

Regulamento 2020

Master Chef ACESC *Em casa* - Salgado

Capítulo I – DA INSCRIÇÃO

Art. 1º O Master Chef ACESC Em Casa – Salgado será realizado no dia **27 de setembro de 2020, na casa dos inscritos.**

Art. 2º Poderão inscrever-se apenas **sócios dos clubes filiados à ACESC**. A inscrição será em nome da **CASA** do associado. Sendo que a receita pode ser preparada individualmente ou em grupo de 2 ou mais pessoas. ***item importante no regulamento**

Art. 3º Para o concurso estão previstas 40 (quarenta) vagas, por ordem de inscrição. Ou seja, os primeiros 40 inscritos participarão do **Master Chef ACESC Em Casa - Salgado**. Em função deste critério, todos os inscritos serão informados por e-mail se sua inscrição foi ou não aprovada. ***item importante no regulamento**

Art. 4º As inscrições dos associados na **ACESC** devem ser feitas entre os dias **1º (primeiro) e 21 (vinte e um) de setembro de 2020**. O associado deve enviar um e-mail para acesc@acesc.org.br, informando:

- a) Seu nome;
- b) nome do clube no qual é associado;
- c) perfil do Instagram, de modo que quando a ACESC republicar a imagem, seu perfil seja citado.

Art. 5º Haverá apenas uma categoria para inscrição: **Salgado**.

Art. 6º Todas as **CASAS** receberão uma **cesta com ingredientes diversos**, para a realização de um **Salgado**. Haverá **ingredientes indispensáveis**, que deverão ser **impreterivelmente** utilizados na receita, e **ingredientes de apoio**, que poderão ou não ser utilizados.

Art. 7º Os ingredientes das cestas **serão iguais** para cada **CASA** participante, de maneira que todos possam ser julgados com equidade.

Art. 8º 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 Em CASA - Salgado**.

Art. 9º A inscrição dará automaticamente à ACESC os direitos autorais da imagem e som de todos os inscritos, bem como dos vídeos, fotografias e receitas produzidos para participação do **Master Chef ACESC Em Casa**; podendo a ACESC divulgá-los em seus canais de divulgação e em impressos e eletrônicos, sem quaisquer custos referentes aos direitos autorais.

Capítulo II – DATAS DA ENTREGA DAS CESTAS E DO ENVIO DO DOCE AOS JURADOS

Art. 10. Nos dias **25 e 26 de setembro**, sexta e sábado, cada **CASA** inscrita receberá uma cesta de produtos, para produção do **salgado**.

Obs. A pedido da empresa de entrega, as entregas serão feitas em dois dias, de modo que todas as casas inscritas recebam a cesta até as 14h do sábado. ***item importante no regulamento**

Art. 11. Haverá **ingredientes indispensáveis**, que deverão ser **impreterivelmente** utilizados na receita, e **ingredientes de apoio**, que poderão ou não ser utilizados. Poderão ser utilizados ainda ingredientes que não tenham na cesta, mas façam parte da despensa da **CASA** inscrita. Junto com a cesta haverá uma carta informando quais

são os ingredientes indispensáveis e os ingredientes de apoio. ***item importante no regulamento**

Art. 12. Juntamente com a cesta será enviado um voucher de transporte e uma embalagem, para que no dia **27 de setembro**, domingo, o **Salgado** seja enviado para a casa da jurada Gislaíne Amad, que se encontrará com os outros jurados para provarem as receitas.

Página | 3

Art. 13. Os **Salgados** devem ser entregues até as 14h do domingo, dia **27 de setembro**. O endereço da entrega irá junto com o voucher e a cesta, que serão entregues no dia **26 de setembro** em cada casa participante.

Art. 14. Faz parte da avaliação o envio da receita e da imagem do **Salgado** produzido, que devem ser enviados pela CASA ao e-mail acesc@acesc.org.br até às **14h** do dia **27 de setembro**.

Capítulo III – DA SELEÇÃO DOS JURADOS E DO JULGAMENTO

Art. 15. O corpo de jurados será formado por profissionais da área, altamente qualificados, designados pela **ACESC**.

Art. 16. As decisões do júri são soberanas, irrecorríveis e inapeláveis.

Art. 17. A comissão organizadora, nomeada pela **ACESC** decidirá sobre as omissões deste regulamento, depois de ouvida a opinião do júri.

Art. 18. Cada **CASA** enviará um único prato, dentro de uma embalagem, para os 03 (três) jurados que estarão num mesmo lugar e provarão o mesmo doce.

Art. 19. O julgamento será realizado no dia **27 de setembro**, domingo, das 15h às 17h, com postagens realizadas ao vivo, pelo Instagram e youtube da ACESC (www.instagram.com/acescsp).

Art. 20. Os critérios para a premiação considerarão:

- **Sabor** (que terá peso 3, devido a sua importância)
- **Apresentação em forma de arte*** (visual que é montado e apresentado o prato, que terá peso 2, devido a sua importância).

Para o julgamento deste item, além do visual do prato recebido no dia do julgamento, os Chef's irão analisar a foto enviada pela CASA, uma vez que na locomoção o prato pode não chegar inteiro.

- **Criatividade** (na escolha dos ingredientes, no modo de preparo e na apresentação, que terá peso 1)
- **Receita** (grau de conhecimento sobre as técnicas de preparo da receita, que terá peso 1).

* **Sugestão de apresentação em forma de arte:**



Art. 21. Os prêmios serão dados em função das maiores notas.

Art. 22. Em caso de empate, os itens que definirão a classificação serão: sabor, fotografia e receita.

Art. 23. Serão indicados 03 (três) finalistas.

Capítulo IV - DA PREMIAÇÃO

Art. 24. A classificação será divulgada no site e nas redes sociais da ACESC no dia **27 de setembro**.

Art. 25. A **CASA** que ficar em 1º (primeiro), 2º e 3º lugar na pontuação receberá um certificado e um livro de Gastronomia.

Diretoria Cultural da ACESC
São Paulo, 03 de setembro de 2020

Anexo I – Ficha de julgamento

Master Chef ACESC *Em casa*

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

CASA:					
Clube:					
Categoria:	Doce	()			
	1	2	3	4	5
Sabor (x 3)					
Apresentação em forma de arte (x 2)					
Criatividade					
Receita					
SOMATÓRIA:					

Assinatura do jurado

Nome do Jurado

São Paulo, 27 de setembro de 2020