



Concurso Gastronômico

O PESCADO COMO PONTO CENTRAL NA CULINÁRIA JAPONESA

Data: 24 de agosto de 2016

Local: Laboratório de Gastronomia UNISANTOS.

Das: 13h as 18h

Objetivo: Estimular o consumo de pescado utilizando-o com criatividade na elaboração de pratos tradicionais da cozinha japonesa.

Normas:

O concurso é facultativo.

Os grupos inscritos poderão ser de 2 a 4 alunos regularmente matriculados nos cursos de Nutrição ou Gastronomia da UNISANTOS.

O uso do Uniforme no dia da apresentação do prato ao júri é obrigatório Gastronomia (Dolma) e Nutrição (Avental).

Cada grupo deverá apresentar 1 prato utilizando o Pescado como ingrediente principal.

Não será permitido o uso do Laboratório de Gastronomia da UNISANTOS para a realização dos testes.

Pré Seleção

Inscrição no Concurso de 10 de maio a 18 de junho na secretaria de apoio.

Envio da receita com foto e ficha técnica completa formato digital padronizado pela Comissão Organizadora no dia 05 de agosto. Email para encaminhamento coord.eae.ccsas@unisantos.br

Serão selecionadas no máximo 20 receitas que irão para a Seleção prática.

Crêterios de Avaliação:

Avaliação da apresentação do preparo mediante a entrega das fichas técnicas com foto.

Seleção para Prática

Serão selecionadas 10 receitas que obtiverem as melhores classificações.

Deverão ser preparadas 5 porções para a degustação dos jurados.

Fica a critério do grupo a determinação do per capita.

Sugestão: porção mini (20g ou 1-2 unidades).

Será sorteada a ordem de apresentação dos grupos, sendo estipulado o horário e o tempo do serviço que será de no máximo 10 minutos.

Fase final

Das 10 receitas serão selecionadas as 3 com melhor pontuação conferida pelo corpo de jurados.

Estas serão preparadas no Laboratório de Gastronomia da UNISANTOS em data e horário previamente determinado pela Comissão Organizadora do concurso.

É de responsabilidade do grupo todos os gêneros para preparação do prato.

PREMIAÇÃO

A premiação será realizada na cerimônia de abertura do VII SIMCOPE.