

REGULAMENTO

11º CAMPEONATO DE BARTENDER DO SENAC RORAIMA CATEGORIA PROFISSIONAL

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 **Profissional** e ocorrerá no dia 14/11/2023, a partir das 19h, na Sede Administrativa Sesc/Senac Roraima, localizada na Rua Araújo Filho, 947, Centro.

3. REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1 Somente poderão participar profissionais do segmento de Alimentos e Bebidas.
- 3.2 Os competidores deverão ser maiores de 18 anos de idade.
- 3.3 Os competidores deverão possuir certificados ou declarações de cursos na área de bebidas;
- 3.4 Haverá análise das informações e o candidato que não atender aos requisitos será desclassificado.
- 3.5 Será critério classificatório a somatória das cargas horárias dos certificados anexados.

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/1FAIpQLSfUSn0Mz0AGbQL2a9m2Vxwa985IKz2XTan4B8K0KRtTND1IHQ/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 Certificados na área de Alimentos e Bebidas;
- 4.2.3 Ficha Técnica da Receita (Anexo I);
- 4.2.4 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, 14 (quatorze) 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.
- 5.3 Os candidatos selecionados no **Resultado Final** deverão homologar a sua inscrição com 05kg de alimentos não perecíveis. O Senac se compromete a doar os alimentos arrecadados ao programa Mesa Brasil do Sesc/RR.

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.
- 7.3 Os copos serão de responsabilidade dos competidores. O competidor deverá trazer 02 (dois) copos iguais no dia da reunião de alinhamento para que fiquem sob a guarda do Senac até o dia da competição. Não há limite máximo ou mínimo de volume do copo. Não há obrigatoriedade quanto ao material de composição do copo, podendo ser de: metal, vidro, cristal, plástico ou qualquer outro, desde que produzido em material atóxico e em material permitido pela ANVISA. Não será permitido que o desenho do copo transmita alguma mensagem, mesmo que subliminar, de apologia à drogas, racismo, violência, ódio, erotismo, entre outros que esta comissão julgar em desconformidade com a política da instituição.
- 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 serão de responsabilidade do Competidor, conforme item 7.3 deste edital.
- 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 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\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais);

10.3.2 **2º Lugar:** Troféu de 2º lugar + 01 (uma) quantia em dinheiro no valor de R\$ 1.000,00 (hum mil reais);

10.3.3 **3º Lugar:** Troféu de 3º lugar + 01 (uma) quantia em dinheiro no valor de R\$ 500,00 (quinhentos 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