



ABAGA – Profissional Confeitaria

Este manual apresenta o conceito e as regras da competição organizada pela ABAGA e serve de guia para competições locais, regionais e nacionais na categoria profissional Confeitaria.

A competição profissional Confeitaria é voltada para profissionais da área de confeitaria de hotéis, Buffet, confeitarias e restaurantes.

A competição está dividida em três etapas:

A – Sobremesa individual

B – Entremet (sobremesa inteira)

C – Escultura de chocolate

PRAZO DE INSCRIÇÃO: as inscrições deverão ser feitas através do email abaga@abaga.com.br a/c Eliane Klotz ate o **dia 30 de marco de 2012**, contendo as receitas, fichas técnicas com fotos, lista de ingredientes e uma foto oficial da equipe uniformizada e também um breve CV de cada um dos membros da equipe.



Os participantes

A equipe é composta por um (1) chef de confeitaria líder de equipe (1) confeitoiro, um (1) ajudante

Não existe limite de idade para o líder e nem para o confeitoiro, já o ajudante deverá ter no máximo 23 anos.

1. A equipe será responsável pela limpeza e organização da cozinha após a competição, lavagem do material e entrega da cozinha/box dentro do prazo estabelecido.
2. O líder é o representante junto aos organizadores e ao corpo de jurados, quando assim solicitado.
3. O ajudante irá participar da seguinte forma:
 - a. Na organização da cozinha/box;
 - b. Na limpeza de equipamentos, utensílios e cozinha/box;
 - c. Na monitoração do tempo;
 - d. Na entrega dos pratos para o responsável (visual final e limpeza de borda);
 - e. Todo auxílio necessário ao confeitoiro para mise en place, preparação e finalização seguindo as orientações do mesmo.



O uniforme

A equipe deverá usar o uniforme completo: calça preta, sapato preto, jaleco branco. O Chapéu será fornecido pela organização.

A foto oficial

Antes de a competição iniciar, será feita a foto oficial das equipes.

A Documentação

Os trios deverão apresentar a seguinte documentação:

Formulário de inscrição;

Cardápio proposto (sobremesa individual, entremet e escultura)

Fichas técnicas das receitas executadas;

Lista de todos os ingredientes usados;

Uma foto da equipe devidamente uniformizada;

Um breve histórico de cada participante da equipe (50-100 palavras);

Os prazos e limites deverão ser observados para não sofrer penalidades e uma possível desqualificação do trio.



Das etapas

A – SOBREMESA INDIVIDUAL

Os participantes apresentarão oito (8) sobremesas empratadas idênticas com mínimo de um (1) e máximo de dois (2) molhos ou caldas sendo:

- 6 porções para os juízes
- 1 porção para ser fotografada
- 1 porção para o Presidente do júri

Tema - **Frutas Brasileiras**

Uma sobremesa quente/morna ou ainda uma composição de sobremesa gelada.

Neste caso, permite-se o uso de uma massa folhada ou massa Philo já trazida pronta, mas não assada nem previamente cortada. Caso sorvete/sorbet venha a fazer parte desta composição, a calda (já maturada) poderá ser trazida já pronta e proceder ao batimento no local. Sorvetes/sorbet já prontos não serão permitidos. Cabe a cada equipe trazer sua máquina de sorvete uma vez que o regulamento não prevê a disponibilidade deste equipamento no local.



B – ENTREMET

Os participantes apresentarão dois (2) entremet idênticos, para dez (10) pessoas, com no máximo 1 kg cada um sendo:

- 1 entremet para degustação dos jurados
- 1 entremet para área de exibição e deverá ser parte integrante da escultura de chocolate.

Tema - **Chocolate**

C – ESCULTURA DE CHOCOLATE

Os participantes apresentarão uma (1) escultura de chocolate de no mínimo 60 cm e no máximo 90 cm.

É obrigatório que um entremet de chocolate seja exibido na escultura de chocolate como elemento integrante da peça.

Nenhuma peça poderá ser trazida pronta para o local da competição.

O chocolate poderá ser derretido 2 horas antes da competição e mantido em derretedeiras de responsabilidade do participante. A organização não prevê o fornecimento de derretedeiras.



A temperagem deverá ser feita dentro do tempo estabelecido no concurso.

Tema – **LIVRE**

O Regulamento

As equipes terão o tempo máximo de dez (10) horas para cumprir as tarefas e ainda o tempo de 30 minutos está destinado para a limpeza da área. Ao final, as cozinhas deverão ser entregues limpas.

Nenhuma preparação anterior será permitida.

As equipes poderão trazer apenas ingredientes inteiros e crus para cumprir as tarefas.

Frutas poderão ser trazidas já higienizadas, mas, vale ressaltar que serão conferidos pelos juízes de piso. O excesso de desperdício também será um fator de penalização na pontuação.

As equipes deverão trazer os materiais pessoais como facas, tábuas de cortes, balança, recipientes, étamine, crosshatch e peças de vidro (tigelas, cumbucas, bandejas e pratos) para apresentarem os resultados.



A equipe deverá apresentar no dia do concurso, as receitas e fichas técnicas dos pratos bem como lista de ingredientes totais e equipamentos, em número de cópias solicitadas pelo comitê organizador.

A louça para o concurso é de responsabilidade do participante.

É de responsabilidade da equipe a limpeza dos pratos dentro dos 30 minutos destinados para a liberação da cozinha/Box.

Acessórios, bandejas e pratos diferenciados são permitidos.

Observações Gerais

- Nenhuma pré-preparação será permitida;
- Os ingredientes deverão ser trazidos crus e inteiros;
- Todos os ingredientes poderão estar porcionados e embalados individualmente, mas não misturados.
- As equipes deverão trazer seus utensílios, potes e panelas;
- Equipamentos de porte pequeno serão permitidos. A voltagem deverá ser 220 Volts, considerando que equipamentos 110 volts deverão acompanhar transformadores de responsabilidades das equipes;



- Fogões de indução poderão ser trazidos pelas equipes, mas fogões a gás não serão permitidos;
- Um cronômetro para calcular o tempo da equipe é recomendado;
- Decorações não comestíveis não serão aceitas.

A organização disponibiliza

- Pia com água fria;
- Bancadas de trabalho;
- Fogão elétrico quatro bocas (fogões a gás não serão permitidos);
- Forno combinado;
- 2 Tomadas para ligar equipamentos elétricos;
- Baldes de lixo;
- Refrigerador para ser compartilhado;
- Ultra congelador para ser compartilhado;
- Relógio para controle de tempo;
- Uma balança para compartilhar – é importante trazer ingredientes já porcionados;
- Louça e serviço de talheres para degustação;
- Área específica para jurados isolada.



Sorteio

O sorteio de ordem de início é feito com todas as equipes participantes na presença do presidente do júri no dia 25^{de} abril de 2012 às 10 h.

Julgamento

O corpo de jurados é composto por chefs confeitadores designados pela ABAGA, uma nutricionista e um presidente de júri.

Os jurados de piso (cozinhas) são chefes da ABAGA previamente selecionados.

Os jurados deverão estar presentes no local de degustação ao início da competição para acompanhar a leitura das regras, bem como participar da explicação do preenchimento do formulário de tabulação de notas.

Durante a degustação dos pratos todos os jurados analisam e preenchem os formulários.

As notas serão recolhidas após a classificação de cada prato pelos jurados.

As notas serão lançadas em planilha eletrônica que será divulgada ao final do concurso para cada participante.

A higiene dos competidores bem como a organização da área serão avaliadas durante toda a prova.



Após o júri concluir as atividades de julgamento

O presidente do júri deverá realizar os comentários para os participantes em frente aos pratos montados na área de exibição.

As críticas serão sempre construtivas e deverão refletir a opinião do júri como um todo.

Neste momento todas as equipes deverão receber os comentários individualmente.

Após esta avaliação, os alunos poderão limpar a área de exibição, limpar os respectivos pratos e guardar o material.

A entrega do resultado será no mesmo dia.

Classificação

Serão classificados em três (3) posições: ouro, prata e bronze e todas recebem medalhas.

Prêmios em dinheiro ou produtos serão anunciados em regulamento prévio.

As demais colocações recebem certificados de participação.

Caso a competição seja para selecionar uma ou mais equipes para representar o país em outra internacional, as regras do país sede deverão ser observadas atentamente.



A Premiação

A foto oficial com as três (3) equipes finalistas é realizada.

O relatório com a pontuação já tabulada será entregue para cada jurado.

Após esta cerimônia a competição está oficialmente encerrada.