

REGULAMENTO

11º CAMPEONATO DE BARTENDER DO SENAC RORAIMA CATEGORIA AMADOR

1. DO TEMA

1.1 O tema desta edição será a produção de coquetéis autorais contendo ingredientes regionais.

2. DATA E LOCAL

2.1 A 11ª Edição do Campeonato de Bartender contará com a categoria **Amador** e ocorrerá no dia 14/11/2023, a partir das 16h, na Sede Administrativa Sesc/Senac Roraima, localizada na Rua Araújo Filho, 947, Centro.

3. REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Somente poderão participar somente alunos matriculados na turma em andamento nº 2023.1.143 - Bartender, tendo em vista que esta competição é parte do Projeto Integrador do curso. Além disso, o objetivo desta categoria é apresentar os novos talentos do Senac ao mercado de trabalho, estreitando os laços de contratação com os empresários do segmento e fomentando a continuidade dos estudos e práticas dos mesmos.

3.2 Os competidores deverão ser maiores de 18 anos de idade.

3.3 Os competidores não poderão ter cursos na área de bebidas, tampouco poderão ter experiência profissional nas áreas citadas;

3.4 Haverá análise das informações e o candidato que não atender aos requisitos será desclassificado.

4. INSCRIÇÕES

4.1 As inscrições serão realizadas no período de **30 de outubro a 03 de novembro de 2023**, no link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdJy-klo-iq_RNLc-1VYgn-Yf4iy_Un1aNarv31CBV93ZYKmg/viewform ;

4.2 No link de cadastro, os candidatos deverão enviar, em anexo, no formato .pdf ou .jpg ou .jpeg:

4.2.1 RG e CPF;

4.2.2 Ficha Técnica da Receita (Anexo I);

4.2.3 Vídeo de no máximo 60 segundos, no qual o participante deve aparecer contando um pouco da sua história e porque quer ser o grande campeão desta edição do campeonato de bartender.

4.3 O participante receberá uma mensagem automática de confirmação da inscrição por meio do e-mail cadastrado;

4.4 Nesta Edição, será **obrigatório** que a receita do competidor possua, no mínimo, 01 (um) produto da linha Müller de Bebidas, podendo ser: *51 Ice Citrus; 51 Ice Fruit Mix; 51 Ice Tangerina; 51 Ice Limão; 51 Ice Maracujá; 51 Ice Kiwi; 51 Ice balada; 51 Ice Gin Tônica; 51 Ice XVT; Cachaça 51 Seleção; Cachaça 51; Cachaça 51 Ouro; Cachaça Terra Brasilis; Cachaça 51 Gold; Cachaça 29; Cachaça 51 Mel; Cachaça 51 Assinatura Licor; Cachaça 51 Assinatura Smoked; Cachaça 51 Assinatura Amaro; Cachaça 51 Assinatura Jambu; Conhaque Domus; Vodcka Polak.*

4.4.1 A obrigatoriedade do uso dos itens mencionados no **campo 4.4** faz-se necessária devido à Cia Müller de bebidas ser a patrocinadora oficial de bebidas desta edição do Campeonato de Bartender.

5. SELEÇÃO DE COMPETIDORES

- 5.1 Serão selecionados, no mínimo, 02 (dois) e, no máximo, 12 (doze) competidores através dos requisitos listados no **item 4** deste Regulamento.
- 5.2 A equipe organizadora do 11º Campeonato de Bartender do Senac Roraima realizará análise das inscrições dos competidores e posterior seleção, considerando a veracidade das informações e preenchimento completo dos requisitos previstos.

6. CRONOGRAMA

- 6.1 A divulgação do **Resultado Preliminar** dos competidores selecionados será realizada nas mídias e redes sociais oficiais do Senac Roraima, no dia 06/11/2023.
- 6.2 O período para **Recursos ao Resultado Preliminar** será no dia 07/11/2023, por meio de preenchimento de formulário (Anexo II), e entregue via e-mail para helioaraujo@rr.senac.br.
- 6.3 A divulgação do **Resultado Final** dos competidores selecionados será realizada nas mídias e redes sociais oficiais do Senac Roraima, no dia 08/11/2023.
- 6.4 O competidor selecionado será informado e deverá, obrigatoriamente, participar da **Reunião de Alinhamento** das informações no dia 09/11/2023, às 15h, na Sede Administrativa. Nesta reunião, também serão produzidas as fotos dos competidores para divulgação em nossas redes sociais, além da assinatura do Termo de Autorização de Uso de Imagem e Tratamento de Dados Pessoais (Anexo III).

7. DA PROVA

- 7.1 Será realizada 01 (uma) prova prática, na qual os competidores deverão preparar um coquetel, criado pelo competidor, com o tema Coquetéis Autorais;
- 7.2 O candidato terá 5 minutos para preparar a receita e apresentar em dois copos longdrink de 270ml cada. Caso não apresente no tempo, receberá pontuação mínima para o quesito tempo;
- 7.3 Os competidores **não** poderão fotografar os seus trabalhos durante o tempo de execução da prova ou antes da avaliação dos jurados.

8. MATERIAIS

- 8.1 Os copos utilizados durante a prova (dois de 270ml) serão de responsabilidade do Senac, não sendo permitido que o competidor apresente em outro copo ou taça.
- 8.2 As bebidas alcoólicas ou não alcoólicas, nacionais ou importadas, frutas e quaisquer insumos que os competidores forem utilizar são de responsabilidade dos mesmos;
- 8.3 Todos os copos usados pelos competidores serão disponibilizados pelo Senac, deverão ter a logomarca do Senac e estar enumerados;
- 8.4 O Senac disponibilizará alguns equipamentos e utensílios para suporte em casos emergenciais, portanto será permitido que o competidor traga seus utensílios e equipamentos necessários para o preparo de sua receita;
- 8.5 Não serão permitidos adornos no coquetel como canudos e guarda-chuvas, por exemplo. O canudo será padrão e disponibilizado pelo Senac.

9. AVALIAÇÃO

- 9.1 A avaliação será realizada por uma banca de 6 (seis) jurados, sendo 4 (quatro) de apreciação, composto por profissionais da área, e 2 (dois) de degustação, do senso comum, escolhidos aleatoriamente pelos representantes do Senac Roraima durante a execução do evento.
- 9.2 Cada dupla de jurados de apreciação avaliará um participante por bateria. Serão avaliados 5 (cinco) critérios e a eles os jurados poderão atribuir nota de 5 (cinco) a 10 (dez), totalizando

no máximo 50 (cinquenta) pontos por competidor. As notas dos jurados serão somadas e, em seguida divididas por 2, a fim de obter uma média.

9.3 Os critérios de avaliação para o júri de apreciação são:

9.3.1 Organização do espaço e ergonomia no trabalho (5pts – 10pts);

9.3.2 Boa Práticas na Manipulação de Alimentos (5pts – 10pts);

9.3.3 Criatividade (5pts – 10pts);

9.3.4 Técnica aplicada (5pts – 10pts);

9.3.5 Apresentação (5pts – 10pts).

9.4 Os 2 (dois) jurados de degustação avaliarão 2 (dois) competidores por bateria. Serão avaliados 3 (três) critérios e a eles os jurados poderão atribuir notas Ótimo (10), Bom (8) ou regular (5), totalizando no máximo 30 (trinta) pontos de cada jurado, e na somatória máxima 60 (sessenta) pontos.

9.5 Os critérios de avaliação são:

9.5.1 Aparência (5pts – 10pts)

9.5.2 Aroma (5pts – 10pts)

9.5.3 Sabor (5pts – 10pts)

9.6 A pontuação final máxima por competidor será 110 pontos.

9.7 O critério de desempate será o menor tempo de execução do coquetel.

10. PREMIAÇÃO

10.1 Serão premiados os 3 (três) primeiros colocados.

10.2 A premiação será paga via depósito/transferência bancária, conforme os dados informados pelos vencedores, em até 60 (sessenta) dias após a competição.

10.3 Os valores a serem pagos aos vencedores são:

10.3.1 **1º Lugar:** Troféu de 1º lugar + 01 (uma) quantia em dinheiro no valor de R\$ 800,00 (oitocentos reais);

10.3.2 **2º Lugar:** Troféu de 2º lugar + 01 (uma) quantia em dinheiro no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais);

10.3.3 **3º Lugar:** Troféu de 3º lugar + 01 (uma) quantia em dinheiro no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais).

11. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

11.1 O Senac Roraima utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados pelos competidores, exclusivamente para fins específicos, de acordo com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD (Lei 13.709/2018).

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 Os casos omissos neste Regulamento serão julgados e decididos pelo Senac Roraima.

Boa Vista/RR, 11 de outubro de 2023.

Helio Jose Souza Araujo

Coordenador de Cursos de Gastronomia, Turismo, Asseio, Conservação e Zeladoria

Célio Antônio da Silva Melo
Gerente de Educação Profissional

Fernanda Paula Barbosa Gil de Souza

Diretora Regional

ANEXO I

FICHA TÉCNICA DA RECEITA

| <u>FICHA TECNICA</u> | | | |
|---|-------------------|--------------------------|------------------|
| Nome do Competidor (a): | | | |
| Nome do Coquetel: | | | |
| Preparo: () Batido () Mexido () Montado | | | |
| Rendimento (ml): | | Tempo de Preparo: | |
| INGREDIENTES | | | |
| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | DESCRIÇÃO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MODO DE PREPARO | | | |
| 1) | | | |
| 2) | | | |
| 3) | | | |
| 4) | | | |
| UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS | | | |
| | | | |

- *No campo "ITEM" preencha com o insumo, por exemplo "Limão Siciliano"*
- *No campo "QUANTIDADE" preencha com um número, por exemplo "50"*
- *No campo "UNIDADE" preencha com uma referência, por exemplo "ml"*
- *No campo "DESCRIÇÃO" preencha com uma observação, por exemplo "Suco"*
- *No campo "UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS" preencha com as necessidades, por exemplo: "Coqueteleira", "Mixing glass", "Macerador".*

ANEXO III

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

Eu, _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, CPF nº _____, **AUTORIZO** o Departamento Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, em Roraima, CNPJ nº 03.647.980/0001-07, a veicular minha imagem, vídeo ou depoimento, em qualquer meio de comunicação para fins didáticos, comerciais, de pesquisa e divulgação de conhecimento científico, sem quaisquer ônus ou restrições.

Declaro-me ciente e concordo que o Senac Roraima terá acesso, bem como utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, meus dados e informações pessoais concedidas, exclusivamente para fins específicos do 11º Campeonato de Bartender.

Boa Vista-RR, _____ de _____ de 2023.

Nome e CPF