



CONCURSO MELHOR TAPIOCA DO IFPI - CTZS

O Concurso tem como principal objetivo o incentivo à integralização da comunidade do IFPI - Campus Teresina Zona Sul como forma de promover uma melhor convivência entre alunos e servidores. Estão disponibilizadas, através deste regulamento, as regras necessárias para a participação.

- **DOS PARTICIPANTES**

As inscrições para o Concurso da Melhor Tapioca do CTZS será individual ou em dupla de servidores (docente e técnicos administrativos) do campus.

- **DA CATEGORIA E PREPARAÇÃO PRINCIPAL**

A categoria do concurso é Tapioca Recheada.

Os candidatos deverão criar uma tapioca recheada, onde terão que desenvolvê-las respeitando as diretrizes:

- Cada participante deverá levar ingredientes necessários para a elaboração de 2 (duas) tapiocas recheadas, que serão posteriormente degustados pelos juízes da comissão julgadora e um para a foto de divulgação;

- A organização do evento **NÃO** se responsabiliza pela aquisição do material de cada candidato;

- Os participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em seus trabalhos e pelas consequências advindas do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos trabalhos;

- os candidatos deverão criar uma tapioca dando destaque aos ingredientes da gastronomia brasileira;

- Cada participante ficará responsável pela matéria-prima necessária para a elaboração do recheio da tapioca, sendo de **responsabilidade da comissão do evento a disponibilização da GOMA DE TAPIOCA** assim como utensílios e equipamentos a utilizar durante o processo;

- os participantes terão total liberdade de criação de acordo com a categoria inscrita.

- **DA PARTICIPAÇÃO**

O Concurso de Melhor Tapioca do CTZS selecionará candidatos, direcionados à servidores do referido campus. A inscrição **DEVERÁ SER FEITA INDIVIDUALMENTE OU EM DUPLA.**

- **DO CONCURSO**

O concurso acontecerá no dia 10 de fevereiro, às 10:00, no laboratório de cozinha. As duplas serão avaliadas por um júri técnico da área (estudantes do curso de Gastronomia). Logo a banca será composta por profissionais da área de gastronomia diretamente envolvidos com o setor de A & B - Alimentos e Bebidas.

Os candidatos terão um tempo de **10 minutos** para realização do seu trabalho com posterior apresentação da receita aos jurados.

Após o final da apresentação, os candidatos terão 05 (cinco) minutos para organização e limpeza do ambiente.

Na cozinha não será permitida, em hipótese alguma, a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes e a equipe de coordenação da cozinha.

O não cumprimento de alguma regra resultará em penalidade na pontuação final. Os jurados farão a degustação e analisará os seguintes itens:

- Harmonia de sabor e textura;
- Criatividade (inovação);
- Técnica de preparo;
- Apresentação (estética);
- Apresentação pessoal (higiene, postura, organização);
- Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza).

A sequência de apresentação será definida por sorteio a ser realizado com os candidatos no dia do concurso. O resultado do Concurso será informado após a contabilização das notas dos jurados.

- **DA PREMIAÇÃO**

Será premiado o melhor concorrente de cada categoria após o final da contagem de votos. Os prêmios serão definidos pela organização com os parceiros do evento e entregues após a divulgação dos resultados.

- **DA INSCRIÇÃO**

As inscrições deverão ser realizadas nos dias 08 e 09 de fevereiro de 2017, na Coordenação de Disciplina nos seguintes horários: das 08:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00.



CONCURSO MELHOR TAPIOCA DO CTZS
CAMPUS TERESINA ZONA SUL

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO

FICHA DE INSCRIÇÃO PARA O I CONCURSO DE GASTRONOMIA
MELHOR TAPIOCA DO IFPI - CTZS

Nome do participante	Servidor
1. _____	() Técnico Administrativo
2. _____	() Docente
Email:	Telefone: () ()