

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

EDITAL ARI nº 067/2025

INSCRIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO 7º CONCURSO DE GASTRONOMIA “UM RISOTO CRIATIVO 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), torna pública a abertura de inscrições para o 7º Concurso de Gastronomia CEETEPS-ICIF destinado aos **docentes das Escolas Técnicas Estaduais e das Faculdades de Tecnologia (Fatecs) da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimento Gastronômicos e Nutrição e Dietética**. Este edital regulamenta as duas etapas do concurso e a premiação do primeiro classificado com **1 (uma) bolsa de estudos** para realização de curso na sede do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), em Costigliole d’Asti, Piemonte, na Itália, pelo período de 12 (doze) semanas.

1 OBJETIVOS DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

Estudo e Imersão Cultural

1.1 O 7º Concurso de Gastronomia, com a temática de “Um risoto criativo dentro da tradição italiana”, tem como objetivo dar incentivo, reconhecer e dar destaque as criações dos docentes de Gastronomia, Gestão de Empreendimento Gastronômicos e Nutrição e Dietética, em todas as modalidades ofertadas nas Escolas Técnicas Estaduais (Etecs) e Faculdades de Tecnologia (Fatecs).

CEETEPS e ICIF

1.2 O Concurso de Gastronomia é promovido pelo CEETEPS em parceria com o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF).

2 REQUISITOS DE ELEGIBILIDADE

Docentes Elegíveis

2.1 São elegíveis para inscrição os docentes das Etecs e Fatecs que cumpram os seguintes requisitos:

- Ser contratado por **prazo indeterminado**.
- Possuir formação acadêmica e lecionar componentes curriculares nas **áreas de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética**.
- Não estar em situação funcional de “licença gestante” e/ou “licença saúde”.
- Não ter sido premiado com Bolsa de Estudos nas edições anteriores do Concurso de Gastronomia em parceria com o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF).
- Não ser docente, funcionário ou estagiário com atuação na ARInter, encarregada da execução do Concurso.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

f) Não ser cônjuge e/ou parente até o segundo grau de docente, funcionário, estagiário ou qualquer pessoa envolvida na execução do Concurso.

2.1.2 O docente elegível não poderá estar afastado integralmente das aulas em razão de execução de Coordenação de Curso e/ou Áreas, Coordenação de Projeto ou Função de Confiança.

Alteração de Situação Funcional

2.2 Qualquer alteração na situação funcional do candidato deverá ser informada à ARInter, podendo esta implicar no indeferimento da inscrição e desclassificação do candidato, conforme item 10.1.1 deste edital.

3 CONCURSO DE GASTRONOMIA

Concurso de Gastronomia

3.1 O Concurso de Gastronomia terá a temática de “Um risoto criativo dentro da tradição italiana”, na qual os candidatos deverão, no ato da inscrição, enviar uma receita original de risoto que será avaliada por especialistas da área de gastronomia.

3.1.1 O Concurso de Gastronomia será composto por duas etapas de classificação dos candidatos:

a) Primeira etapa: avaliação das propostas de receita enviadas por especialistas da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética.

b) Segunda etapa: avaliação presencial da preparação das receitas e apresentação dos pratos dos 6 (seis) primeiros classificados na primeira etapa por júri qualificado e diversificado, incluindo especialistas da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética.

3.1.2 A segunda etapa de classificação constituirá evento presencial de realização do Concurso de Gastronomia **no dia 20 de outubro de 2025**, ocorrendo nas dependências da Etec Santa Ifigênia: Rua General Couto de Magalhães, 145 – Santa Ifigênia, São Paulo - CEP: 01212-030.

4 PROPOSTA DE RECEITA

Proposta de Receita

4.1 A proposta de receita original de risoto deverá ser enviada na Ficha Técnica do Prato, conforme descrito no item 7.1 e seguindo o modelo do Apêndice I, contendo:

I – Nome da preparação: trata-se do título da receita.

II – Rendimento total da receita em gramas: o peso de rendimento da receita após o preparo conforme o número de porções definido.

III – Rendimento em porções: devendo a receita enviada atender no mínimo 7 (sete) pessoas ou porções.

IV – Tempo de preparo e montagem: máximo de 40 (quarenta) minutos para preparo da receita e montagem do prato.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

V – Lista de ingredientes: lista de todos os ingredientes utilizados na preparação da receita, contendo:

- a) Nome completo do ingrediente, com descrição qualitativa, caso necessário.
- b) Quantidade bruta do ingrediente utilizado em gramas (g).
- c) Fator de correção.
- d) Quantidade líquida do ingrediente em mililitros (ml).

VI – Lista de utensílios: trata-se da lista completa de utensílios utilizados na preparação da receita, inclusive tamanho, como panela grande, frigideira média, espátula de silicone etc.

VII – Lista de equipamentos: trata-se da lista completa de equipamentos utilizados na preparação da receita, como batedeira, liquidificador etc.

VIII – Modo de preparo: descrição completa do modo de preparo da receita, inclusive os preparativos de decoração do prato.

X – Foto: envio mínimo de 3 fotos, abarcando a preparação da receita e o prato finalizado com decoração.

4.1.1 Os ingredientes utilizados na receita deverão estar em estado natural, ou seja, não poderão ser pré manipulados e nem pré-cozidos, devendo constar no tempo e modo de preparo a manipulação e o cozimento dos ingredientes.

5 PREPARAÇÃO DA RECEITA E APRESENTAÇÃO DO PRATO

Preparação e Apresentação do Prato

5.1 Na preparação da receita e a apresentação do prato, durante a segunda etapa de classificação, os candidatos deverão:

- a) Apresentar-se em data, lugar e hora definidos para participação na segunda etapa do Concurso de Gastronomia.
- b) Responsabilizar-se por providenciar e trazer os ingredientes, utensílios e equipamentos a serem utilizados na preparação e apresentação do prato, incluindo panelas, talheres e prato para apresentação.
- c) Providenciar, trazer e utilizar seu próprio uniforme completo (sapato fechado antiderrapante, calça, dólmã, avental e chapéu) para execução da receita, sendo item obrigatório para garantia da higiene, segurança e etiqueta.
- d) Preparar a receita, conforme descrito na Ficha Técnica do Prato, no tocante aos ingredientes, utensílios, equipamentos, modo de preparo e apresentação, devendo atender no mínimo 7 (sete) pessoas ou porções.
- e) Respeitar o tempo de preparo e montagem do prato previsto na Ficha Técnica do Prato, não podendo ultrapassar 40 (quarenta) minutos.
- f) Apresentar 7 (sete) pratos montados para avaliação pelo júri do Concurso.
- g) Não se atrasar para apresentação do prato ao júri, sendo cabível penalização na pontuação dentro dos critérios previstos no item 9.3.
- h) Permanecer no local de preparação até o final da avaliação dos pratos pelo júri.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

i) Ceder os direitos de imagem, vídeo e som de voz durante a preparação da receita e a apresentação do prato, com finalidade de divulgação do evento pelo CEETEPS e ICIF.

j) Higienizar e organizar os utensílios, equipamentos e local de preparação após o término do concurso.

5.1.1 A participação do candidato não será ressarcida quanto aos ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados, assim como as despesas referentes ao deslocamento, alimentação ou hospedagem, sendo todas estas de responsabilidade deste.

5.1.2 A patrocinadora do evento fornecerá o arroz a ser utilização na execução da receita.

5.1.3 A Etec Santa Ifigênia poderá disponibilizar, caso solicitado, utensílios e equipamentos necessários à preparação, desde que estejam disponíveis para tal.

5.1.4 Ausência ou atraso do candidato poderá ser penalizada com a desclassificação nos termos do item 10.3.

Comitê de Organização

5.2 O comitê de organização, composto pela ARInter e o ICIF, será responsável por:

- a) Orientar os candidatos quanto a preparação da receita.
- b) Controlar a conformidade dos ingredientes em relação à Ficha Técnica do Prato.
- c) Fiscalizar o cumprimento das regras previstas no item 5.1.
- d) Controlar e garantir o respeito às regras do edital e organização do evento.
- e) Prestar suporte aos candidatos, desde que este não interfira na preparação da receita e/ou crie vantagem indevida ao participante.

Júri Qualificado

5.3 A avaliação dos candidatos caberá ao júri composto por até 7 (sete) membros ou outro número ímpar, sendo membros:

I – Representantes do CEETEPS.

II – Representantes do ICIF.

III – Especialistas na área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética, podendo ser jornalistas, professores ou profissionais, indicados pelo ICIF ou CEETEPS.

5.3.1 A apresentação dos pratos para avaliação do júri ocorrerá sem a identificação e presença do candidato, sendo a ordem definida em sorteio prévio no dia do evento.

5.3.2 Após a conclusão da avaliação pelo júri, o candidato será apresentado e seu respectivo prato, sendo em sequência.

5.3.3 Após a degustação de todos os pratos e contabilização das avaliações, será proclamado o vencedor pelo representante do ICIF.

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

6 PREMIAÇÃO DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

Premiação com Bolsa de Estudos

6.1 O primeiro colocado no Concurso de Gastronomia será contemplado com 1 (uma) bolsa de estudos para realização de curso na sede do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), em Costigliole d’Asti, Piemonte, na Itália, pelo período de até 12 (doze) semanas.

6.1.1 O período de 12 (doze) semanas para realização do intercâmbio estará estruturado da seguinte forma:

- a)** Período de 4 (quatro) semanas de aulas teóricas e práticas com chefs italianos na sede do ICIF.
- b)** Período de 8 (oito) semanas de estágio profissionalizante, de caráter opcional, em restaurantes italianos parceiros do ICIF.

6.1.2 A bolsa de estudos para o curso compreenderá:

I – Hospedagem em pousada estudantil “Cascina Salerio”, na cidade de Costigliole d’Asti, compreendendo:

- a)** Serviços de limpeza do apartamento.
- b)** Disponibilidade de estrutura de lavanderia.
- c)** Serviço de troca de roupa de cama e banho.
- d)** Café da manhã.
- e)** Acesso à internet sem fio (Wi-Fi)

II – Aulas teóricas e práticas oferecidas em inglês. Caso haja o mínimo de de 5 (cinco) participantes optantes pelo idioma português, o curso poderá ser oferecido conforme calendário de disponibilidade do ICIF.

6.1.3 A hospedagem será em “Cascina Salerio”, que constitui uma antiga chácara restaurada, composta por apartamentos compartilhados, dispondo dos serviços elencados no inciso I do item 6.1.2, oferecendo uma experiência imersiva no estilo de vida italiano, em meio às colinas piemontesas e em frente a uma fortaleza medieval.

6.1.4 O período de realização do curso no idioma ofertado e optado pelo vencedor, conforme disposto no inciso II, dar-se-á conforme a disponibilidade de turmas.

6.1.5 O custeio de transporte (incluindo passagem aérea e traslado), alimentação extra e demais despesas durante o curso são de inteira responsabilidade do candidato contemplado. Ressalta-se que haverá intervalo de tempo regular entre a divulgação do resultado do concurso e a data de início do intercâmbio no ICIF no ano seguinte, de modo a possibilitar o adequado planejamento pessoal e financeiro do(a) contemplado.

Responsabilidades do Premiado

6.2 O candidato contemplado, para desfrutar da bolsa de estudos concedida, deverá ser responsável por:

- a)** Arcar com os custos de transporte, incluindo passagem aérea e traslado entre os aeroportos.
- b)** Providenciar a documentação necessária para a realização de semestre acadêmico no exterior

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

- c) Contratar seguro-viagem internacional e de saúde com cobertura total para o período da mobilidade.
- d) Assumir os custos e tramites relativos à documentação para intercâmbio, como passaporte, visto etc.
- e) Assumir os custos de alimentação fora do ICIF, não elencados no item 3.3.2, assim como demais despesas com o período de mobilidade.
- f) Apresentar à ARInter qualquer documentação adicional solicitada antes, durante e após o período de mobilidade, dentro dos prazos estipulados.
- g) Requerer afastamento docente ao exterior, conforme a legislação existente.

7 INSCRIÇÕES

Período de Inscrições 7.1 As inscrições para candidatura ao Concurso de Gastronomia estarão abertas a partir do dia 22 (vinte e dois) de agosto de 2025 até às 23h59min (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos) do dia 28 (vinte e oito) de setembro de 2025.

Procedimento para Inscrições 7.2 A inscrição deverá ser realizada através de do Sistema ARInter:

I – **Primeiro passo:** acessar o Sistema ARInter pelo endereço eletrônico <https://arinter.cps.sp.gov.br/editais-abertos/>, clicar n link “Inscrições” no Edital ARI 067/2025.

II – **Segundo passo:** Enviar o arquivo da Ficha Técnica do Prato por e-mail, até 28/09/2025 conforme item 4.1 e Apêndice I, atendendo os seguintes requisitos:

- a) A Ficha Técnica do Prato deverá ser enviada em arquivo formato PDF.
- b) O arquivo deverá ter tamanho máximo de 100MB, devendo constar neste as fotos da preparação e/ou prato.
- c) **Endereço eletrônico para envio:** eventos.arinter@cps.sp.gov.br, até 28/09/2025.

Inscrição, Indisponibilidade, Problemas e Falhas 7.3 A inscrição no Concurso de Gastronomia é de inteira responsabilidade do candidato, não tendo o CEETEPS responsabilidade pela indisponibilidade, problemas de conexão e falhas que inviabilizem a conclusão da inscrição.

8 FASES E CRONOGRAMA DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

Fases do Processo Seletivo 8.1 O processo seletivo do Concurso de Gastronomia é composto por quatro fases subsequentes, compreendendo as inscrições, a classificação inicial e a classificação final.

I - **Fase de inscrições:** corresponde ao período de inscrição.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

II - Fase de classificação inicial: corresponde ao período de deferimento das inscrições, avaliação das propostas enviadas e divulgação do resultado dos convocados para o concurso presencial.

III - Fase de classificação final: corresponde ao evento de preparação das receitas enviadas pelos 6 (seis) primeiros classificados, definindo-se o primeiro classificado (vencedor do concurso).

Cronograma das Fases e Eventos

8.2 O cronograma de fases e eventos que as compõem se encontra no Quadro I do presente edital.

8.2.1 O cronograma de fases e eventos poderá ser alterado e será comunicado aos estudantes e candidatos pela página de editais do sítio eletrônico da ARInter.

8.2.2 Quadro I – Cronograma de fases e eventos do 7º Concurso de Gastronomia

Fase	Evento	Data	Data
FASE DE INSCRIÇÕES	Lançamento do edital e início das inscrições	22/08/2025	Divulgação do edital pelo sítio eletrônico da ARInter e inscrições pelo Sistema ARInter no prazo previsto em edital (https://arinter.cps.sp.gov.br/)
	Encerramento das inscrições e envio da Ficha Técnica do Prato	23h59min do dia 28/09/2025	
FASE DE CLASSIFICAÇÃO INICIAL	Deferimento das inscrições	A partir de 06/10/2025	Lista de Classificação Preliminar divulgada no sítio eletrônico da ARInter. https://arinter.cps.sp.gov.br/
	Lista de Classificação Inicial		
FASE DE CLASSIFICAÇÃO FINAL	Evento do 7º Concurso de Gastronomia	20/10/2025	Preparação das 6 primeiras receitas classificadas presencialmente no evento realizado na Etec Santa Ifigênia.
	Lista de Classificação Final		

Retificações e Interesse Público

8.3 As fases que compõem este edital poderão ser retificadas, em parte ou em sua totalidade, a qualquer momento no intuito de assegurar a consecução do interesse público e o cumprimento das disposições deste edital, sem qualquer responsabilidade do CEETEPS em razão de eventuais alterações na ordem de classificação dos candidatos.

8.3.2 A retificação parcial ou total de uma das fases implicará em nova realização dos eventos subsequentes, que poderão sofrer adaptações para garantia da celeridade do processo seletivo.

9 CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO DOS CANDIDATOS

CrITÉrios de Classificação

9.1 A classificação dos candidatos se dará em 2 (duas) etapas subsequentes e eliminatórias, conforme previsto no item 3.1.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

9.1.1 A pontuação das 2 (duas) etapas não serão cumulativas, sendo a pontuação atribuída em cada etapa de caráter classificatório e eliminatório, objetivando na primeira etapa a eleição dos 6 (seis) primeiros colocados para a segunda etapa, que ocorrerá presencialmente com a preparação da proposta de receita, conforme descrito no item 5.

Critérios da Primeira Etapa

9.2 A primeira etapa de avaliação do concurso terá como critérios para classificação das propostas de receita:

I – Envio completo da proposta de receita: verificação do preenchimento adequado da proposta de receita, conforme elencado no item 4.1, sendo atribuído até 10 (dez) pontos para este critério.

II – Aderência à temática do Concurso: análise da adequação da receita à temática proposta de “Um risoto criativo dentro da tradição italiana”, sendo atribuído até 20 (vinte pontos).

III – Criatividade e originalidade da receita: análise do potencial criativo e original da receita dentro da proposta, sendo atribuído até 40 (quarenta) pontos.

IV – Viabilidade técnica da receita e preparação: análise da viabilidade técnica da receita e preparação, considerando ingredientes, utensílios, equipamentos, modo e tempo de preparo, sendo atribuído até 30 (trinta) pontos.

9.2.1 O resultado da primeira etapa de avaliação será a média aritmética obtida pelo candidato na proposta enviada, sendo publicado na **Lista de Classificação Inicial**.

9.2.2 Quadro II – Critérios de Classificação da Primeira Etapa do Concurso de Gastronomia

Etapa de Classificação	Critérios	Descrição	Pontuação Máxima
PRIMEIRA ETAPA	I	Envio completo da proposta de receita	Até 10
	II	Aderência à temática do concurso	Até 20
	III	Criatividade e originalidade da receita	Até 40
	IV	Viabilidade técnica da receita e preparação	Até 30
TOTAL MÁXIMO DE PONTUAÇÃO			100

Critérios da Segunda Etapa

9.3 A segunda etapa de avaliação do concurso terá como critérios para classificação das propostas de receita:

I – Preparação técnica da receita: análise e acompanhamento da preparação conforme as normas estabelecidas no item 5 e procedimentos técnicos padrões da área, como higiene, segurança e etiqueta, sendo atribuído até 20 (vinte) pontos para este critério.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

II – Apresentação do prato: análise do processo de montagem e apresentação do prato, considerando o tema do concurso, combinação da louça, disposição da preparação etc., sendo atribuído até 20 (vinte) pontos.

III – Análise sensorial do prato: análise do sabor, textura, aroma, ponto de cozimento e temperatura, sendo atribuído até 30 (trinta) pontos.

IV – Criatividade e originalidade do prato: análise da criatividade e originalidade da receita, modo de preparação e do prato apresentado, sendo atribuído até 30 (trinta) pontos.

9.3.1 A desclassificação do candidato na segunda etapa do concurso poderá ocorrer por:

- Ausência de entrega de documentação complementar solicitada ao candidato.
- Não comparecimento do candidato no evento para preparação da receita e apresentação do prato.
- Descumprimento das regras de participação no evento, previstas no item 5.

9.2.2 O resultado da segunda etapa de avaliação será a média aritmética obtida pelo candidato na proposta enviada, sendo proclamada pelo júri no evento presencial do Concurso de Gastronomia e posteriormente publicada na **Lista de Classificação Final**.

9.3.3 Quadro III – Critérios de Classificação da Segunda Etapa do Concurso de Gastronomia

Etapa de Classificação	Critérios	Descrição	Pontuação Máxima
SEGUNDA ETAPA	I	Preparação técnica da receita	Até 20
	II	Apresentação do prato	Até 20
	III	Análise sensorial do prato	Até 30
	IV	Criatividade e originalidade do prato	Até 30
TOTAL MÁXIMO DE PONTUAÇÃO			100

Listas de Classificação

9.4 A classificação dos candidatos será divulgada em 2 (duas) listas, sendo estas:

- Lista de Classificação Inicial:** resultante final da primeira etapa de classificação dos candidatos, na qual constará a classificação realizada pelos especialistas da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética.
- Lista de Classificação Final:** resultante final da segunda etapa de classificação dos candidatos, no qual constará a classificação realizada por júri qualificado e diversificado, incluindo especialistas da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética.

10 INDEFERIMENTO DE INSCRITOS E DESISTÊNCIA DA BOLSA DE ESTUDOS

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

Indeferimento da Inscrição **10.1 O indeferimento ocorrerá em caso de inscrição do candidato que não atenda aos requisitos de elegibilidade previstos no item 2 do presente edital.**

10.1.1 O indeferimento poderá ocorrer a qualquer tempo do processo seletivo quando:

- a) Alteração da situação funcional do candidato que não atenda aos requisitos de elegibilidade previstos no edital, disposto no item 2.1.
- b) Verificação de informações inverídicas e/ou inconsistentes que tenham levado ao falso enquadramento nos requisitos de elegibilidade.
- c) Ausência ou revogação do consentimento de compartilhamento de dados pessoais necessários à comprovação dos critérios de elegibilidade e/ou classificação do candidato.

10.1.2 O indeferimento deverá ocorrer, preferencialmente, no início da fase de classificação, com a divulgação da **Lista de Classificação Inicial**, na qual constará apenas as inscrições deferidas.

10.1.3 O indeferimento da inscrição que ocorra após a classificação do candidato, implicará na automática desclassificação deste em razão da desconsideração de sua inscrição no processo seletivo.

10.1.4 O indeferimento não será objeto de recurso neste edital.

Desistência do Candidato **10.2 A desistência do candidato ocorrerá quando renunciar sua participação no concurso por escrito, mediante justificativa e endereçada ao e-mail da ARInter (eventos.arinter@cps.sp.gov.br), até 15 (quinze) dias corridos antes da data de realização da segunda etapa de classificação dos candidatos.**

Desclassificação do Candidato **10.3 O candidato poderá ser desclassificado em razão de:**

- a) Prestação de informações inverídicas, omissão ou erro por candidato elegível a qualquer tempo do Concurso.
- b) Desistência de participação no Concurso por ação, omissão ou erro, em prazo inferior à 15 (quinze) dias corridos antes da data de realização da segunda etapa de classificação dos candidatos.
- c) Descumprimento das regras e/ou orientações de participação no evento, especialmente as previsões contidas no item 5.1.
- d) Não comparecimento no evento por ausência ou atraso, não havendo a preparação e apresentação do prato.

10.4 Os candidatos desclassificados não poderão participar de outros Concursos de Gastronomia promovidos pela ARInter pelo período de 2 (dois) anos.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

Destinação ao Próximo Classificado 10.5 No caso de indeferimento da inscrição, desistência e/ou e desclassificação anterior à segunda etapa de classificação, a vaga para participação nesta etapa será destinada ao próximo classificado na Lista de Classificação Inicial.

11 DISPOSIÇÕES FINAIS

Contato do Candidato 11.1 A ARInter utilizará os dados de contato (e-mail institucional e telefones) cadastrados no ato da inscrição, sendo de inteira responsabilidade deste a informação correta dos dados.

11.1.1 Todo o contato com a ARInter será realizado pelo e-mail institucional do candidato, que deverá estar válido e com acesso pelo docente.

Isenção de Responsabilidade 11.2 O CEETEPS e o ICIF, na execução do Concurso e na premiação com intercâmbio, não possuem responsabilidade:

- a) Por quaisquer eventualidades decorrentes de pandemia, endemias, desastres naturais, atentados terroristas ou outras situações imprevisíveis, casos fortuitos e/ou força maior, que possam impactar na execução do Concurso e do intercâmbio de premiação com a Bolsa de Estudos.
- b) Pelos custos envolvidos na participação do docente no concurso, como deslocamento, ingredientes, utensílios, equipamentos, alimentação, transporte, hospedagem etc.
- c) Pelo custeio de transporte (incluindo passagem aérea e traslado), alimentação e demais despesas para e durante o intercâmbio de premiação.
- d) Pela mediação e/ou negação nos processos de emissão de vistos e demais documentos pertinentes à mobilidade internacional que estejam sob responsabilidade de representação diplomática estrangeira, embaixadas e/ou consulados.

11.3 Nas hipóteses previstas no item 11.2, o CEETEPS poderá invalidar Concurso previsto neste edital, não gerando quaisquer responsabilidades para a instituição.

Apêndice do Edital 11.4 Este edital tem como apêndice:

I - Apêndice I – MODELO DE FICHA TÉCNICA DO PRATO

Dados Pessoais Coletados 11.5 O presente edital coletará o mínimo de dados necessários para a comprovação dos critérios de elegibilidade e classificação do candidato, atendo-se apenas aos Dados de Identificação da Pessoa Natural, Dados de Contato e Dados Profissionais e Acadêmicos.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

11.5.1 Dados de Identificação da Pessoa Natural e de Contato (nome completo, CPF) e Dados Profissionais e Acadêmicos (formação acadêmica, situação funcional no CEETEPS, Unidade de Ensino e componentes curriculares): tem por finalidade a comprovação da elegibilidade e realizar a classificação do candidato, não sendo compartilhados os dados acadêmicos obtidos para o processo seletivo, exceto mediante provocação do próprio candidato.

11.5.2 O resultado parcial e/ou final do tratamento dos dados coletados será divulgado no sítio eletrônico da ARInter e/ou compartilhado pelo e-mail institucional do CEETEPS conjuntamente aos dados de identificação do candidato e sua classificação no Concurso, no intuito de atender aos princípios constitucionais do interesse público e da transparência da Administração Pública.

11.5.3 O compartilhamento dos Dados de Identificação da Pessoa Natural e de Contato, Dados Profissionais e Acadêmicos, entre outros, relacionados ao processo seletivo, poderá ocorrer com a instituição parceira Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) para execução do Concurso e da premiação (Bolsa de Estudos na Itália).

Aviso de Privacidade

11.6 Todos os dados coletados neste processo seletivo ficarão sob guarda da ARInter em sua conta de e-mail institucional Microsoft e/ou servidor interno e/ou externo contratado pelo CEETEPS, cuja transmissão pelo candidato tenha sido realizada por e-mail e/ou formulário.

11.6.1 O armazenamento dos dados transmitidos perdurará durante todo o período de ocorrência do Concurso e de realização do intercâmbio previsto na premiação, salvo existência de base legal para sua manutenção, como disposições de temporalidade do Centro Paula Souza, do Governo do Estado de São Paulo, Arquivo Nacional e/ou do Ministério da Educação (MEC), e observados os prazos prescricionais jurisdicionais a fim de resguardar o CEETEPS em eventual demanda judicial.

11.6.2 Todos os dados transmitidos seguirão o Aviso de Privacidade do CEETEPS disponível em seu sítio eletrônico: <https://www.cps.sp.gov.br/institucional/sobre-o-centro-paula-souza/aviso-de-privacidade/>.

11.6.3 Os dados transmitidos e armazenados em conta Microsoft, transmitidos por e-mail e/ou formulário, seguirão a Política de Privacidade da Microsoft para contas adquiridas pelo CEETEPS, disponível no sítio eletrônico: <https://www.microsoft.com/pt-BR/privacy>.

11.6.4 A revogação dos dados transmitidos poderá ocorrer a qualquer tempo a pedido do candidato, permitindo o exercício de seus direitos, podendo isto acarretar a inelegibilidade do candidato e conseqüente desclassificação, conforme dispõe alínea c do item 10.1.1.

Dúvidas e Informações

11.7 Eventuais dúvidas e/ou informações adicionais deverão ser solicitadas, exclusivamente, pelo e-mail eventos.arinter@cps.sp.gov.br e serão respondidas e solucionadas em horário comercial de segunda-feira a sexta-feira.

Casos Omissos e Não Previstos

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



ARInter
Assessoria de
Relações Internacionais



Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

São Paulo, 21 de agosto de 2025

Flávia Karina de Oliveira
Coordenadora de Mobilidade Acadêmica

Marta Iglesias
Assessora de Relações Internacionais do CEETEPS

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

EDITAL ARI nº 067/2025 – APÊNDICE I

MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PRATO

Conforme disposto no item 4.1 do Edital ARI nº 067/2025.

FICHA TÉCNICA DO PRATO

NOME DA PREPARAÇÃO

**RENDIMENTO TOTAL DA
RECEITA EM GRAMAS**

**RENDIMENTO DA RECEITA EM
PORÇÕES**

**TEMPO DE PREPARO E
MONTAGEM DA RECEITA**

LISTA DE INGREDIENTES, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

NOME DO INGREDIENTE

**QUANTIDADE
BRUTA DO
INGREDIENTE**

**FATOR DE
CORREÇÃO**

**QUANTIDADE
LÍQUIDA DO
INGREDIENTE**

LISTA DE UTENSÍLIOS

LISTA DE EQUIPAMENTOS

MODO DE PREPARO

FOTOS