

Edital Comitativa dos Chefs 2019

O Festival Gastronômico Comitativa dos Chefs 2019 tem uma novidade!

Com muito carinho a comissão organizadora pensou em uma forma de selecionar restaurantes e empresas do segmento alimentício para participar do Festival Gastronômico Comitativa dos Chefs 2019.

As inscrições serão feitas através de um prato regional, cumprindo as exigências elencadas abaixo.

1) NORMAS:

- 1.1- O espaço será concedido para uso da empresa durante os dias do evento.
- 1.2- O evento terá caixa único e uma taxa sobre as vendas será retida pelo evento, para fins de custeio administrativo (ver item 1.6).
- 1.3- Serão disponibilizadas duas categorias de espaço:
 - 1.3.1- Stands com estrutura básica, para restaurantes;
 - 1.3.2 Área livre com ponto de energia, para os carrinhos, bikes, trucks e outros.
- 1.6- As taxas retidas serão: Stands – 15% | Área livre – 12%
- 1.7- O critério é que a inscrição seja feita através da apresentação de um prato com ingredientes regionais, que poderá ser desenvolvido ou adaptado a partir de um já existente, que será servido no evento;
- 1.8- O prato deverá conter ao menos um ingrediente regional: jacaré, guariroba, mandioca, carne seca, pequi, pimentas, jenipapo, baru, guavira, jatobá, tamarindo PANCS e outros.
- 1.9- O prato deverá, obrigatoriamente, constar no menu de um restaurante, da cidade de origem, pelo período de 12 meses;
- 1.10- O restaurante compromete-se a manter um adesivo, em local visível, contendo o selo “Comitativa dos Chefs”, que será entregue posteriormente, cujo intuito é promover a gastronomia regional, atestando que este estabelecimento oferece um prato regional. O Comitativa dos Chefs fará um trabalho de sensibilização à população e órgãos ligados ao turismo através das redes sociais;
- 1.11- O intuito de Festivais Gastronômicos é que as pessoas degustem vários pratos, assim os valores praticados no evento não poderão ultrapassar R\$25,00 (vinte e cinco reais).

2) INSCRIÇÕES:

2.2- As inscrições poderão ser realizadas de 1° de Março a 1° de junho no site do evento www.comitivadosc chefs.com.br.

2.3- O inscrito deverá preencher os dados do formulário, inserir a ficha técnica e anexar uma foto do prato.

3) JULGAMENTO:

3.1- A seleção será formada por uma equipe de chefs da Associação dos Profissionais de Gastronomia de Mato Grosso do Sul – APGMS, que avaliará às cegas, sem saber o nome do inscrito;

3.2- Os chefs que irão participar com prato no festival e que façam parte da Associação, não participarão como julgadores;

3.3- A Comissão Julgadora tem total autonomia e liberdade de escolha, não cabendo nenhum recurso contra as decisões referentes às receitas selecionadas, sendo suas decisões irreversíveis;

3.3- Os critérios a serem considerados pelos jurados em nível de prioridade são: (I) Sabor, (II) Regionalidade, (III) Criatividade, (IV) Apresentação e (VI) Equilíbrio.

3.4- Para cada critério será estipulada uma nota de 1 a 5. A pontuação final será estipulada pela soma aritmética de todos os critérios.

3.5- Em caso de empate na contagem final, será utilizado o seguinte critério, conforme ordem abaixo relacionada:

- a) Maior número de pontos no critério sabor
- b) Maior número de pontos no critério regionalidade
- c) Maior número de pontos no critério criatividade

3.6- Os Restaurantes que participaram em 2017 iniciarão com 05 pontos

4) PODERÃO CONCORRER:

- Restaurantes
- Chefs de Cozinha, desde que em parceria com algum restaurante para que seu prato seja disponibilizado posteriormente
- Bartender | Bartender Free Style
- Food trucks
- Bike, carrinhos e demais modalidades móveis de alimentação

5) VAGAS:

10 stands

20 áreas livres

6) CATEGORIAS:

- Prato Principal: Massas, Risotos, Carnes Vermelha, Frango, Peixe, Jacaré, Cordeiro, Porco e outras Proteínas

- Entradas e Petiscos: porções

- Lanches: sanduiches, pães, tortas salgadas, salgados fritos e assados

- Doces e cafés: tortas, bolos, cafés, sorvete, picolés

- Bar de drinks (permitido apenas a comercialização de drinks)

7) RESULTADO:

O resultado será divulgado no site do evento, no dia 05 de julho.

* Se houver coincidências de pratos (exemplo: 10 pratos risotos) a comissão avaliadora poderá solicitar adaptações.

**Casos individuais serão resolvidos posteriormente pela comissão avaliadora