paulo. O docente vencedor ganhará uma bolsa de estudos com duração de 02 (duas) semanas de curso teórico e 11 (onze) semanas de estágio, na sede do ICIF, no Castelo de Costigliole d’Asti, na região de Piemonte, Itália.

2. DOS REQUISITOS PARA CANDIDATURA

2.1. Poderão se inscrever no 4º Concurso de Gastronomia “Uma massa criativa dentro da tradição italiana”, **docentes das Escolas Técnicas (Etecs) e Faculdades de Tecnologia (Fatecs)** que atendam aos seguintes requisitos:

2.2. Poderão se inscrever no processo de seleção, docentes dos cursos dos cursos de Técnico em alimentos, Técnico em Nutrição e Dietética, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Alimentos, Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Cozinha, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha, Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética e docentes do curso de Alimentos das Faculdades de Tecnologia, das (Fatec) e que cumpram os seguintes requisitos:

- a) Ser docente de Etec e/ou Fatec com contrato indeterminado e em exercício em sala de aula;
- b) Ser maior de 18 anos, brasileiro, residente e domiciliado no Brasil e não ter aderido a nenhum intercâmbio promovido pelo CEETEPS;
- c) Não estar de Licença ou afastamento de qualquer tipo.

3. DA PREMIAÇÃO (BOLSA DE ESTUDOS)

O primeiro colocado do 4º Concurso de Gastronomia “Uma massa criativa dentro da tradição italiana” será contemplado com 01 (uma) Bolsa de estudos com duração de 02 (duas) semanas de curso teórico e 11 (onze) semanas de estágio, na Escola ICIF de Costigliole d’Asti na Itália.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. O período de inscrições será de **12/08/2022 até 15/09/2022**

4.2. O candidato interessado em participar do concurso de gastronomia deverá **obrigatoriamente**, seguir os passos descritos abaixo:

- a) Ficha de Inscrição (Anexo I) e Declaração assinada de aceitação de todas as regras do concurso (expressas no referente edital);
- b) Receita de criação própria (item 4.2);
- c) Elaborar uma **receita de criação própria** seguindo as instruções abaixo:

d) As receitas deverão utilizar um dos seguintes tipos de **massa**:

Bucatini, Capellini a Nido, Chitarra all'uovo – Matassine, Cavatelli TreDita, Cavatelli Molisani, Elicoidalli, Eliche, Eliche Tricolori, Farfalle, Fettuccine all'uovo – Matassine, Fettuccine a Nido, Fettuccine Integral Ninho, Funghini all'uovo, Fusilli, Fusilli Integral, Fusilli sem glúten, Garganelli all'uovo, Gnocchetti Sardi Linguine, Linguine sem Glúten, Mezze Penne Rigate, Maccheroni Calabresi, Orecchiette, Pappardelle all'uovo – Matassine, Pappardelle a Nido, Pappardelle Integral Ninho, Penne Rigate, Penne Rigate Integral, Penne Rigate sem glúten, Pennete Rigate, Pipe Rigate, Rigatoni Integral, Rigatoni Giganti di Semola, Sedaninni Rigati, Spaghetti, Spaghetti Integral, Spaghetti sem glúten, Strozzapreti, Tagliatelle all'uovo – Matassine, Tagliatelle a Nido, Tagliatelle a Nido Verde, Tagliatelle Paglia e Fieno all'uovo – Matassine, Tagliatelle Nero de Sepia, Tagliolini Fini all'uovo – Matassine, Troccoli, Trofie, Truccheti.

e) As receitas deverão ser redigidas na seguinte ordem, utilizando o modelo de Ficha Técnica de Prato, em anexo:

- Nome da Preparação/ título da receita;
- Quantidade de ingredientes para 04 pessoas utilizando medida padrão em quilogramas (kg), litros (ml);
- Tempo de preparo;
- Lista dos ingredientes com as respectivas quantidades, especificando o tipo de massa usado na preparação;

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais - ARInter

- Lista de utensílios e equipamentos necessários para o preparo da receita;
 - Modo de preparo;
 - Foto da preparação.
- f) Realizar a inscrição no sistema ARInter pelo link: <https://arintersql.azurewebsites.net/form2.aspx> , seguindo os seguintes passos:
- preencher os dados cadastrais
 - confirmar a inscrição por meio link que será encaminhado ao e-mail do candidato
 - fazer o *upload* de **documento único em PDF** no link encaminhado por meio contendo **Termo de Inscrição - Anexo I, Ficha Técnica de Prato - Anexo II**.
- g) Não serão válidas as inscrições efetuadas de maneira incompleta, erroneamente ou que não tenham sido devidamente submetidas ou que não atendam as especificações do modelo da Ficha Técnica de prato.

4.3. Todos os documentos deverão ser enviados formato DF, sendo que o Anexo I e II deverão estar em arquivo unico.

5. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

O processo de seleção consistirá em 3 etapas:

1ª Etapa (eliminatória): deferimento das inscrições no sistema da ARInter conforme os requisitos descritos no item 2.1. desse edital;

2ª Etapa (classificatória): análise das receitas das inscrições deferidas na primeira etapa pela comissão do concurso e convocação dos **06 candidatos finalistas**;

3ª Etapa (eliminatória): Realização da final do 4º Concurso de Gastronomia, que compreende na preparação das receitas de criação própria dos **06 finalistas**, para um júri competente que definirá o vencedor do concurso.

5.3. DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

- 5.3.1. Os 06 candidatos classificados para a 3ª etapa deverão se apresentar em data, lugar e hora estabelecidos para participar do concurso de gastronomia na ETEC Santa Ifigênia, na Rua General Couto de Magalhães 145 – Bairro Santa. Ifigênia, São Paulo.
- 5.3.2. Cada candidato deverá preparar a receita de sua criação, levando consigo todos os ingredientes, no estado natural (nem já manipulados, nem pré-cozidos) necessários à preparação; também deverá levar consigo os utensílios necessários ao preparo de sua receita.
- 5.3.3. Um representante do comitê de organização do concurso controlará a conformidade dos ingredientes. Em caso de diferenças com a receita original enviada, o candidato poderá ser eliminado do concurso.
- 5.3.4. Cada participante deverá se apresentar em uniforme completo e estar disponível para a produção de fotos para a mídia na data do concurso.
- 5.3.5. Cada candidato **terá um limite de tempo de 40 minutos** para realizar sua receita, sob o controle do comitê de organização do concurso.
- 5.3.6. Os pratos realizados pelos 06 candidatos serão apresentados aos jurados de forma anônima e conforme uma sequência definida anteriormente por sorteio no dia do concurso.
- 5.3.7. O júri será composto por um mínimo de sete membros, (ou outro número ímpar) entre chefs e/ou demais indicados pelo Centro Paula Souza e pela representante do ICIF no Brasil.
- 5.3.8. O comitê de organização do concurso controlará os trabalhos e o respeito ao regulamento por parte dos finalistas e poderão punir eventuais infrações graves, com perdas de pontuação.
- 5.3.9. Eventuais atrasos na apresentação dos pratos ao Júri serão igualmente penalizados na avaliação final.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais - ARInter

5.3.10. Todos os finalistas deverão ficar na cozinha até o fim do trabalho do Júri. Terminada a seleção, eles serão apresentados aos jurados.

5.4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO NO CONCURSO

O júri selecionará as receitas conforme os seguintes parâmetros:

- Originalidade da receita de 0 a 30 pontos
- Apresentação de 0 a 30 pontos
- Sabor e gosto de 0 a 40 pontos

5.4.1. A nota mais alta e a mais baixa, para cada receita, serão eliminadas e a avaliação final resultará da média aritmética das outras notas.

5.4.2. Ao final do Concurso, o júri proclamará o vencedor, que será o candidato que obtiver a maior pontuação.

5.4.3. A não entrega de toda a documentação solicitada ou o não comparecimento ou descumprimento de alguma fase eliminará o candidato do processo seletivo a que se refere este edital;

5.4.4. Não haverá ressarcimento de despesas de deslocamento, alimentação ou hospedagem para a participação no concurso. Todas as despesas serão de responsabilidade dos candidatos.

5.4.5. Após o concurso, a Assessoria de Relações Internacionais – ARInter, Assessoria Técnica do Gabinete da Superintendência - homologará o resultado com o nome do aluno ganhador, por meio de ofício encaminhado para a direção/ secretaria acadêmica das Etecs, por e-mail.

6. CRONOGRAMA

Descrição	Datas
Período de inscrições no portal da ARInter.	Até 12/08/2022 até 15/09/2022, às 23h59.
Divulgação dos 06 alunos finalistas para a 3º Etapa – Concurso de Gastronomia	A partir 06 de outubro de 2022
Final do Concurso Local: Etec Santa Ifigênia – Centro Paula Souza	24 de outubro de 2022

*Sujeito a alterações

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 7.3. O participante se compromete pela originalidade da receita, sobpena de desclassificação do concurso.
- 7.4. Demais informações da bolsa e os eventuais custos que será de responsabilidade do professor será informado na premiação.
- 7.5. O discente ganhador do concurso deverá assinar Termo de Compromisso com o Centro Paula Souza, por intermédio da ARInter, o qual isentará de qualquer responsabilidade civil ou criminal do CEETEPS em ato(s) praticado(s) pelo(s) participante(s).
- 7.6. A Assessoria de Relações Internacionais (ARInter) ressalta que os candidatos deverão estar cientes sobre as restrições impostas pela pandemia de COVID-19, sendo responsáveis pelo acompanhamento e cumprimento dos pré-requisitos sanitários exigidos pelo país de destino e instituição de ensino.
- 7.7. O CEETEPS e a ARInter não se responsabilizam pela interrupção ou reagendamento do curso, em caso de lockdown e/ou outros protocolos sanitários adotados pela IES ou país de destino.
- 7.8. Além da bolsa de estudos do curso de Cozinha Italiana na Itália para o 1º colocado, o concurso oferecerá para o 2º colocado um curso ICIF aqui em São Paulo a escolher e para o 3º colocado um estágio em restaurante italiano de nível, em São Paulo.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais - ARInter

8. CLÁUSULA DE RESERVA

A ARInter reserva-se o direito de resolver os casos omissos e as situações não previstas no presente edital.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações adicionais sobre o conteúdo deste Edital podem ser obtidos através do e-mail: eventos.arinter@cps.sp.gov.br;

São Paulo, 12 de agosto de 2022.

Professora Marta Iglesias
Assessora Relações Internacionais
Centro Paula Souza



Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais - ARInter

Anexo I – TERMO DE INSCRIÇÃO

4º Concurso de Gastronomia “Uma massa criativa dentro da tradição italiana”

Nome completo:	
RG :	CPF :
Data de nascimento:	
Endereço Residencial:	
Cidade:	Estado:
Telefone (DDD):	Celular (DDD):
E-mail:	
Etec:	
Curso:	Semestre () Manhã () Tarde () Noite ()

Declaro, para os devidos fins, que li, compreendi, estou ciente com relação a todo o teor do **Edital Retificado ARInter nº 059/2021, concordo com os termos e confirmo minha inscrição** para o 2º Concurso de Gastronomia “Uma massa criativa dentro da tradição italiana” em Parceria com o *Italian Culinary Institute for Foreigners – ICIF*.

Declaro também, que as informações contidas na presente ficha são verdadeiras e assumo o compromisso de apresentar, quando solicitado, os comprovantes originais, bem como as penalidades por quaisquer informações falsas.

Local e Data

Nome completo

Assinatura do Candidato

Anexo II – MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PRATO

FICHA TÉCNICA				
Nome da Preparação:				
Rendimento da Receita em Kg:		Rendimento em Porções:		Tempo de Preparo:
Ingredientes	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Lista de Utensílios		Lista de Equipamentos		
Modo de Preparo				
FOTO DO PRATO				