

REGULAMENTO

Bocuse d'Or | Seletiva Nacional 2019

REGULAMENTO DO ASSEMBLADO A CONCURSO

1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

EMPRESA PROMOTORA

Razão Social: GL EVENTS LE S.A.

Nome Fantasia: FAGGA EVENTOS

Endereço: AV. SALVADOR ALLENDE, 6.555 – BARRA DA TIJUCA – RJ – 22783-127

CNPJ: 05.494.572/0001-98

Nome da promoção: Bocuse d'Or | Seletiva Nacional 2019

2 - Telefone para contato: 21 24419277

E-mail para contato: bocusedorbrasil@fagga.com.br

3 - Modalidade da Promoção: Concurso

4 - Área de Operação do Evento: Em nível nacional

5 - PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO: **de 12h00min do dia 03/09/2018 até às 12h00min do dia 28/11/2018**

6 - DATA DO INÍCIO E TÉRMINO DO EVENTO: de 12h00min do dia 03/09/2018 até o dia 30/03/2019

7 - PRODUTOS OBJETOS DA PROMOÇÃO:

A presente promoção não está vinculada a nenhuma aquisição de produtos ou serviços. A campanha visa a promoção do concurso culinário denominado de **Bocuse d'Or**, sendo direcionado, exclusivamente, para cozinheiros profissionais e de nacionalidade brasileira, com experiência mínima de 5 (cinco) anos de trabalho.

8 - QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DETALHADA E VALOR UNITÁRIO E TOTAL DOS PRÊMIOS:

Qtde.	Descrição do Prêmio	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
8	Avental personalizado com logo Bocuse d'Or	R\$ 27,00	R\$ 216,00
1	Certificado de barras de ouro	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00
1	Certificado de barras de ouro	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1	Certificado de barras de ouro	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00

Soma total dos Prêmios: R\$ 10.216,00 (dez mil reais e duzentos e dezesseis reais)

9 - **DESCRIÇÃO DETALHADA DA OPERAÇÃO:** O presente concurso está dividido em duas etapas, conforme descrito a seguir.

9.1 – Critério de Participação – 1ª etapa: Estarão aptos a participar desta promoção, qualquer cozinheiro com idade mínima de 23 (vinte e três) anos a serem completados até 31 de janeiro de 2021, de nacionalidade brasileira, que possua no mínimo 5 (cinco) anos de experiência profissional e apresente os documentos e informações descritas no item 9.1.1, abaixo.

9.1.1 – Uma vez enquadrado nas condições o participante deve se inscrever no site www.sirha-saopaulo.com **até às 12h00 do dia 28/11/2018** e providenciar os seguintes documentos/informações:

- Ficha técnica receita vegetariana (o modelo da ficha está disponível no site do evento);
- 2 (duas) fotos, em boa resolução, da receita empratada;
- Currículo profissional completo;
- 1 (uma) foto, em boa resolução, do cozinheiro vestindo dólmã;
- Cópia digitalizada do CPF e RG; e
- Cópia digitalizada dos certificados de trabalho atestando, no mínimo, 5 anos de experiência profissional.

Observações:

a) A receita no qual o participante deve apresentar nesta 1ª etapa, através da ficha técnica, pode ser de qualquer culinária, desde que seja uma preparação **vegetariana** quente ou fria e que contenha 1 (um) ingrediente obrigatoriamente regional (podendo ser: fruta, legume, vegetal, especiaria ou qualquer item de origem vegetal).

b) O participante declara que é autor da receita, respondendo no âmbito penal e civil por esta informação, devendo isentar a empresa promotora de qualquer responsabilidade.

c) Cada participante poderá concorrer com apenas 1 (uma) receita. Caso, algum participante encaminhe mais de 1 (uma) receita será considerada, apenas, a primeira inscrição.

d) O envio da receita previamente autoriza a divulgação da mesma pela empresa promotora.

e) A empresa promotora enviará e-mail de confirmação para cada inscrição recebida.

f) A empresa promotora não se responsabiliza pelas inscrições que não forem computadas por problemas ao servidor, falta de energia elétrica, problemas nas transmissões de dados, na linha telefônica ou em provedores de acesso aos usuários, bem como erros na leitura de scripts que possam vir a ocorrer.

9.2 – Forma de escolha e datas de divulgações dos resultados – 1ª Etapa:

9.2.1. A empresa promotora designará uma comissão julgadora denominado como Comitê Bocuse d'Or Brasil e formada por 9 (nove) cozinheiros profissionais capacitadas a selecionar as 8 (oito) melhores receitas inscritas no concurso.

9.2.2. Os materiais encaminhados por e-mail serão julgados sob os seguintes aspectos: ingredientes usados na receita; dificuldade da receita; técnica aplicada; e, apresentação.

9.2.3. Para cada um dos critérios acima a comissão julgadora deverá dar uma nota de 1 a 10, sendo 1 a nota mais baixa e 10 a nota mais alta.

9.2.4. Em caso de empate, será considerado vencedor o participante que obtiver maior pontuação em 1º critério: Técnica aplicada e 2º critério: Dificuldade da receita.

9.2.5. A escolha dos ganhadores será de livre arbítrio dos julgadores, não cabendo qualquer recurso contra a decisão que definir os ganhadores da promoção.

9.2.6. O resultado das 8 (oito) melhores receitas será divulgado no dia **12/12/2018** às 12 horas no Av. Salvador Allende 6.555 - Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - 22783-127, RJ, BRASIL

9.3 – Premiação para os vencedores da 1ª etapa do concurso:

9.3.1. Os 8 (oito) vencedores da 1ª etapa do concurso serão contemplados, cada um, com 01 (um) avental personalizado com logomarca Bocuse d'Or no valor unitário de R\$

27,00 e estarão aptos a disputar a 2ª etapa do concurso.

9.4 – Critério de Participação – 2ª etapa:

9.4.1. Poderão participar da 2ª etapa somente os vencedores da 1ª etapa do concurso (itens 9.1 a 9.3 deste regulamento).

9.5 – Cronograma do concurso e receitas – 2ª etapa:

9.5.1. Nos dias 29/03/2019 e 30/03/2019 no São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP, 04329-900), dentro do evento Sirha São Paulo 2019, a partir das 11h, será iniciada a prova da 2ª etapa do concurso.

9.5.2 Quatro participantes realizarão a prova no dia 29/03/2019, das 12h até às 17h35, e os demais no dia 30/02/2019, das 12h até às 17h35;

9.5.3. A ordem de apresentação se dará mediante sorteio no dia 04/02/2019, às 10h00min, no Riocentro, com livre acesso aos interessados. Na oportunidade haverá uma urna centralizadora no qual constará cupons com a identificação dos 8 (oito) participantes, sendo que os quatro primeiros cupons selecionados realizarão a prova no dia 29/03/2019, e os demais no dia 30/03/2019;

9.5.4. Os participantes desta segunda etapa irão preparar além do prato vegetariano da receita inscrita, um segundo tema, sendo esta uma proteína que será revelada apenas aos selecionados da 2ª etapa.

9.5.5. Os participantes terão 5 horas e 35 minutos para desenvolver, ao vivo, os temas do concurso (1º tema: vegetariano / 2º tema: carne) – sendo 5 horas para entregar o 1º tema e, 35 minutos depois, para entregar o 2º tema.

9.5.6. **PRIMEIRO TEMA (VEGETARIANO):** preparação **vegetariana** quente ou fria e que contenha 1 (um) ingrediente obrigatoriamente regional (podendo ser: fruta, legume, vegetal, especiaria ou qualquer item de origem vegetal).

9.5.6.1. O tema vegetariano deve atender 12 (doze) porções dispostas em pratos individuais – fornecidos pela organização.

9.5.6.2. Os 12 pratos individuais devem ser preparados e enviados ao mesmo tempo.

9.5.6.3. Não há apresentação em bandeja neste tema.

9.5.7. **SEGUNDO TEMA (CARNE):** preparação do tema **carne** (com proteína a ser definida) que deve conter, nem a mais nem a menos, três acompanhamentos e obrigatoriamente um ingrediente brasileiro – podendo ser legume, verdura ou fruta.

9.5.7.1. O tema carne deve atender 12 (doze) porções que serão dispostas em uma bandeja – a ser fornecida pela organização – e, posteriormente, empratadas para avaliação do júri.

9.5.7.2. As porções podem ser apresentadas cortadas (reconstituídas ou não) para a degustação.

Importante:

a) Pequenos elementos de decoração são tolerados nos pratos;

b) Todos os produtos do tema deverão ser usados e ser identificáveis visualmente e/ou gustativamente;

c) Os candidatos devem providenciar o envio das receitas finais até o dia 15/03/2019 para avaliação e autorização do Comitê - que dará retorno até o dia 20/03/2019. Após

a aprovação do comitê, esta será a receita entregue ao júri no dia da competição. A organização garante a confidencialidade desse documento até o início da prova.

9.6 – Dinâmica do concurso e infraestrutura – 2ª etapa:

9.6.1. Durante a prova ao vivo, cada participante ocupará uma cozinha com infraestrutura compatível, assim como elétrica, hidráulica, utensílios e equipamentos profissionais (exemplo: placa elétrica de cocção, forno elétrico, armário refrigerado, bancada de trabalho, batedeira, mixer, liquidificador, pia e outros) que serão detalhados no documento identificado como Dossiê Técnico do concurso;

9.6.2. A organização providenciará o envio da versão preliminar do Dossiê Técnico até o dia 15/01/2019. Este documento contará com: planta baixa do compartimento de cozinha e backstage, louças de apresentação, equipamentos e utensílios disponíveis, bem como toda e qualquer informação relevante para a competição;

9.6.3. Além da área de cozinha que cada participante irá ocupar, a organização disponibiliza uma cozinha para uso compartilhado no backstage contendo itens como: ultracongelador, refrigerador, máquina de gelo, mesas de trabalho, pia, entre outros – que também serão detalhados no dossiê técnico;

9.6.4. Cada candidato terá 1 hora e 30 minutos para se instalar em seu compartimento de cozinha. Durante a instalação, os candidatos podem dispor seus produtos nas geladeiras. Qualquer arrumação e/ou preparação na cozinha é totalmente proibida. A organização se isenta de qualquer responsabilidade em caso de roubo ou de degradação de produtos/materiais;

9.6.5. Quanto a desinstalação, cada candidato terá 45 minutos para a entrega do compartimento limpo;

9.6.6. O controle de limpeza e de arrumação do compartimento de cada candidato será efetuado pelo júri 45 minutos após o envio do último prato do candidato, tenha esse último terminado de arrumar e limpar ou não;

9.6.7. A organização disponibilizará estudantes de gastronomia para desenvolver o papel de chef assistente;

Importante:

a) A organização se reserva ao direito de impor, para um tipo de produto, uma marca específica;

b) Nenhum outro logotipo além dos fornecidos pela organização deverá aparecer nos uniformes

c) É extremamente recomendado a cada candidato que chegue com todos os produtos específicos de sua receita. Pequenos elementos de decoração serão tolerados nos pratos;

d) Os participantes deverão, obrigatoriamente, estar durante o concurso, na entrega dos prêmios e na foto oficial do evento usando calça preta, sapatos pretos - bem como usando dólmã, avental e toque oficiais da competição que serão oferecidos pela organização e patrocinadores;

e) O competidor deve trabalhar obrigatoriamente de frente para o público. Nenhum material deve obstruir a visibilidade do público - exceto o prato, mas unicamente na hora do empratamento;

- f) Todos os pratos e as preparações devem ser totalmente confeccionados no local, dentro do compartimento de cozinha ocupado pelo competidor;
- g) Nenhum material, utensílio, aparelho e/ou mercadoria alimentar poderá entrar ou sair desse compartimento depois que o concurso começa (exceto pratos individuais, bandejas e equipamentos de uso compartilhado que ocupem a área externa da cozinha);
- h) Nenhum outro material de cozimento (do tipo forno ou placa de cozimento) será aceito. O candidato deverá entrar em contato com a organização para validar todo e qualquer material complementar.
- i) As instalações e aparelhos fornecidos pela organização não devem sair da cozinha e não podem ser movidos sem a aprovação prévia;
- j) Os candidatos devem providenciar seu próprio equipamento para a decoração e apresentação de seus pratos (exemplo: pratos de molho, suporte para louças), bem como os seus próprios pequenos utensílios de cozinha (exemplo: processadores, máquinas de corte, facas, espátulas, thermomix, termocirculador) - exceto os equipamentos fornecidos pela organização e patrocinadores;
- l) Caso o competidor deseje trazer elementos de mobiliário e/ou utensílios adicionais, a autorização deve ser solicitada a organização até o dia 15/02/2019 via o e-mail bocusedorbrasil@fagga.com.br
- m) Os candidatos não poderão sair do compartimento antes da verificação do posto de trabalho e os materiais devem ser devolvidos limpos, pois isso influenciará a nota "higiene" dada pelo júri. A inspeção do posto de trabalho, a restituição do material e o inventário serão efetuados na presença do candidato e do júri;
- n) Os candidatos também devem ficar atentos à potência máxima elétrica permitida para cada cozinha. Um quadro de eletricidade de 10 Kwatts dividido em 3 tomadas será fornecido em cada compartimento. Os detalhes estarão incluídos no dossiê técnico. O organizador declina qualquer responsabilidade em caso de sobrecarga;
- o) Controle dos produtos: todos os produtos serão apresentados e verificados pelo júri antes do início do concurso;
- p) Produtos preparados: produtos preparados são estritamente proibidos, exceto legumes crus, descascados, limpos, não cortados, assim como bases de caldos não reduzidos;
- q) A organização e o Comitê Bocuse d'Or Brasil se colocam à disposição para responder a qualquer pedido específico e/ou dúvida via e-mail: bocusedorbrasil@fagga.com.br

9.7 – Forma de escolha e datas de divulgações dos resultados – 2ª Etapa:

A organização designará uma comissão julgadora formada por 8 (oito) pessoas capacitadas a selecionar os 3 (três) melhores pratos do concurso, sendo o primeiro colocado o grande vencedor da etapa nacional do Bocuse d'Or.

9.7.1. Os pratos serão julgados pelos seguintes aspectos:

JÚRI DEGUSTAÇÃO

	SABOR	40
	APRESENTAÇÃO	20
	ESPECIFICIDADE E ORIGINALIDADE GEOGRÁFICA	20
	TOTAL JÚRI DEGUSTAÇÃO	80

JÚRI COZINHA	
OTIMIZAÇÃO DE DESPÉRDIO E SUSTENTABILIDADE	10
HIGIENE E METODOLOGIA	10
TOTAL JÚRI COZINHA	20
MÁXIMO TOTAL DE PONTOS	100

Importante:

- Os pontos mais altos e mais baixos de cada prato serão excluídos para o somatório geral;
- As notas finais são obtidas pela soma dos pontos possíveis;
- Em caso de empate na nota global, as notas atribuídas pelo Júri Cozinha por higiene e metodologia será o critério de desempate;
- Se um dos membros do júri não oficializar em um dos dois dias de competição, a totalidade de seus pontos será cancelada;

9.8 – Premiação para os vencedores da 2ª etapa do concurso: Os vencedores dos 3 (três) melhores pratos da 2ª etapa do concurso serão contemplados, respectivamente, com: 1º lugar – R\$ 6.000,00 (seis mil reais) em certificado de barras de ouro e a classificação para a Seletiva Continental do Bocuse d'Or; 2º lugar – R\$ 3.000,00 (três mil reais) em certificados de barras de ouro; e 3º lugar – R\$ 1.000,00 (hum mil reais) em certificado de barras de ouro.

10 – ENDEREÇO DO LOCAL DE EXIBIÇÃO DO PRÊMIO:

O Avental objeto de premiação será exibido, por meio de material promocional no site do evento. O certificado de barras de ouro, não será exposto, em razão da sua natureza.

11 – DATA, HORÁRIO E LOCAL DA APURAÇÃO:
1ª Etapa do Concurso:

12/12/2018, às 12h

Local: Av. Salvador Allende 6.555 - Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - 22783-127, RJ, BRASIL

2ª Etapa do Concurso:

30/03/2019, às 19h

Local: Rodovia dos Imigrantes, km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP, 04329-900

12 – FORMA DE NOTIFICAÇÃO DO CONTEMPLADO:

O consumidor contemplado será notificado por intermédio de e-mail, telefone e redes sociais, observando-se, os dados enviados no momento do cadastro.

13 – PRAZO E ENDEREÇO COMPLETO DO LOCAL DE ENTREGA DO PRÊMIO:

O prêmio da primeira etapa, será entregue, **sem ônus**, no prazo de 30 dias a contar da data da apuração, buscando com isto dar cumprimento ao disposto no Artigo 5º, do Decreto nº 70.951 de 09/08/72. A premiação será entregue no domicílio do contemplado. Pelo fato da premiação estar vinculado a participação na Seletiva Continental do Concurso Bocuse d'Or, o contemplado deve ter disponibilidade de, no mínimo, trinta dias para treinamento em São Paulo – sendo estas despesas custeado pelo mesmo. Em caso de indisponibilidade para a próxima etapa e/ou treinamento, o contemplado poderá ser desclassificado e será selecionado o posterior melhor classificado pela comissão julgadora.

14 – PRAZO DE CADUCIDADE DO DIREITO AO PRÊMIO:

O prazo de caducidade do direito aos prêmios indicados neste Regulamento, por parte do virtual ganhador será de 180 (cento e oitenta) dias contados da respectiva apuração. Não sendo reclamado neste período à pessoa jurídica promotora converterá o valor do prêmio correspondente em moeda corrente recolhendo o montante aos cofres do tesouro nacional como renda da união, no prazo subsequente de 10 (dez) dias nos termos do Art. 6º do Decreto nº 70.951 de 09/08/72.

15 – DIVULGAÇÃO DA IMAGEM E DA RECEITA DO CONTEMPLADO:

O(A) Consumidor(a) contemplado(a) no referido evento, pelo período de 01 (um) ano contados a partir da data da apuração, cederá seu nome, imagem, som, voz e receita apresentada no evento, com vistas a divulgação do resultado sem nenhum ônus à pessoa jurídica promotora, ficando o mesmo comprometido de durante este período, não disponibilizar seu nome, imagem, som e voz para outra empresa do mesmo ramo de atuação da promotora.

16 – DÚVIDAS E CONTROVÉRSIAS:

As dúvidas e controvérsias dos consumidores participantes da promoção autorizada deverão ser, preliminarmente, dirimidas pelos seus respectivos organizadores e, posteriormente, submetidas à consideração da Caixa Econômica Federal – Centralizadora Nacional de Promoções Comerciais.

17 – RECLAMAÇÕES:

“As reclamações devidamente fundamentadas deverão ser encaminhadas ao PROCON local”.

18. – DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1 – No máximo de 08 dias antes da datas das apurações, a empresa fará a comprovação das aquisições dos prêmios, buscando com isto dar cumprimento ao disposto no §1º do art. 15º do Decreto n. 70.951 de 09/08/72 (comprovação de propriedade dos bens).

18.2 - Ficam impedidos de participar do evento promocional em questão diretores e funcionários da empresa promotora e da empresa Santini Consultores Associados Ltda. Será de exclusiva responsabilidade da empresa promotora, o controle sobre a observância do cumprimento da regra descrita neste item do Regulamento. A verificação será efetuada no momento das inscrições da 1ª etapa do concurso.

18.3- A distribuição dos prêmios, indicados neste Regulamento será gratuita, sem ônus ao contemplado. É proibida a conversão parcial ou total dos prêmios em dinheiro.

18.4 - Ao participar desta promoção estarão os consumidores concordando tacitamente com todas as disposições constantes deste Regulamento.

18.5 – Presume-se que os (as) consumidores(as) contemplados(as) não tenham qualquer embaraço fiscal, legal ou outro que os(as) impeçam de receber e/ou usufruir dos prêmios distribuídos.

18.6 - Constará de forma clara e precisa, em todo material utilizado na divulgação da promoção, o número de certificado de autorização conforme previsto no artigo 28º da Portaria 41/2008 do Ministério da Fazenda.

Certificado de Autorização CAIXA nº 3-7071/2018