

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

RETIFICAÇÃO DO EDITAL ARI Nº 052/2024

RETIFICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA DE INSCRIÇÕES PARA O 6º CONCURSO DE GASTRONOMIA “CPS & ICIF: O RISOTO QUE TE LEVA PARA A ITÁLIA

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 5º Concurso de Gastronomia “CPS & ICIF: O risoto que te leva para a Itália” 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.

Para esta retificação considerar as seguintes alterações no item 4.1:

#### 4. DOS REQUISITOS PARA CANDIDATURA

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

- a) Ser docente de Etec 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;



**ARInter**  
Assessoria de  
Relações Internacionais



---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

c) Não estar de Licença ou afastamento de qualquer tipo.

Marta Iglesias  
Assessoria de Relações Internacionais  
Assessoria de Relações Internacionais – ARInter  
Centro Paula Souza

---

**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

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

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 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.

## **3. DAS INSCRIÇÕES**

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

3.2. Realizar a inscrição no sistema ARInter pelo link:  
<https://arintersql.azurewebsites.net/form2.aspx>

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

**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.
- 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**

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

**4.2.** 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:

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

**4.3.** 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**

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

- 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 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, dólmã, 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;

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

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.

**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.



---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

**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);

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

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

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](mailto:eventos.arinter@cps.sp.gov.br);

## 10. DO CRONOGRAMA\*

Descrição	Datas
Período de inscrições no sistema ARInter	dia 19/08/2024 até às 23h59 do dia 29/09/2024;
Divulgação dos 06 docentes finalistas para a 3ª Etapa – Concurso de Gastronomia	A partir 04 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.

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

- 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;
- 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](mailto: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, \_\_ de agosto de 2024.

---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

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

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 **Editai 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.



**ARInter**  
Assessoria de  
Relações Internacionais



---

**Administração Central**  
**Assessoria de Relações Internacionais – ARInter**

---

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

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
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**

