



PROVA 01

MESTRE CHEF: TERCEIRA EDIÇÃO - FINAL

Chegou a hora da grande final!

Nas duas primeiras edições do nosso concurso culinário, ficou claro que a gastronomia do nosso território é repleta de sabores, criatividade e tradição.

Agora, os finalistas voltam à cozinha para um último e decisivo desafio: mostrar quem realmente merece o título de campeão. As equipes deverão criar um prato que encante todos os sentidos — sabor irresistível, apresentação impecável e aquele toque único que só os verdadeiros mestres da cozinha sabem dar. Quem vai conquistar o paladar dos jurados e levar a vitória?

O conteúdo da prova será gravado, e deve ir ao ar no canal oficial Saragaço: 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 - FINAL

PARTICIPANTES

- 2 (dois) representantes por rancho, os mesmo da etapa anterior.

TEMPO DE PROVA

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

DATA E LOCAL

- 31/05/2024 - sábado, a partir das 18h00;
- A realização da prova será CEIT Leonel de Moura Brizola, Rua Japim, 310 - Bombas, Bombinhas - SC, 88215-000

ESPECIFICAÇÕES

- Os quatros ranchos vencedores da primeira etapa se enfrentarão na grande final;
- 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.



COTA OURO:



COTA PRATA:



COTA PLATINA:



COTA BRONZE:



COTA APOIO:



ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA CULTURA





PROVA 01

MESTRE CHEF: TERCEIRA EDIÇÃO - FINAL

- 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 a partir de uma caixa surpresa UM PRATO PRINCIPAL no máximo de 1h (uma hora);
- 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 1º ao 4º;
- O resultado da prova sairá somente no domingo 20/07/2026.
- **PONTUAÇÃO DEFINIDA: MAIS BAITA**



COTA OURO:



COTA PRATA:



COTA PLATINA:



COTA BRONZE:



COTA APOIO:



ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA CULTURA

