

12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!

PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

Já mostramos na primeira edição do nosso concurso culinário que a gastronomia do nosso território é rica. Por isso, vamos colocar novamente os camaradas frente a frente para demonstrar suas habilidades na cozinha e seu talento para criar pratos excepcionais. Essa prova desafiará cada equipe a preparar um prato que seja não apenas delicioso, mas também visualmente encantador.

Nesta edição, as equipes realizarão a prova em duas etapas: uma de eliminação e a grande final.

O conteúdo da prova será gravado, e deve ir ao ar no canal oficial Saragaço: www.youtube.com.br/saragacobombinhas



PATROCÍNIO PLATINA

COTA COOPERAÇÃO

PATROCÍNIO PRATA

ORGANIZAÇÃO

REALIZAÇÃO



12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!

PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

ETAPA 01: A ELIMINAÇÃO

PARTICIPANTES

- 3 (três) representantes por rancho.

TEMPO DE PROVA

- Tempo de execução da prova: 25 (vinte e cinco) minutos.

DATA E LOCAL

- 20/06/2024 - quinta feira.;
- A realização da prova será no Instituto Boi Mamão - Rua Abacate, nº452, Sertãozinho - Bombinhas/SC.

ESPECIFICAÇÕES

- Cada equipe executará individualmente a etapa de eliminação nos horários abaixo, organizados em ordem alfabética:
 - 13:00: Rancho do Alexandre
 - 13:55: Rancho Amigos da Conceição
 - 14:50: Rancho da Barra
 - 15:45: Rancho Canto de Bombas
 - 16:40: Rancho Família Melo
 - 17:35: Rancho dos Ingleses
 - 18:30: Rancho do Mestre Naro
 - 19:25: Rancho da Praia de Fora
 - 20:20: Rancho Tataca e Gilberto



12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!

PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

- 21:15: Rancho do Kenko
- Ordem acima apenas ilustrativa;
- Será realizado um sorteio e enviado o horário de prova para cada capitão de rancho de forma individual;
- Cada equipe deverá chegar com 15 (quinze) minutos de antecedência e se apresentar aos membros da equipe que repassarão as informações;
- Durante a realização da prova por um rancho, não será permitida a entrada de outra equipe no ambiente de prova;
- Não poderá entrar no ambiente de provas mais integrantes do que o estipulado;
- As equipes receberão a cozinha limpa e após o término da prova terão 5 (cinco) minutos para entregar conforme recebeu, sob pena de perder pontos na média final;
- É de responsabilidade das equipes levar os utensílios necessários para a realização dos pratos, inclusive a louça onde será servido os alimentos para a avaliação;
- Será ofertado igualmente a todas as equipes:
 - Um fogão a lenha;
 - Um fogão industrial;
 - Uma churrasqueira;
 - Pia com água.
- Em caso de optarem por pratos que necessitem de forno elétrico, é de responsabilidade da equipe levar;
- Nesta etapa, as equipes deverão levar seus ingredientes e somente os ingredientes pré-prontos que estão listados no item ENTREGAS serão permitidos.

ENTREGAS

- Cada equipe deve elaborar um PRATO PRINCIPAL (6 unidades) composto pelos seguintes ingredientes:



- Tainha escalada seca;
 - Farinha de mandioca;
 - Abóbora.
- O prato deverá ser produzido e entregue empratado/finalizado no local indicado dentro do limite de 25 (vinte e cinco) minutos.

PREPARAÇÃO DO PRATO

- No prato só podem estar presentes além dos ingredientes citados anteriormente água e temperos, por exemplo: cebola, tomate, cominho, pimenta, alho, sal e entre outros;
- Nesta fase, os itens do prato podem ser pré-prontos e apenas finalizados no local dentro do tempo estabelecidos;
- No caso dos itens pré-prontos, a equipe deverá levar no dia fotos e vídeos para comprovar o preparo pelos integrantes que realizarão a prova.

AVALIAÇÃO

- A comissão julgadora desta fase será composta por 5 (cinco) jurados;
- A avaliação desta etapa será às cegas, sem que os jurados saibam qual rancho estará apresentando o prato;
- Serão avaliados com notas de 1 (um) a 10 (dez), os seguintes critérios: sabor, criatividade, aroma e apresentação do prato;
- Será descartada a maior e a menor nota e realizada a média aritmética das notas.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO

- Ordem da maior nota para menor nota média;
- Os 5 (cinco) ranchos de melhor pontuação irão para a fase da grande final e os demais irão compor o ranking final de 6º a 10º lugar conforme a maior nota média;



12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!



PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

- O resultado dos cinco selecionados para a grande final sairá uma hora após a última apresentação provisionada, ou seja, as 22h30 do dia 20/06/2024.



12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!

PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

ETAPA 02: A GRANDE FINAL

PARTICIPANTES

- 3 (três) representantes por rancho, deverão ser os mesmos da etapa anterior.

TEMPO DE PROVA

- Tempo de execução da prova: 1 (uma) hora e 15 (quinze) minutos.

DATA E LOCAL

- 21/06/2024 - sexta-feira;
- A realização da prova será no Instituto Boi Mamão - Rua Abacate, nº452, Sertãozinho - Bombinhas/SC.

ESPECIFICAÇÕES

- Cada equipe executará individualmente a etapa final nos horários abaixo:
 - 13:30
 - 15:15
 - 17:00
 - 18:45
 - 20:30
- A ordem da execução será realizada por sorteio e divulgado junto com o resultado dos selecionados para a fase;
- Cada equipe deverá chegar com 15 (quinze) minutos de antecedência e se apresentar aos membros da equipe organizadora que repassarão as informações;



PATROCÍNIO PLATINA



COTA COOPERAÇÃO



PATROCÍNIO PRATA



ORGANIZAÇÃO



REALIZAÇÃO



12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!

PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

- Durante a realização da prova por um rancho, não será permitida a entrada de outra equipe no ambiente de prova;
- Não poderá entrar no ambiente de provas mais integrantes do que o estipulado, exceto o capitão no ato da avaliação verbal dos jurados;
- As equipes receberão a cozinha limpa e após o término da prova terão 10 (dez) minutos para entregar conforme recebeu, sob pena de perder pontos na média final;
- É de responsabilidade das equipes levar os utensílios necessários para a realização dos pratos, inclusive a louça onde será servido os alimentos para a avaliação;
- Será ofertado igualmente a todas as equipes:
 - Um fogão a lenha;
 - Um fogão industrial;
 - Uma churrasqueira;
 - Pia com água.
- Em caso de optarem por pratos que necessitem de forno elétrico, é de responsabilidade da equipe levar;
- Nesta fase, as equipes deverão levar seus ingredientes e não poderão levar nada pré-pronto além de: condimentos, temperos e produtos industrializados.

ENTREGAS

- Cada equipe deve elaborar um menu completo composto de ENTRADA, PRATO PRINCIPAL e SOBREMESA composto pelas seguintes especificações::
 - 1 Prato Entrada: (6 unidades): obrigatório usar ova, moela ou fígado de Tainha;
 - 1 Prato Principal (6 unidades): obrigatório usar Tainha;
 - 1 Prato de Sobremesa (6 unidades): obrigatório usar café e amendoim (ambos);
- Os pratos deverão ser produzidos e entregues empratoado/finalizado no local indicado dentro do limite de 1 (uma) hora e 15 (quinze) minutos, sendo que:



12 A 14 DE JULHO
2024

8º SARAGAÇO!

PROVA 06

MESTRE CHEF: SEGUNDA EDIÇÃO

- 1 (uma) hora e 05 (cinco) minutos: deverá ser entregue a entrada;
- 1 (uma) hora e 10 (dez) minutos: deverá ser entregue o prato principal;
- 1 (uma) hora e 15 (quinze) minutos: deverá ser entregue a sobremesa.
- Após o tempo estabelecido a equipe não poderá mexer nos pratos entregues.

AVALIAÇÃO

- A comissão julgadora desta fase será composta por 5 (cinco) jurados, podendo ter membros distintos da fase anterior;
- Serão avaliados com notas de 1 (um) a 10 (dez), os seguintes critérios: sabor, criatividade, aroma e apresentação do prato;
- Será descartada a maior e a menor nota e realizada a média aritmética das notas.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO

- Ordem da maior nota para menor nota média;
- Nesta fase irão para o ranking 1º a 5º lugar conforme a maior nota média;
- O resultado da prova sairá somente no domingo 14/07/2024.
- ***PONTUAÇÃO CHAVEADA**



PATROCÍNIO PLATINA



COTA COOPERAÇÃO



PATROCÍNIO PRATA



ORGANIZAÇÃO



REALIZAÇÃO

