



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



Universidade
Potiguar
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

LAUREATE CULINARY CUP 2012 – ETAPA LOCAL UNIVERSIDADE POTIGUAR

REGULAMENTO

1. O CONCURSO

O Concurso tem como objetivo selecionar a dupla de alunos que representará a Universidade Potiguar na Seletiva Nacional para a Laureate Culinary Cup que acontecerá em Natal - RN, nas instalações da Universidade Potiguar em 17 de agosto 2012.

2. PARTICIPANTES

2.1 A participação deverá ocorrer por meio de formação de duplas. Os alunos só podem participar de uma única dupla.

2.2 Somente poderão participar da seletiva local os alunos que possuam matrícula regularmente ativa e vigente em Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ou Pós Graduação da Escola de Hospitalidade da Universidade Potiguar, que atendam as seguintes condições:

- a.** Alunos com matrícula ativa em 2012.1, a partir do 2º semestre do curso, e que tenha matrícula ativa em 2012.2;
- b.** Não possuir nenhuma pendência financeira junto à Instituição;
- c.** Possuir passaporte válido (na data da seletiva local);
- d.** Ser responsável pela obtenção de passaporte e visto de turista para entrada no México. A regra vigente permite entrada ao México a cidadãos que possuam visto de entrada para os Estados Unidos ou para o México, ou ainda aqueles que tenham solicitado autorização eletrônica no site do Consulado Mexicano **Sistema de Autorização Eletrônica (SAE)**.



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



Universidade
Potiguar
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

3. INSCRIÇÕES

- a. As inscrições deverão ser realizadas através do preenchimento de ficha de inscrição (uma para cada dupla);
- b. Cada dupla será identificada por uma numeração;
- c. Cada dupla deverá no ato da inscrição entregar um envelope lacrado, e sem identificação, contendo: Trabalho Escrito, Fichas Técnicas, Lista de Compras e Fotografia dos Pratos em tamanho 15 x 21 cm.
- d. Além da ficha de inscrição, nenhum outro documento poderá ser identificado com o nome dos alunos.
- e. Período de inscrição: 11/06/2012 até 06/07/2012 às 20:00hs

4. DESENVOLVIMENTO DO CONCURSO

4.1 O concurso consiste:

- a. Elaboração de um cardápio de 4 *courses* composto por uma entrada fria, uma entrada quente ou sopa, um prato principal e uma sobremesa, com toque brasileiro:
 - **Entradas:** as duplas deverão utilizar camarão (10-15 unidades) e polvo (1-2 kg em tamanho) - uma pode levar camarão e a outra polvo, ou as duas podem ter os dois;
 - **Prato principal:** as duplas deverão utilizar costela de cordeiro e paleta de cordeiro (As 02 peças no mesmo prato)
 - **Sobremesa:** as duplas deverão utilizar ao menos 2 frutas da seguinte relação – morango, goiaba, tangerina, fruta do cactus nopales “prickly pear”, romã e framboesa.
- b. Elaboração de um trabalho escrito (segundo as normas da ABNT) constando de contextualização sobre a herança cultural dos pratos escolhidos, fundamentando a escolha dos alimentos/preparações como sendo representante da cultura/gastronomia do Brasil;
- c. Elaboração de Ficha Técnica de todos os pratos;
- d. Elaboração da Lista de Compras.

4.2 Etapas do Concurso

O concurso será desenvolvido em duas etapas

- a. Pré-seleção: onde serão avaliados a documentação necessária à participação do concurso, Trabalho Escrito, Ficha Técnica das preparações e Lista de Compras dos insumos;
- b. Seleção: onde as duplas pré-selecionadas irão desenvolver e apresentar seus pratos para uma banca examinadora;



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



Universidade
Potiguar
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

4.3 Pré-Seleção

1. Todos os trabalhos inscritos serão avaliados por uma equipe de professores da UnP, no qual serão pontuados da seguinte forma:
 - a. Trabalho Escrito, Ficha Técnica e Lista de Compras – 40 pontos
 - b. Preparações – aspecto visual, técnica e criatividade – 60 pontos (15 pontos para cada prato)
2. Seguirão para a segunda etapa do concurso, as 10 duplas melhor avaliadas (maior pontuação)

4.4 Seleção

As 10 duplas pré-selecionadas apresentar-se-ão de forma prática nos dias 17 e 18 de julho de 2012, a ser definido em sorteio.

Os alunos pré-selecionados deverão apresentar-se no seu dia definido, às 9h00, no Campus Roberto Freire da Universidade Potiguar (UnP), devidamente uniformizados, de acordo com o padrão exigido para o Curso de Gastronomia da UnP.

A seleção será realizado em 2 etapas:

- Pré-preparo: 9h00 às 11h00

As duplas terão 02 (duas) horas para checar os ingredientes, preparar o *mise en place*

- Preparo/Apresentação/Julgamento: 12h00 às 17h00

As duplas terão 02 (duas) horas para finalizar seus pratos, e 30 minutos para apresentar seus pratos aos jurados. Haverá sorteio para definir a ordem de apresentação dos pratos, que acontecerá com um intervalo máximo de 10 minutos entre cada um dos pratos.

A primeira dupla sorteada, iniciará suas produções às 12h00 e apresentará para os jurados às 14h00. A segunda dupla começará às 12h30 e apresentará às 14h30. A terceira dupla começará às 13h00 e apresentará às 15h00. A quarta dupla começará às 13h30 e apresentará às 15h30. A quinta dupla começará às 14h00 e apresentará às 16h00.

Os alunos produzirão 04 (quatro) porções de todos os pratos exigidos: 3 para o júri e 1 para a foto.



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



Universidade
Potiguar
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

5. JULGAMENTO

5.1 A Comissão Julgadora do Concurso avaliará os cardápios das 10 duplas finalistas por meio da atribuição de pontuação, que poderá chegar a um total de 340 pontos, observados os seguintes critérios:

a) Apresentação/Visual: 80 pontos (20 para cada prato)

- Está de acordo com a descrição do menu
- Tamanho apropriado do prato
- Composição, cor e peso apropriados e atrativos
- Practical plating
- Grau de cozimento
- Tamanho da porção e proporção adequada dos ingredientes
- Reflexo da herança culinária

b) Sabor/Paladar: 160 pontos (40 para cada prato)

- Flavors complement
- Temperos adequados
- Temperatura
- Grau de cozimento
- Harmonização das texturas
- Balanceamento Nutricional
- Reflexo da herança culinária
- Composição do menu

c) Júri Técnico: 60 pontos

Cada dupla começa o dia com 60 pontos no total. O jurado da cozinha irá determinar se necessário deduzir pontos de cada dupla dos 60 pontos possíveis. Pontos serão deduzidos a critério do júri técnico, observando-se os seguintes itens:

- Organização da estação de trabalho
- Sanitização
- Desperdício na cozinha
- Trabalho em equipe
- Habilidades e Técnicas Culinárias
- Aparência e atitude profissional
- Mise en place
- Segurança
- Habilidades organizacionais
- Requisição adequada
- Aderência às receitas submetidas



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



Universidade
Potiguar
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

Todas as infrações serão deduzidas dos 60 pontos iniciais. Uma pontuação de 60 indicaria performance excepcional na cozinha.

d) Trabalho Escrito e Fichas Técnicas: 40 pontos

O trabalho escrito e apresentação das fichas técnicas terá o valor total de 40 pontos, a critério do júri, que julgará os trabalhos pelo conteúdo e reflexo da herança cultural dos pratos.

5.2 Critérios de Desempate

Em caso de empate entre duplas, serão observadas a pontuação de categorias, na seguinte ordem:

1. Sabor/Paladar: a dupla que tiver maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
2. Júri Técnico: se ainda houver empate, a dupla que apresentar maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
3. Apresentação/Visual: se ainda houver empate, a dupla que apresentar maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
4. Trabalho Escrito e Fichas Técnicas: se ainda houver empate, a dupla que apresentar maior pontuação nessa categoria será a vencedora;
5. Se ainda houver empate, a decisão será tomada por consenso entre os jurados.

6. PREMIAÇÃO

6.1 A Comissão Julgadora do Concurso elegerá a dupla vencedora através da soma das notas de cada jurado e, caso necessário, observados os critérios de desempate, conforme item 4.2.

6.2 Os alunos componentes da dupla vencedora farão jus ao prêmio a seguir descrito:

Participar da Seletiva Nacional da Laureate Culinary Cup que acontecerá em Natal, nas instalações da Universidade Potiguar (UnP), em 17 de agosto de 2012.

7. OBSERVAÇÕES GERAIS

7.1 A participação no Concurso é feita de forma gratuita e não está subordinada a qualquer modalidade de aposta ou pagamento;

7.2 Os alunos participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em seus trabalhos e pelas conseqüências advindas pelo descumprimento da



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



Universidade
Potiguar
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

legislação vigente. Todos e quaisquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos trabalhos;

7.3 As despesas de emissão de passagens aéreas, traslados, alimentação e hospedagem para a viagem ao local de realização do Concurso Internacional, no México, serão pagas pela Instituição de Ensino de origem da dupla vencedora da etapa nacional;

7.4 Despesas extras serão de inteira responsabilidade do aluno;

7.5 Serão de inteira responsabilidade dos alunos selecionados, todas as despesas relativas à obtenção do visto de viagem;

7.6 Será selecionada uma dupla de alunos suplentes, caso a primeira dupla seja impedida de realizar a viagem representando o Brasil no concurso internacional Laureate Culinary Cup;

7.7 Cada dupla pré-selecionada contará com um professor da UnP como orientador para a seleção, que deverá ser sorteado dentre os professores de prática.

7.7 As dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso nacional, presidida pela Diretoria e do Conselho de Curso do CST em Gastronomia da Universidade Potiguar

9. CRONOGRAMA

- Período de Inscrição: 11 de junho a 06 de julho de 2012
- Deferimento das inscrições: 09 de julho de 2012
- Resultado da Pré-seleção: 11 de julho de 2012
- Sorteio do professor orientador: 11 de julho de 2012
- Realização da Etapa Local: 17 e 18 de julho de 2012, na UnP (Natal-RN)
- Resultado da Etapa Local: 18 de julho às 18 horas
- Realização da Etapa Nacional: 17 de Agosto de 2012, na UNP (Natal-RN)
- Laureate Culinary Cup 2011 (Cidade do México): 26 a 28 de Setembro de 2012