

## DESAFIO DO SABOR

### Bem-vindos à Competição de Gastronomia Desafio do Sabor.

É com grande entusiasmo que damos as boas-vindas a todos os apaixonados pela culinária neste evento dedicado à criatividade, habilidade e paixão pela comida.

Este é um momento de celebração da diversidade gastronômica, onde os cozinheiros se reúnem para compartilhar suas criações.

Este evento não é apenas uma competição, mas também uma forma de mostrar os talentos de cada aluno. Cada prato preparado conta uma história única, refletindo as técnicas aplicadas e o amor colocado em cada passo da receita. Ao longo dessa noite repleta de sabores e aromas, convidamos vocês a explorar novos horizontes gastronômicos e mostrar sua habilidade como cozinheiro.

Que o melhor cozinheiro vença, mas que todos saiam daqui enriquecidos pela experiência de compartilhar a paixão pela comida. Que comece a competição!

### SEGUE AS NORMAS PARA A COMPETIÇÃO:

1. Poderão participar todos os alunos da URI, matriculados nos cursos de Tecnólogo em Gastronomia EAD (graduação a distância), e Nutrição (presencial ou EAD). É necessário estar inscrito na Jornada.
2. As equipes devem ser compostas por no **máximo três** pessoas e no **mínimo duas**. Serão 8 Equipes no total.
3. A competição será dia 28 de agosto de 2024 a partir das 19:30 horas, no Laboratório de Técnica Dietética, na URICEPP - Centro de Estágios e Práticas Profissionais, localizado na Rua Maranhão, nº 560, Erechim/RS.
4. A duração da prova será de 2:30h.
5. Os participantes deverão entregar: **Uma entrada/Um prato principal/Uma sobremesa**.
6. O menu deve ter uma temática (país, região, história), sendo escolhido pelo grupo. Cada grupo deverá escolher previamente a temática do seu menu.

7. Os ingredientes deverão ser adquiridos pelos componentes de cada equipe. A URI vai disponibilizar farinha de trigo branca, açúcar, sal e óleo vegetal.

8. Os pratos desenvolvidos serão avaliados por uma comissão julgadora, devendo cada equipe apresentar obrigatoriamente, a sequência de Entrada, Prato Principal e Sobremesa, iniciando pela explicação e justificativa pela temática escolhida.

9. Os critérios de avaliação serão: Apresentação 0 a 2 pontos/Criatividade 0 a 2 pontos/ Sabor 0 a 6 pontos.

9. Serão premiadas as equipes que obtiverem as duas maiores médias de notas na avaliação dos jurados.

**1º lugar:** Um jantar temático para cada integrante da equipe no Restaurante *Três Mestres*.

**2º lugar:** Uma espumante por integrante da equipe

10. Caso haja empate o critério para desempate será votação dos 3 jurados.

**Bom desafio a todos!!!**

Equipe Organizadora