



## Concurso Global Chef Brasil 2012

### **Candidatos e Inscrições**

Terão o privilégio de participar da competição todos os chefs da Abaga – Associação Brasileira da Alta Gastronomia.

As inscrições devem ocorrer até o dia 30 de março de 2012 enviando seus dados completos via e-mail para a ABAGA [...abaga@abaga.com.br](mailto:abaga@abaga.com.br) a/c de Eliane Klotz para que possamos lhe enviar o número designado para concorrer.

Caso existam mais de 6 equipes, a seleção será feita através de CV dos candidatos.

OBS: Importante confirmar o recebimento dos dados na Abaga até a data prevista, pois não aceitaremos reclamações posteriores.

### **Participação e Número de Vagas**

Para cada chef candidato inscrito até a data prevista no regulamento acima, será designado um número concorrendo a uma das seis vagas disponíveis. No dia 25 de abril, de 2012,

será realizado o sorteio no stand da ABAGA na ABRASEL FOODSERVICE SHOW- Bienal de São Paulo – SP onde serão distribuídas as “BLACK BOXES”

## **ABRASEL FOODSERVICE SHOW 2012**

O concurso gastronômico Global Chef Brasil acontecerá durante a feira na Bienal do Ibirapuera em São Paulo.

Os chefs sorteados deverão comparecer durante o evento no espaço Abaga no dia 26 abril de 2012 as 10 hs para preparação dos boxes e organização das equipes.

Os candidatos deverão estar uniformizados com: calça preta, sapato preto. Os jalecos deverão ser os oficiais da ABAGA. Os chapéus serão fornecidos pela organização.

Cada participante terá o direito de trazer 1 (um) ajudante com idade máxima de 25 (vinte e cinco) anos. A função do ajudante deverá limitar-se somente ao preparo da mise en place.

Os organizadores disponibilizarão para os participantes um Box com:

1 fogão de 4 bocas  
1 forno combinado

1 geladeira  
1 pia com bancada  
1 tabua de policarbonato

OBS. É de responsabilidade de cada candidato levar os seus utensílios, tais como: panelas, talheres, etc...

## **O Júri**

O júri será composto por 07 jurados convidado sendo um presidente do júri que terá em caso necessário, o voto de desempate haverá também uma nutricionista para dar a nota de higiene.

## **Avaliação**

Serão julgados os seguintes critérios:

- A proposta do menu apresentado
- Apresentação visual
- Higiene, técnica e manipulação de alimentos
- Tempo de preparo e pontualidade na apresentação
- Originalidade do prato
- Harmonização com as bebidas
  
- Higiene 10
- Apresentação 10

- Criatividade 10
- Sabor / Harmonia 60
- Técnica de preparo 20
- Guarnições / Elaboração 20
- Aproveitamento da matéria-prima 10

## **Harmonização com as Bebidas**

Estará à disposição para cada candidato a bebida, que ficara ao seu critério de escolha para a harmonização com o menu apresentado.

## **Apresentação dos Pratos**

Cada candidato deverá apresentar:

- Entrada (amouse – bouche)
- Prato frio
- Prato quente
- Sobremesa

Serão apresentadas 8 porções de cada tema, empratadas, sendo 1 prato para a foto oficial.

Cada tema deverá ter no máximo 3 (três) guarnições um ou mais molhos.

## **Tempo**

Os candidatos deverão apresentar-se no dia 26 de abril de 2012, às 10 h (da manhã) no auditório da Abaga para conhecimento e entrega do Box.

Os candidatos sorteados começarão a competição em intervalos de 15 minutos.

Cada candidato terá 4 (quatro) horas para a preparação do seu menu e 30 (trinta) minutos para a sua montagem.

Para cada minuto de atraso, o candidato será penalizado com 1 ponto e se atrasar mais de 5 (cinco) minutos irá automaticamente para a apresentação em último lugar.

## **Encerramento do Concurso – Entrega dos Certificados**

O ganhador do concurso irá representar o Brasil no Global Chef America, país a ser definido entre os países participantes da America Latina.

Todos os candidatos receberão um certificado de participação.

Os 3 primeiros lugares receberão medalhas de ouro, prata e bronze respectivamente e prêmios fornecidos pelos patrocinadores.