



REGULAMENTO DO CONCURSO REGIONAL DE CULINÁRIA DO TOMATE

FESTA DO TOMATE 2023

1. Inscrições - Candidatos

Ao efetuar sua inscrição para o Concurso Regional de Culinária do Tomate que a Prefeitura de Paty do Alferes está promovendo, o candidato aceita todas as condições previstas nesse regulamento:

I – Este concurso visa promover a criação de receitas em que o tomate seja o ingrediente principal. A inscrição está aberta a pessoas que residam em Paty do Alferes ou cidades adjacentes, e que sejam maiores de 18 anos.

II - Ao fazer a inscrição, o participante autoriza a organização do evento a utilizar sua imagem, foto, fala e receita inscrita no concurso sem quaisquer ônus para a Prefeitura de Paty do Alferes, por período indeterminado, em qualquer mídia.

III - As inscrições para este concurso estão disponíveis no período de 12 a 26 de maio de 2023. Os participantes terão até o dia 26 de maio para enviar sua inscrição para o e-mail: culinariadotomate@gmail.com. Serão considerados inscritos os candidatos que enviarem a ficha de inscrição devidamente preenchida juntamente com a ficha técnica da receita. A ficha técnica (que pode ser escrita manualmente) deverá incluir os ingredientes e suas respectivas quantidades, assim como o modo de preparo. Cada participante terá de fazer 3 (três) preparações do mesmo prato para que cada um dos 3 (três) jurados possa julgar individualmente, desta forma os insumos da lista de ingredientes deverão render para três porções individuais.

IV – A ficha de inscrição está disponível na plataforma Google Forms no endereço https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd7UZANjwEGCBwJII_x-weBkNMoeHvHCZSTx7riZVwtjnO7lg/viewform

V- Ao final do concurso serão selecionadas 6 (seis) receitas. A seleção será feita pelo Chef Fred Tibau juntamente com a equipe da prefeitura.

VI – O Concurso Regional da Culinaria do Tomate será realizado no dia 08 de junho de 2023 (quinta feira). A etapa terá início às 14h. Os candidatos terão que chegar ao Parque de Exposições com uma hora de antecedência para visita técnica do local de prova. Cada candidato terá 30 minutos para conclusão da apresentação e finalização do seu prato na frente dos jurados. Cada candidato poderá levar sua receita quase pronta e finalizar no local de prova.

Secretaria de Turismo – Praça George Jacob Abdue, s/nº, Centro – Paty do Alferes / RJ - CEP
26.950-000

sectur.patydoalferes@gmail.com



VII - A Prefeitura de Paty do Alferes não se responsabiliza por quaisquer outros custos dos participantes do concurso.

VIII - O presidente do concurso, juntamente com a comissão organizadora, realizará antes da prova uma reunião com os candidatos para esclarecimento de dúvidas referentes às regras do concurso e sorteio da ordem de apresentação dos candidatos.

2. Uniforme e Materiais

Traje exigido: Calça preta e camiseta (ou) casaco branco de preferência. O avental será fornecido pela organização e será de uso obrigatório.

Utensílios concurso gastronômico Paty do Alferes

Será colocada uma estação de trabalho com os respectivos utensílios:

- Geladeira, Fogão Portátil, Pia, Tábua de Corte, Louça Branca.

A organização do concurso disponibilizará os equipamentos acima (para uso dos candidatos durante a realização da prova). Ao final das apresentações será feita uma inspeção do local e um inventário de verificação do material componente da estação.

Cada candidato deverá levar seus utensílios e insumos necessários para finalização do prato.

3. Tema

É obrigatório o uso de tomate na preparação, sendo ele o principal elemento do prato.

Os pratos serão submetidos à apreciação e degustação dos membros do júri.

Deverá ser apresentado por cada candidato o total de 3 (três) pratos.

Os candidatos poderão apresentar suas receitas em louças, panelas, travessas artesanais, caso queiram levar. A organização do evento não providenciará itens diferentes de louça branca para apresentação dos pratos.

4. Júri

O júri será composto de 02 (duas) personalidades da Gastronomia Brasileira e 01 (um) convidado.

Secretaria de Turismo – Praça George Jacob Abdue, s/nº, Centro – Paty do Alferes / RJ - CEP
26.950-000

sectur.patydoalferes@gmail.com



5. Critério de Pontuação

Os jurados deverão atribuir notas de 0 a 10 para os critérios de:

- a) apresentação do prato,
 - b) organização durante a prova,
 - c) sabor e uso correto do ingrediente principal – tomate
- Somando o total de 40 pontos na avaliação.

A cada 5 minutos de atraso, ao final da prova serão descontados 2 pontos do candidato (a) atrasado (a).

Não será pontuado o prato que chegar completamente pronto para apresentação, sendo automaticamente desclassificado.

6. Apuração das notas de Avaliação

Ao final as notas dos três jurados serão somadas e o candidato que obtiver a maior pontuação vencerá o concurso.

O resultado do concurso e o cheque simbólico da premiação se dará no mesmo dia da competição. O pagamento do prêmio se dará em até 15 dias após o término da Festa do Tomate 2023.

7. Premiação:

- 1º Lugar – R\$ 1.100,00 (Hum mil e cem reais);
- 2º Lugar – R\$ 900,00 (Novecentos reais);
- 3º Lugar – R\$ 600,00 (Seiscentos reais);
- 4º Lugar – R\$ 500,00 (Quinhentos reais);
- 5º Lugar – R\$ 500,00 (Quinhentos reais);
- 6º Lugar – R\$ 300,00 (Trezentos reais).

Paty do Alferes, 12 de maio de 2023.

Juliana Massi

Secretária de Turismo

Secretaria de Turismo – Praça George Jacob Abdue, s/nº, Centro – Paty do Alferes / RJ - CEP
26.950-000

sectur.patydoalferes@gmail.com