

Regulamento do Master Chef ACESC Adulto 2019

Capítulo I – DA INSCRIÇÃO

Art. 1º. O Master Chef ACESC Adulto 2019 será realizada no dia **03 de novembro**.

Art. 2º. As inscrições dos clubes na ACESC deverão ser feitas entre os dias **1º (primeiro) de março e 30 (trinta) de setembro de 2019**.

Art. 3º. Cada clube participante deverá realizar uma seleção interna para escolha de uma dupla que representará o clube no **Master Chef ACESC Adulto**. Na escolha da dupla é necessário que ao menos 01 (um) dos participantes seja associado do clube.

Art. 4º. As inscrições só serão feitas diretamente pelos clubes, mediante envio por e-mail, no acesc@acesc.org.br, de:

- a) 01 (um) arquivo eletrônico com a ficha de Inscrição (**Anexo I**); contendo informações do clube e da dupla de chefs.

Art. 5º. A inscrição dará automaticamente à ACESC os direitos autorais de imagem e som de todos os inscritos, dando a mesma a permissão para filmar, fotografar e divulgar o Festival nos canais de divulgação da ACESC, sem quaisquer custos referentes aos direitos autorais.

Capítulo II – DO LOCAL, DATA E HORÁRIO

Art. 6º. O Master Chef ACESC Adulto será realizado na **Associação Brasileira A Hebraica de São Paulo**, no dia **03 de novembro, domingo**, a partir das **10h**.

Art. 7º. A categoria de **salgados** realizará as atividades do **Master Chef ACESC Adulto** das 10h às 12h. A categoria de **doces** realizará as atividades do **Master Chef ACESC Adulto** das 14h às 16h.

Art. 8º. A entrada dos participantes e convidados só será permitida mediante lista na entrada, com nomes e RGs. O acesso será pela Rua Dr. Alceu de Assis, 35 – Jardim

Europa – São Paulo. Cada clube deverá encaminhar essa lista até 02 (dois) dia antes do evento, através do e-mail: acesc@acesc.org.br.

Capítulo III – CATEGORIAS, MODALIDADE E NORMAS

Art. 9º. No **Master Chef ACESC** os associados poderão se inscrever nas categorias:

- Kids (associados menores de 16 (dezesseis) anos)
- Adulto (associados maiores de 17 (dezesete) anos)

Art. 10. Haverá duas modalidades para inscrição:

- Doce
- Salgado

Art. 11. Cada clube poderá inscrever no máximo **01 (uma) dupla** na categoria **Doce** e **01 (uma) dupla** na categoria **Salgado**.

Art. 12. Uma mesma dupla poderá concorrer nas duas categorias.

Art. 13. Só poderão se inscrever chefs amadores que não trabalhem no ramo de gastronomia.

Art. 14. Será realizado um sorteio, no dia do evento, onde cada dupla receberá uma **cesta com ingredientes diversos**, para a realização de um **Doce** e/ou **Salgado**, de acordo com a categoria contemplada.

Art. 15. Os ingredientes das cestas serão diferentes para cada dupla participante, de maneira que a atividade seja lúdica e enriquecedora para todos.

Art. 16. Apenas 01 (um) ingrediente da cesta poderá deixar de ser utilizado no preparo da receita.

Art. 17. Na cesta salgada não haverá porco nem frutos do mar.

Art. 18. Tempo de execução e montagem do prato para cada categoria: 2 (duas) horas.

Art. 19. Todos os ingredientes, equipamentos e utensílios necessários a produção de

receitas doces e salgadas serão fornecidos pelo clube anfitrião do evento.

Art. 20. No caso de haver apenas 01 (uma) inscrição em uma das modalidades, fica cancelada a premiação desta modalidade.

Art. 21. A ACESC não se responsabiliza com cortes, queimaduras e/ou outros acidentes que os inscritos possam vir a sofrer mediante a execução das atividades do **Master Chef ACESC Adulto**.

Capítulo IV – DA SELEÇÃO DOS JURADOS E DO JULGAMENTO

Art. 22. O corpo de jurados será formado por profissionais da área, altamente qualificados, designados pela **ACESC**.

Art. 23. Os critérios para a premiação deverão considerar a **apresentação** (visual), **sabor** (sensação gustativa), **higiene** (limpeza no preparo da receita) e **técnica e postura** (grau de conhecimento sobre as técnicas de preparo da receita).

Art. 24. Cada dupla apresentará um único prato para os 03 (três) jurados.

Art. 25. Cada jurado dará uma nota de dois dígitos para cada um dos itens descritos nos critérios do artigo 25, por receita (**Anexo II**).

Art. 26. Os prêmios serão dados em função das maiores notas.

Art. 27. Em caso de empate, os itens que definirão a classificação serão: apresentação, sabor, higiene e técnica.

Art. 28. A comissão organizadora, nomeada pela **ACESC** decidirá sobre as omissões deste regulamento, depois de ouvida a opinião do júri.

Art. 29. As decisões do júri são soberanas, irrecorríveis e inapeláveis.

Art. 30. As planilhas com o julgamento do **Master Chef ACESC Adulto** serão preenchidas e assinadas pelo júri e serão entregues para a Coordenadora Cultural da ACESC em envelope lacrado após a realização do **Master Chef ACESC Adulto**.

Capítulo V – DAS CATEGORIAS A SEREM PREMIADAS

Art. 31. Serão premiadas as seguintes categorias:

- Melhor **Salgado**
- Melhor **Doce**

Capítulo VI - DA PREMIAÇÃO DO MASTER CHEF ACESC

ADULTO

Art. 32. Os 1º (primeiros) colocados receberão Troféu **ACESC**. Os 2º (segundos) e 3º (terceiros) lugares receberão medalha.

Art. 33. Não haverá empates.

Art. 34. A classificação será divulgada somente na Festa de Encerramento.

Diretoria Cultural da ACESC

São Paulo, 27 de fevereiro de 2019

Anexo I – Ficha de inscrição

Master Chef ACESC Adulto

FICHA DE INSCRIÇÃO

DADOS DO CLUBE

Nome do clube

Responsável

E-mail responsável

DADOS DA DUPLA DE CHEFS ADULTO

Nome CHEF 1

Telefone

E-mail

Nome CHEF 2

Telefone

E-mail

Categoria **Doce ou Salgado**

Autorização de inscrição

Eu, acima nomeado, venho por meio de este documento registrar minha livre e espontânea vontade de inscrever-me no **MASTER CHEF ACESC ADULTO**, estando ciente das normas descritas em seu regulamento.

Assinatura do associado

São Paulo, XX de XX de 2019

Anexo II – Ficha de julgamento - Master Chef ACESC

Jurado(a):

Clube:

1 – Péssimo | 2 – Ruim | 3 – Bom | 4 – Muito bom | 5 - Excelente

Página | 6

Categoria Salgado

Dupla: Indicar nome das duplas					
	1	2	3	4	5
Sabor					
Apresentação					
Temperatura					
Criatividade					
Higiene/ Manipulação					
Técnica					
Postura					
Resultado Final					

Categoria Salgado

Dupla: Indicar nome das duplas					
	1	2	3	4	5
Sabor					
Apresentação					
Temperatura					
Criatividade					
Higiene/ Manipulação					
Técnica					
Postura					
Resultado Final					

Assinatura do jurado:

