

PROVA 11

4º MESTRE CHEFE

ERRATA

Já mostramos nas três 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

PARTICIPANTES

- 2 (dois) representantes de cada rancho, sendo que dois ranchos formam uma equipe. Ao todo serão 5 (cinco) equipes:
 - Link do sorteio: <https://youtu.be/OL6JEzSdo0s?si=ZVY4Q2GUI12VpTjf>
 - Equipe 01: Rancho da Barra e Rancho Mestre Naro;
 - Equipe 02: Rancho Cantinho do Benjamim e Rancho Praia dos Ingleses
 - Equipe 03: Rancho do Alexandre e do Rancho do Kenko;
 - Equipe 04: Rancho Tataca & Gilberto e Rancho Canto de Bombas;
 - Equipe 05: Rancho Amigos da Conceição e Rancho da Praia de Fora.
- Os participantes precisarão ficar durante todo o **seu período** de execução da prova.
- Os representantes dos ranchos não poderão estar cursando ou ser formados em gastronomia.



COTA DIAMANTE

COTA PLATINA



COTA OURO

COTA PRATA



GEO@MAIS



COTA BRONZE



vivapark
Porto Belo



APOIO



ORGANIZAÇÃO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA
CULTURA



PROVA 11

4º MESTRE CHEFE

ERRATA

ESPECIFICAÇÕES DA PROVA - PARTE 01

- Data: 26/05/2026 (Terça-feira)
- Os representantes de cada equipe deverão executar a fase surpresa das 21h00 às 00h00, em local a ser repassado pela equipe organizadora no respectivo dia.
- Cada equipe executará a fase individualmente.
- As orientações e especificações da fase serão repassadas no ato.
- **A equipe deve levar:** Duas tainhas inteiras com escamas e dois pares de ovas, em sacos transparentes, identificados com o nome da equipe e o nome de cada tainha (apelido).

ESPECIFICAÇÕES DA PROVA - PARTE 02

- 27/05/2025 - quarta-feira, a partir das 10:00.
- A realização da prova será Instituto BoiMamão - Rua Abacate, nº452, Sertãozinho - Bombinhas/SC - 88215-000.
- Cada equipe executará individualmente a segunda parte da prova nos horários abaixo:
 - 10:30: Equipe 01 - Rancho da Barra e Rancho Mestre Naro;
 - 12:15: Equipe 02 - Rancho Cantinho do Benjamim e Rancho Praia dos Ingleses
 - 14:00: Equipe 03 - Rancho do Alexandre e do Rancho do Kenko;
 - ~~16:45~~ 15:45: Equipe 04 - Rancho Tataca & Gilberto e Rancho Canto de Bombas;
 - ~~18:30~~ 17:30: Equipe 05 - Rancho Amigos da Conceição e Rancho da Praia de Fora.
- Cada equipe deverá chegar com 30 (trinta) minutos de antecedência e se apresentar aos membros da equipe organizadora que repassarão as informações.
- Durante a realização da prova por uma equipe, 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 receberam, sob pena de perder pontos na média final.

PROVA 11

4º MESTRE CHEFE

ERRATA

- É de responsabilidade das equipes levar os utensílios necessários para a realização dos pratos, inclusive a **louças e talheres** onde serão servidos os alimentos para a avaliação;
- Será ofertado igualmente a todas as equipes:
 - Um fogão a lenha;
 - Um fogão industrial;
 - Uma churrasqueira;
 - Pia com água.
 - Microondas
- Caso achem necessário outro eletrodoméstico é de responsabilidade das equipes levarem.

ENTREGA

- Cada equipe deve elaborar um menu completo composto de ENTRADA, PRATO PRINCIPAL e SOBREMESA composto pelas seguintes especificações:
 - 1 Prato Entrada: (6 unidades): As especificações serão fornecidas no dia.
 - 1 Prato Principal (6 unidades): As especificações serão fornecidas no dia.
 - 1 Prato de Sobremesa (6 unidades): As especificações serão fornecidas no dia.
- Os pratos deverão ser produzidos e entregues em prato/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 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;



Lei Rouanet
Incentivo a
Projetos Culturais



Fundação
CULTURA



Prefeitura de
BOMBINHAS

COTA DIAMANTE

COTA PLATINA



COTA OURO

COTA PRATA



GEO@MAIS

VPR.M7

COTA BRONZE



vivapark



APOIO



ORGANIZAÇÃO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA
CULTURA





PROVA 11

4º MESTRE CHEFE

ERRATA

- Será descartada a maior e a menor nota e realizada a média aritmética das notas restantes.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO

- Ordem da maior nota para menor nota média.
- O resultado da prova sairá somente no domingo 05/07/2026.
- Pontuação: Chaveada.



COTA PRATA



COTA BRONZE



APOIO



ORGANIZAÇÃO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA CULTURA

