

EDITAL ARI nº 017/2018

São Paulo, 10 de setembro de 2018.

Edital de Abertura de Inscrições para o Concurso de Gastronomia 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 interessados que estão abertas as inscrições do **Concurso de Gastronomia “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 alunos neste concurso são orientadas por este edital e demais critérios instituídos pela Assessoria de Relações Internacionais (ARInter).

1. O CONCURSO

O 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 alunos do Curso Técnico de Cozinha do Centro Paula Souza. 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 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. A premiação incluirá também, passagem aérea e hospedagem durante a realização do curso/estágio.

2. DOS REQUISITOS PARA CANDIDATURA

2.1. Poderão se inscrever no Concurso de Gastronomia promovido pelo ICIF Brasil em parceria com o Centro Paula Souza, **alunos das Escolas Técnicas (Etec)** que atendam aos seguintes requisitos:

- a) Ser maior de 18 anos, residente e domiciliado no Brasil e não ter participado de nenhum programa internacional promovido pelo Centro Paula Souza e/ou pelo *Italian Culinary Institute For Foreigners – ICIF Brasil*;
- b) Estar regularmente matriculado no **2º ou 3º semestre** do Curso Técnico de Cozinha ou no **3º, 4º ou 5º termo do Curso EJA Cozinha**, das Etecs do Estado de São Paulo;
- c) Possuir índice de frequência mínimo total de 75% no referido semestre em que está matriculado;
- d) Não estar em situação acadêmica de "TRANCADO", "LICENÇA GESTANTE" ou "LICENÇA SAÚDE".

2.2. Fica expressamente proibida a participação no referido Concurso, além daqueles que não se enquadrem nos requisitos estabelecidos pelo item 2.1 acima, alunos que atuem na função de Chef de Cozinha em restaurantes, bem como todas as pessoas envolvidas no presente programa, seus cônjuges e parentes até o segundo grau, sob pena de desclassificação.

3. DA BOLSA DE ESTUDOS

O ganhador do Concurso será contemplado com 01 (uma) Bolsa de estudos para o "Curso Breve" com duração total de até 03 meses, sendo 04 semanas de aulas teóricas e práticas na Escola ICIF de Costigliole d'Asti na Itália, e 08 semanas de estágio (opcional) em restaurantes italianos, indicados pelo ICIF na Itália. A Bolsa inclui passagens aéreas (Brasil – Itália / Itália - Brasil), hospedagem e alimentação durante o programa (valor do curso €5.500,00 Euros), patrocinado pelo ICIF.

4. DAS INSCRIÇÕES

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

4.1. O candidato deverá imprimir, preencher e enviar, em um único arquivo PDF:

- 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) Declaração de matrícula/escolaridade da unidade (Etec) com percentual de frequência do semestre letivo vigente (solicitar na secretaria acadêmica da unidade);

4.1. Elaborar uma receita de criação própria seguindo as instruções abaixo:

- a) 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, Fetuccine a Nido, Fetuccine 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.
- b) 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.
- 4.2. Encaminhar todos os documentos solicitados (Termo de Inscrição - Anexo I, Ficha Técnica de Prato - Anexo II e Declaração de matrícula com percentual de frequência, **em arquivo PDF**, somente para e-mail: inscricao.arinter@cps.sp.gov.br, impreterivelmente **até às 23h59 do dia 30 de setembro de 2018**).

Obs.: No assunto da mensagem/e-mail informar o nome do programa, seu nome e sua Etec, como no exemplo:

CONCURSO DE GASTRONOMIA - José da Silva – Etec Americana

- 4.3. 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.

5. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

O processo de seleção consistirá em 3 etapas:

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

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

3ª Etapa: Concurso de Gastronomia, que compreende na preparação das receitas de criação própria dos 06 finalistas, para um júri competente que definirá o ganhador do concurso.

5.1. O Concurso de Gastronomia

- 5.1.1. 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.
- 5.1.2. 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.
- 5.1.3. 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.
- 5.1.4. Cada participante deverá se apresentar em uniforme completo e estar disponível para a produção de fotos para a mídia na data do concurso.
- 5.1.5. Cada candidato terá um limite de tempo de 40 minutos para realizar sua receita, sob o controle do comitê de organização do concurso.
- 5.1.6. Os pratos realizados pelos seis candidatos serão apresentados aos jurados de forma anônima e conforme uma sequência definida anteriormente por sorteio no dia do concurso.
- 5.1.7. O júri será composto por um mínimo de sete membros, (ou outro número ímpar) entre chefs e/ou personalidades indicadas pelo Centro Paula Souza e pela representante do ICIF no Brasil, jornalistas especializados.
- 5.1.8. 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.
- 5.1.9. Eventuais atrasos na apresentação dos pratos ao Júri serão igualmente penalizados na avaliação final.
- 5.1.10. Todos os finalistas deverão ficar na cozinha até o fim dos trabalhos do Júri. Terminada a seleção, eles serão apresentados aos jurados.

5.2. 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

- 5.2.1. A nota mais alta e a mais baixa, para cada receita, serão eliminadas e a avaliação final resultará da média aritmética das outras notas.
- 5.2.2. Ao final do Concurso, o Júri proclamará o vencedor, que será o candidato que obtiver a maior pontuação.
- 5.2.3. 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;
- 5.2.4. Não haverá ressarcimento de despesas de deslocamento, alimentação ou hospedagem para a participação no concurso. Todas as despesas serão de responsabilidade dos candidatos.
- 5.2.5. 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

Etapa	Datas
Período de inscrições no portal da ARInter e envio do Termo de Inscrição e da receita por e-mail.	<u>Até às 23h59 do dia 30 de setembro de 2018.</u>
Divulgação dos classificados na 1ª Etapa	<u>03 de outubro de 2018</u>
Divulgação dos 06 alunos finalistas para a 3ª Etapa – Concurso de Gastronomia	<u>10 de outubro de 2018</u>
Concurso Local: Etec Santa Ifigênia – Centro Paula Souza	<u>22 de outubro de 2018</u>

*Sujeito a alterações

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 7.1. Os critérios de seleção respeitarão a discricionariedade da administração pública;
- 7.2. O Centro Paula Souza não se responsabilizará pela efetivação do programa, tampouco, por nenhuma despesa financeira referente às passagens aéreas, hospedagem, alimentação, passaporte, políticas de fronteiras, visto consular e outras decorrentes do intercâmbio na Itália. As demais despesas não arcadas pela Bolsa de Estudos (Curso no ICIF, alimentação e hospedagem durante o programa e as passagens aéreas de ida e volta ao Brasil) serão de responsabilidade do discente selecionado.
- 7.3. A bolsa de estudos deverá ser usufruída impreterivelmente até o 2º semestre de 2019, e o aluno ganhador do concurso somente poderá viajar após concluir o Curso ao qual está matriculado quando da sua participação no concurso.
- 7.4. 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).

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: informacao.arinter@cps.sp.gov.br;

São Paulo, 10 de setembro de 2018.



Professora Marta Iglesias
Assessora Relações Internacionais
Centro Paula Souza

Anexo I – TERMO DE INSCRIÇÃO

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

Nome completo: _____

RG n° _____ CPF n° _____

Data de nascimento: _____

Endereço Residencial: _____

Cidade: _____

Fone (DDD) _____ Celular (DDD) _____

E-mail: _____

Etec: _____

Curso: _____

Semestre: _____ Período () manhã () tarde () noite

Declaro, para os devidos fins, que li, compreendi, estou ciente com relação a todo o teor do **Edital ARInter n° 017/2018, concordo com os termos e confirmo minha inscrição** para o 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

