



REGULAMENTO VII CONCURSO GASTRONÔMICO 43º FESTIVAL DO ABACAXI

1. CONCURSO GASTRONÔMICO E O FESTIVAL.

O Concurso Gastronômico do Festival do Abacaxi se estabeleceu como um verdadeiro marco para a culinária regional no município de Barcarena. Reunindo participantes de diversos distritos e comunidades, o evento celebra a riqueza e diversidade gastronômica da região, com pratos elaborados a partir do saboroso fruto abacaxi.

O Concurso é uma celebração da identidade e tradição local, cada prato apresentado conta uma história, transmitindo saberes ancestrais e técnicas culinárias passadas de geração em geração. É uma verdadeira viagem pelos sabores e aromas que fazem parte do cotidiano das famílias que habitam essa região.

Além disso, o Concurso Gastronômico do Festival do Abacaxi tem um impacto significativo na economia local, promovendo a valorização dos produtores agrícolas da região e incentivando o turismo gastronômico. Os visitantes têm a oportunidade não apenas de degustar pratos únicos e deliciosos, mas também de conhecer a cultura e os costumes do povo de Barcarena.

Por meio deste evento, a comunidade se fortalece e se orgulha de suas tradições, ao passo que novas oportunidades surgem para os empreendedores locais. É um momento de celebração, de encontro e de reconhecimento do talento e da criatividade dos cozinheiros e cozinheiras que, com maestria, transformam o simples abacaxi em verdadeiras obras de arte gastronômica.

2. TEMA: SABORES DA NOSSA TERRA

3. DOS PARTICIPANTES E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar do VII Concurso Gastronômico os empreendimentos com cadastro de CNPJ ativo, com local físico com suporte para receber no mínimo 50 pessoas; com no mínimo 10 (dez) funcionários devidamente registrados;

3.2 Cada empreendimento deverá apresentar um Menu completo (entrada, prato principal e sobremesa).

3.3 As receitas ficarão a escolha do empreendimento, sendo obrigatório a utilização do abacaxi em todo o menu.

3.4 O participante deverá observar o tema proposto para a elaboração do seu Menu, sendo critério de avaliação nas seletivas e nas finais.

3.5 O Menu criado nas seletivas deverá ser o mesmo apresentado na Final



do Concurso.

3.6 O empreendimento deverá informar em até dez dias após a efetivação da sua inscrição os nomes das receitas e do Menu no qual estará concorrendo.

3.7 Cada empreendimento passará por uma consultoria realizada no estabelecimento, afim de auxiliar na sua organização geral e elaboração do Menu.

4. ETAPAS

4.1.1 Seletivas

- a) As seletivas acontecerão no mês de junho, em cada empreendimento inscrito, em datas e horários a serem definidos.
- b) É de responsabilidade do competidor toda a estrutura física e de serviços e atendimentos necessários para a preparação e comercialização do Menu.
- c) Os pratos deverão ser apresentados em porções individuais.
- d) Os ingredientes utilizados nas receitas serão financiados pelo próprio empreendimento.
- e) Para fins de avaliação nas seletivas serão consideradas as seguintes características:
 - Apresentação do prato;
 - Criatividade;
 - Sabor;
 - Identidade do prato com Festival;
 - Harmonização dos ingredientes utilizados
 - Conexão com o tema: Sabores da Nossa Terra
 - Higiene, Postura e Organização.
- f) Para validar a votação do cliente será obrigatório anexar ao formulário, o cupom fiscal comprovando a compra.
- g) É obrigatório ao chef participante estar vestido a caráter, de acordo com a padronização fornecida pela Comissão Organizadora do 43º Festival do Abacaxi. Será permitido aos empreendimentos, confeccionar camisas ou uniformes aos garçons utilizando a Identidade Visual do concurso.
- h) Cada quesito, avaliado na 1ª etapa, receberá notas de 1,0 (um) a 10,0 (dez). A avaliação será feita por prato (entrada, prato principal e sobremesa). A nota final do Menu será a somatória geral de cada prato.

FÓRMULA PONTUAÇÃO DO PRATO

$$NP1 = SQ / PS$$

NP1 – Nota do prato (menu completo) pelo público

SQ – Soma dos itens

PS – Quantidade de pratos servidos



h) Os três empreendimentos com a maior pontuação serão classificados para a final. Em caso de empate, serão adotados os critérios na seguinte ordem: Maior tempo de formalização de acordo com a data de ativação do CNPJ; Maior número de funcionários com carteira assinada pelo empreendimento: 02 (dois) pontos.

4.2.2 Final

- a) Os vencedores serão escolhidos em etapa final com data e local a serem definidos.
- b) É de responsabilidade do competidor toda a estrutura de serviços e atendimentos necessários para a preparação e apresentação dos pratos selecionados.
- c) Para fins de avaliação na final serão consideradas as seguintes características:
- Apresentação do prato;
 - Criatividade;
 - Sabor;
 - Identidade do prato com Festival;
 - Harmonização dos ingredientes utilizados
 - Conexão com o tema: Sabores da Nossa Terra
- d) A avaliação será através da votação de jurados especializados.
- e) As receitas deverão ser PORCIONADAS nas seguintes quantidades, para avaliação individual dos jurados: Entrada: aproximadamente 150 gr; Prato Principal: aproximadamente 250 gr; Sobremesa: aproximadamente 100 gr.
- f) Cada empreendimento deverá oferecer o menu completo para degustação do público, sendo que os custos ficarão por conta da comissão organizadora.
- g) Cada quesito, avaliado na Etapa Final, receberá notas de 5,0 (cinco) a 10,0 (dez). A nota final do Menu será a somatória geral de cada prato.

FÓRMULA PONTUAÇÃO DO PRATO

$$NP1 = SQ / NJ$$

NP1 – Nota do prato (menu completo) pelo jurado

SQ – Soma dos itens

NJ – Número de jurados

- h) Serão acrescentados 02 (dois) pontos de bônus ao empreendimento que apresentar o CADASTUR atualizado.
- i) Os pratos (menu completo) serão classificados conforme a nota recebida.
- j) Em caso de empate, serão adotados os critérios na seguinte ordem: Maior tempo de formalização de acordo com a data de



ativação do CNPJ; Maior número de funcionários com carteira assinada pelo empreendimento: 02 (dois) pontos

5. DAS INSCRIÇÕES:

5.1 A solicitação da inscrição será realizada no período de 16 de abril a 06 de maio de 2025, através do preenchimento da ficha de inscrição e demais declarações disponíveis no prédio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, ou via e-mail: festivaldoabacaxi.pmb@gmail.com, com a entrega dos documentos.

5.2 Para realização da inscrição será cobrado uma taxa de R\$100,00 (cem reais), a ser recolhida através de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), aos cofres da PMB.

5.3 A inscrição será efetivada mediante a entrega do comprovante original do pagamento da taxa.

5.4 Documentos necessários:

- a) Ficha de Inscrição com dados do empreendimento e de seu quadro funcional, para comprovação dos requisitos;
- b) Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral CNPJ, Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral CPF (no caso de MEI), nas atividades Restaurante, Bar, Cafeteria e Similares.
- c) Declaração de que não emprega menor;
- d) CADASTUR, se possuir.
- e) Proprietário do empreendimento: RG, CPF, comprovante de residência atual;
- f) Autorização de uso de imagem;
- g) Cozinheiro ou Chef de Cozinha: RG, CPF, comprovante de residência atual, Carteira de manipulação de alimentos atualizada; Autorização de uso de imagem;
- h) Garçons: RG, CPF, comprovante de residência atual, Carteira de manipulação de alimentos atualizada, Autorização de uso de imagem;

6. DA PREMIAÇÃO

6.1 Os pratos classificados serão premiados da seguinte forma:

1º. Colocado: R\$ 6.000,00

2º. Colocado: R\$ 3.000,00

3º. Colocado: R\$ 2.000,00