
Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

EDITAL ARI Nº 052/2024

Edital de Abertura de Inscrições para o 6º Concurso de Gastronomia “Uma massa criativa dentro da tradição italiana”, em parceria com o Italian Culinary Institute for Foreigners – ICIF

O Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - CEETEPS, por meio de sua Assessoria de Relações Internacionais – ARInter, no uso de suas atribuições torna público aos interessados que estão abertas as inscrições do **6º Concurso de Gastronomia “CPS & ICIF: Uma massa criativa dentro da tradição italiana”** para a concessão de **01 (uma)** bolsa de estudos para o “Curso Breve” oferecido pelo *Italian Culinary Institute for Foreigners – ICIF*, em sua escola localizada na região de Piemonte, na Itália.

As condições de participação dos docentes neste processo de seleção são orientadas por este Edital e demais critérios instituídos pela ARInter.

1. OBJETIVOS DO CONCURSO

1.1. O concurso de gastronomia “CPS & ICIF: Uma massa criativa dentro da tradição italiana” promovido pelo CEETEPS em parceria com o ICIF tem como objetivo dar destaque as criações dos docentes **dos cursos de Gastronomia e Nutrição e Dietética em todas as modalidades ofertadas** das Escolas Técnicas do CEETEPS e, potencializando também, as relações acadêmicas entre o CEETEPS e as IES estrangeiras parceiras. As 06 (seis) melhores receitas inscritas no concurso (escolhidas por uma comissão composta por representantes do CPS, ICIF e especialistas da área de gastronomia) serão

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

preparadas para um júri selecionado em um evento especial que acontecerá na Etec Santa Ifigênia, em São Paulo, e o vencedor ganhará uma bolsa de estudos para o “Curso Breve”, na sede do ICIF, no icônico Castelo de Costigliole d’Asti, na região de Piemonte, Itália.

2. DA BOLSA DE ESTUDOS

2.1. O ganhador do concurso será contemplado com 1 (uma) bolsa de estudos para o “Curso Breve” em 2025, com duração total de até 3 meses, sendo 4 semanas de aulas teóricas e práticas na Escola ICIF de Costigliole d’Asti na Itália, e 8 semanas de estágio (opcional) em restaurantes italianos, indicados pelo ICIF na Itália;

2.2. Os custos adicionais do intercâmbio como, seguro-viagem e saúde, passagem aérea, documentação como visto e demais despesas decorrentes são de responsabilidade do docente contemplado.

2.3. O Centro Paula Souza poderá prestar auxílio para passagem aérea ao docente caso haja disponibilidade financeira para tal.

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. Período: do dia 26/08/2024 até às 23h59 do dia 29/09/2024;

3.2. Realizar a inscrição no sistema ARInter pelo link:
<https://arinter.cps.sp.gov.br/editais-abertos/>

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

- a. Declaração da unidade, assinada pelo(a) diretor(a) de serviços, com a data de contratação por tempo indeterminado;
- b. Termo de Inscrição – Anexo I;
- c. Ficha Técnica de Prato – Anexo II.

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

- d. 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;
 - Lista de utensílios e equipamentos necessários para o preparo da receita;
 - Modo de preparo;
 - Foto da preparação.

3.4 As informações prestadas no momento da inscrição devem ser verdadeiras e são de inteira responsabilidade do candidato, que fica ciente de que qualquer falsa informação, omissão ou erro implicará em sua exclusão do processo seletivo a qualquer tempo;

3.5. Inscrições incompletas, após o prazo, efetuadas erroneamente ou que não tenham sido devidamente submetidas ou que não atendam as especificações do modelo da Ficha Técnica de prato serão invalidadas.

4. DOS REQUISITOS PARA CANDIDATURA

4.1. Poderão se inscrever no processo de seleção, docentes dos cursos de Gastronomia e Nutrição e Dietética em todas as modalidades ofertadas nas Escolas Técnicas do CEETEPS e que cumpram os seguintes requisitos:

- a) Ser docente de Etec com contrato indeterminado e em exercício em sala de aula;

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

- 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.

4.2. Fica expressamente impedida a participação no -ICIF, além daqueles que não se enquadrem nos requisitos estabelecidos pelo item 4.1., todos os docentes, funcionários e estagiários da ARInter, bem como todas as pessoas envolvidas no presente Programa, seus cônjuges e parentes até o segundo grau, sob pena de desclassificação.

5. DOS PROCESSOS DE SELEÇÃO

O processo seletivo consistirá em três etapas obrigatórias:

1ª Etapa (eliminatória): deferimento das inscrições no sistema da ARInter conforme os requisitos descritos no item 3.3. 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 6º 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. DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

5.1. Os 06 (seis) 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;

5.2. Cada candidato deverá preparar a receita de sua criação, levando consigo todos os ingredientes, no estado natural (nem já manipulados, nem pré-cozidos) necessários

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

à preparação; também deverá levar consigo os utensílios necessários ao preparo de sua receita;

5.3. No dia do concurso uma marca será a patrocinadora do evento e fornecerá a massa a ser usado nas receitas;

5.4. 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;

5.5. Cada participante deverá se apresentar em uniforme completo (calça, dólma, avental e chapéu) e estar disponível para a produção de fotos para a mídia na data do concurso;

5.6. Cada candidato terá um limite de tempo de 40 minutos para realizar sua receita, sob o controle do comitê de organização do concurso;

5.7. Os pratos realizados pelos 06 (seis) candidatos serão apresentados aos jurados de forma anônima e conforme uma sequência definida anteriormente por sorteio no dia do concurso;

5.8. O júri será composto por 07 (sete) membros - ou outro número ímpar – sendo um representante do Centro Paula Souza, um representante da Academia Italiana de Cozinha, jornalistas do setor e chefs italianos;

5.9. O comitê de organização do concurso controlará os trabalhos e o respeito ao edital por parte dos finalistas e poderão punir eventuais infrações, com perdas de pontuação;

5.10. Eventuais atrasos na apresentação dos pratos ao Júri serão igualmente penalizados na avaliação final;

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

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO NO CONCURSO

6.1. 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

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

6.3. Ao final do Concurso, o Júri proclamará o vencedor, que será o candidato que obtiver a maior pontuação;

6.4. 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;

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

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

7. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

7.1. Os resultados serão divulgados no portal da ARInter <https://www.cps.sp.gov.br/arinter/> conforme cronograma deste edital.

8. DAS RESPONSABILIDADES DOS CANDIDATOS APROVADOS

8.1. Redigir receita de criação própria seguindo o modelo de Ficha Técnica de Prato (Anexo II);

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

- 8.2. Providenciar a documentação necessária para a realização de semestre acadêmico no exterior;
- 8.3. Contratar seguro-viagem internacional e de saúde com cobertura total para o período da mobilidade;
- 8.4. Assumir os custos e tramites relativos à documentação (passaporte, visto, etc.), traslados, alimentação, seguro-viagem internacional e de saúde com cobertura total para o período da mobilidade e eventuais despesas;
- 8.5. Apresentar à ARInter toda e qualquer documentação adicional exigida durante e após o processo seletivo, dentro dos prazos estipulados;
- 8.6. Requerer afastamento docente ao exterior conforme [Capítulo II – Vida Funcional](#) do Manual de Recursos Humanos;

9. DA DESISTÊNCIA DA VAGA

- 9.1. Será considerado **desistente** todo aprovado que após o envio do Termo de Compromisso assinado não faça uso da vaga destinada a ele, que não entregue os documentos previstos ou que não atenda as solicitações da ARInter ou do ICIF dentro do prazo estabelecido;
- 9.2. Toda desistência deverá ser feita por escrito mediante justificativa e endereçada ao e-mail eventos.arinter@cps.sp.gov.br;

10. DO CRONOGRAMA*

Descrição	Datas
Período de inscrições no sistema ARInter.	dia 26/08/2024 até às 23h59 do dia 29/09/2024;

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

Divulgação dos 06 docentes finalistas para a 3ª Etapa – Concurso de Gastronomia	A partir 02 de outubro de 2024
Final do Concurso Local: Etec Santa Ifigênia – Centro Paula Souza	21 de outubro de 2024

* Cronograma sujeito a alterações.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Os critérios de seleção respeitarão a discricionariedade da administração pública;

11.2. O Centro Paula Souza não se responsabilizará pela implementação do programa, nem por quaisquer despesas financeiras relacionadas a passagens aéreas, passaporte, políticas de fronteira, visto consular ou outras despesas decorrentes do intercâmbio na Itália.

11.2.1 O Centro Paula Souza poderá prestar auxílio para passagem aérea ao docente caso haja disponibilidade financeira para tal.

11.3. Demais informações da bolsa e os eventuais custos que será de responsabilidade do professor será informado na premiação;

11.4. O docente 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);

11.5. O não atendimento a todas as condições e exigências previstas neste edital acarretará a desclassificação do docente;

11.6. A ARInter utilizará o e-mail e telefones cadastrados pelo candidato no ato da inscrição para comunicação, cabendo ao docente a inteira responsabilidade pela indicação correta dos dados;

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

11.7. O candidato, ao efetuar sua inscrição, manifestará ciência e concordância com os termos do presente edital, sendo de sua inteira responsabilidade a observância e cumprimento das regras estabelecidas.

12. OUTRAS INFORMAÇÕES

12.1. Eventuais esclarecimentos e informações adicionais deverão ser solicitados por meio do e-mail: eventos.arinter@cps.sp.gov.br.

13. CLÁUSULA DE RESERVA

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

São Paulo, 26 de agosto de 2024.

Prof.ª Marta Iglesias
Assessora de Relações Internacionais
Centro Paula Souza

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

Anexo I – TERMO DE INSCRIÇÃO

6º 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 ARInter nº XXX/2024, concordo com os termos e confirmo minha inscrição para o 6º Concurso de Gastronomia CPS & ICIF: 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

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

Anexo II – MODELO DE PREENCHIMENTO DA FICHA TÉCNICA DE PRATO

FICHA TÉCNICA				
Nome da Preparação:				
<i>Espaguete a Primavera</i>				
Rendimento da Receita em Kg:	Rendimento em Porções:		Tempo de Preparo:	
<i>1,150</i>	<i>4 porções</i>		<i>55 minutos</i>	
Ingredientes	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
<i>espaguete Colavita</i>	<i>0,800</i>	-	<i>0,800</i>	<i>g</i>
<i>azeite</i>	<i>0,060</i>	-	<i>0,060</i>	<i>ml</i>
<i>cebolinha</i>	<i>0,100</i>	<i>1,18</i>	<i>0,085</i>	<i>g</i>
<i>alho</i>	<i>0,015</i>	<i>1,08</i>	<i>0,014</i>	<i>g</i>
<i>sal</i>	<i>0,001</i>	-	<i>0,001</i>	<i>g</i>
<i>pimenta preta moída</i>	<i>0,001</i>	-	<i>0,001</i>	<i>g</i>
<i>parmigiano reggiano ralado</i>	<i>0,100</i>	-	<i>0,100</i>	<i>g</i>
<i>salsa</i>	<i>0,001</i>	-	<i>0,001</i>	<i>g</i>
Lista de Utensílios		Lista de Equipamentos		
<i>1 - Panela grande</i>		<i>1 -</i>		
<i>2 - Frigideira média</i>		<i>2 -</i>		
<i>3 - Espátula de silicone</i>		<i>3 -</i>		
<i>4 - Escorredor de macarrão</i>		<i>4 -</i>		
<i>5 - Faca</i>		<i>5 -</i>		
Modo de Preparo				
<i>1 - Cozinhar o espaguete em uma panela de 6 a 8 litros de água fervente com sal até ficar al dente.</i>				
<i>2 - Escorrer a massa e reservar 100 ml da água da massa.</i>				
<i>3 - Picar a cebolinha finamente e o alho em brunoise</i>				
<i>4 - Enquanto a massa cozinha, aquecer o azeite em uma frigideira em fogo moderado até ficar quente, saltei a cebolinha e o alho, mexendo ocasionalmente, até que as cebolinhas estejam amolecidas e o alho comece a dourar por cerca de 5 minutos.</i>				
<i>5 - Adicionar o sal e pimenta à panela e mexer para incorporar.</i>				
<i>6 - Adicionar a massa cozida à panela juntamente com a água da massa 100 ml.</i>				
<i>7 - Misturar o macarrão com a mistura de cebolinha, adicionar o queijo ralado, sal e pimenta a gosto.</i>				
<i>8 - Retirar do fogo servir em 4 pratos</i>				
<i>9 - Decorar com salsa fresca picada, queijo ralado adicional.</i>				
FOTO				
				

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

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				



Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter

