



## PROVA 01

### MESTRE CHEF: TERCEIRA EDIÇÃO - SEMIFINAL

Já mostramos nas duas primeiras edições 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.

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



COTA OURO:



COTA PRATA:



COTA PLATINA:



COTA BRONZE:



COTA APOIO:



ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA CULTURA





## PROVA 01

### MESTRE CHEF: TERCEIRA EDIÇÃO - SEMIFINAL

#### PARTICIPANTES

- 2 (dois) representantes por rancho, formando 4 (quatro) equipes no total;
- A escolha das equipes se dará por sorteio, publicizada dia 18/05/2025 - Domingo;
- Os participantes precisarão ficar durante todo o período de execução da prova;
- Os representantes dos ranchos não poderão estar cursando ou ser formados em gastronomia.

#### TEMPO DE PROVA

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

#### DATA E LOCAL

- 31/05/2025 - sábado, a partir das 13h30;
- A realização da prova será CEIT Leonel de Moura Brizola, Rua Japim, 310 - Bombas, Bombinhas - SC, 88215-000.

#### ESPECIFICAÇÕES

- As equipes se enfrentarão da seguinte maneira:
  - 14:00 - Equipe 1 x Equipe 2
  - 16:00 - Equipe 3 x Equipe 4
  - 18:00 - Segunda etapa
- O sorteio será realizado no dia da realização da prova;
- Todos os competidores deverão chegar às 13h00 e se apresentar aos membros da equipe organizadora que repassarão as informações;



COTA OURO:



COTA PRATA:



COTA PLATINA:



COTA BRONZE:



COTA APOIO:



ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA CULTURA





## PROVA 01

### MESTRE CHEF: TERCEIRA EDIÇÃO - SEMIFINAL

- Será permitida a entrada de 18 (dezoito) representantes de cada rancho para assistir a prova no auditório, permitido a manifestação **quando autorizados**, sendo autorizado a entrada até as 13h30, quando iniciará a prova;
- Não poderá entrar no ambiente de provas mais integrantes do que o descrito nessa folha de provas;
- As equipes receberão a cozinha limpa e após o término da prova terão 15 (quinze) 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 industrial de três bocas;
  - Um forno elétrico;
  - Um microondas;
  - Pia com água.
- Em caso de optarem por pratos que necessitem de churrasqueira, 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 fígado;
  - 1 Prato Principal (6 unidades): obrigatório usar Tainha, devendo ser apresentada em formato inteiro, ou seja, obedecendo a sequência das partes compõem cabeça, corpo e rabo. Independente a forma que for preparada, por exemplo: espalmada, em postas, ou sem espinhas. Os acompanhamentos é livre, devendo ser empratados, ficando a escolha dos participantes;



COTA OURO:



COTA PRATA:



COTA PLATINA:



COTA BRONZE:



COTA APOIO:



ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA CULTURA





## PROVA 01

### MESTRE CHEF: TERCEIRA EDIÇÃO - SEMIFINAL

- 1 Prato de Sobremesa (6 unidades): obrigatório usar abóbora, sendo destaque do prato;
- Os pratos deverão ser produzidos e entregues empratado/finalizado no local indicado dentro do limite de 1 (uma) hora e 15 (quinze) minutos, sendo que:
  - 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;
- 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

- A classificação desta etapa se dará pela maior média para fins de classificação do 5º ao 8º;
- O resultado da prova sairá somente no domingo 20/07/2025.
- **PONTUAÇÃO DEFINIDA: MAIS BAITA**



COTA OURO:



COTA PRATA:



COTA PLATINA:



COTA BRONZE:



COTA APOIO:



ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA CULTURA

