

## COPA “CHEFS DO FUTURO”

PROMOVIDA POR 3CORAÇÕES E UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI LAUREATE

### **1. O Projeto**

#### **1.1. Justificativa**

O café tem, cada vez mais, ganhado importância dentro da gastronomia. Compõe menus, é ingrediente de sobremesas e drinks e aparece em diferentes momentos da refeição. O Brasil, maior produtor de café do mundo, tem o consumo e entendimento crescente desta bebida que é um patrimônio nacional.

Os novos Chefs de Cozinha, Cozinheiros e Profissionais do setor de alimentação tem uma grande missão e oportunidade na difusão e criação de experiências com café e, visando estimular e desenvolver esse segmento o Grupo 3corações, em parceria com a Universidade Anhembi Morumbi Laureate lança a primeira Copa “Chefs do Futuro” (adiante referido simplesmente como “Projeto” ou “Copa”).

O Projeto busca trazer novas formas de aplicar o café na composição de um menu, drinks e harmonizações inspirados pelo tema: O café especial no Brasil nos dias de hoje.

#### **1.2. Objetivos**

O Projeto tem como objetivos:

- a. Promover o trabalho de pesquisa na temática café;
- b. Expressar competências de ordem prática, estimular a criatividade e o trabalho em equipe.

### **2. Os Participantes:**

2.1 Somente poderão participar da Copa Chefs do Futuro os alunos que possuam matrícula regularmente ativa e vigente em 2021.1, a partir do 2º semestre de curso, nos Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia Presencial, Flex, EAD (UAM) e Semipresencial, Bacharelado em Gastronomia, Especialização em Gastronomia, Especialização e Gastronomia Funcional, Aperfeiçoamento em Cozinha Profissional, Especialização em Gastronomia e Gestão e Pós-Graduação em Confeitaria e Panificação, **todos da Universidade Anhembi Morumbi Laureate** (“Participantes”). Tal condição deverá ser comprovada inicialmente por meio do número do RA (registro acadêmico) ou documento equivalente que comprove a situação regular de matrícula.

2.2 A participação deverá ocorrer obrigatoriamente em dupla, podendo os alunos estarem cursando modalidades, câmpus, semestres e/ou turmas distintas. Os alunos só poderão participar de uma única dupla e cada dupla somente com um único trabalho.

### **3. Como participar:**

3.1. Para participar, a dupla de Participantes deverá acessar o site [www.chefsdofuturo.com.br](http://www.chefsdofuturo.com.br) (“Site”) entre os dias 15 de março de 2021 até dia 30 de março de 2021, preencher seus dados,

anexar a comprovação de regularidade da matrícula prevista no item 2.1 acima e cumprir as atividades da 1ª etapa, abaixo descritas no item 4.1 e seguintes.

3.2. O preenchimento da ficha de inscrição e envio da receita na 1ª etapa implicam na aceitação integral deste regulamento por parte dos alunos participantes em todas as etapas da Copa.

#### **4. Etapas de Avaliação:**

##### **4.1. 1a ETAPA: CAFÉ COMO INGREDIENTE**

4.1.1. Nesta etapa os interessados devem preparar um prato utilizando café como ingrediente, podendo ser um prato principal, acompanhamento, sobremesa, entrada ou drink.

4.1.2. O café utilizado deve, necessariamente, ser de uma marca pertencente ao Grupo 3corações e pode ser preparado através de qualquer método de preparo (filtrado, espresso ou *cold brew*), escolhido pela dupla Participante;

4.1.3. O café deve ocupar papel de protagonismo na receita, apresentando sabor perceptível;

4.1.4. Para conclusão desta etapa a dupla deverá:

a. Postar, no local indicado no Site, 01 (uma) foto do prato preparado com os seguintes requisitos: posição retrato (vertical), em arquivo com extensão .jpg, 72 dpi, RGB, 1000 pixels no lado maior, até 2 MB;

b. Preencher on line:

- Formulário com dados cadastrais da dupla;

- Informações sobre o prato (upload da foto da receita, lista de ingredientes, modo de preparo e justificativa).

##### **4.2. Processo de seleção da 1ª etapa:**

Os critérios de avaliação desta etapa serão:

a. Criatividade;

b. Utilização do café como ingrediente;

c. Sabor do café na receita;

d. Visual e atratividade da receita;

e. Clareza no preenchimento da lista de ingredientes e modo de preparo;

d. Justificativa;

4.2.1. Nesta etapa todas as inscrições recebidas e em conformidade com as exigências dos itens acima serão avaliadas por uma Comissão Técnica, formada por no mínimo 2 (dois) chefs da Universidade Anhembi Morumbi Laureate e 2 (dois) especialistas da 3corações, que juntos selecionarão para a próxima etapa no máximo, 6 (seis) pratos inscritos, correspondentes a seis duplas de Participantes.

4.2.2. A divulgação das 6 (seis) duplas selecionadas nesta etapa será realizada por e-mail no dia 15 de abril de 2021 e também no Site.

### **4.3. 2ª ETAPA: MENU COMPLETO**

4.3.1. Participam desta etapa as 6 (seis) duplas finalistas selecionadas na 1ª etapa.

4.3.2. Esta etapa é composta pela criação e execução de um cardápio completo utilizando café, nos termos do item 4.3.3 abaixo, com o envio prévio das fichas técnicas, lista de compras, lista de utensílios/ enxoval e presença obrigatória da dupla Participante. O não cumprimento integral desta etapa e/ou a ausência ou atraso de um ou mais membros da dupla na data e horário marcados para execução do cardápio implica na desclassificação automática da dupla na Copa.

#### **4.3.3. Criação do Cardápio:**

4.3.3.1. O tema para criação do cardápio é: “O café especial no Brasil nos dias de hoje”. Os pratos deverão ser feitos utilizando café de alguma maneira (drink harmonizado sem álcool e/ou ingrediente e/ou harmonização)

4.3.3.2. O cardápio deve ser composto por entrada, prato principal e sobremesa. A receita utilizada na primeira fase não poderá ser utilizada novamente.

4.3.3.3. Os três pratos precisam conter café de alguma maneira (drink sem álcool, ingrediente ou harmonização).

4.3.3.4. As duplas deverão elaborar a ficha técnica do cardápio completo, com rendimento para 4 porções, incluindo:

a. Lista de insumos, com descrição detalhada dos ingredientes com rendimento para 4 porções;

b. Lista de utensílios/ enxoval necessário para a realização do cardápio completo. Os utensílios poderão ser escolhidos antecipadamente no almoxarifado dos respectivos campus que ocorrerão as etapas, desde que haja disponibilidade dos mesmos, e/ou para que sejam colocadas as nomenclaturas corretas nas listas de utensílios;

4.3.3.5. A ficha de cada prato do cardápio, as listas de compras e utensílios deverão ser preenchidas nos formulários padrões da Universidade, nos modelos enviados por e-mail pela Comissão de Organização, com os seguintes requisitos:

- Envio no máximo até às 23:59 do dia 03 de maio de 2021.

- Envio em 3 arquivos individuais no formato original (não converter para .pdf) nomeados com:

Arquivo 1: Entrada\_Nome do Prato (para identificar o formulário correspondente à receita da entrada);

Arquivo 2: Pri\_Nome do Prato (para identificar o formulário correspondente à receita do prato principal);

Arquivo 3: Sobre\_Nome do Prato (para identificar o formulário correspondente à receita de sobremesa).

- Envio para o e-mail: [trladorno@anhembibr.com.br](mailto:trladorno@anhembibr.com.br) com cópia para [dffrenda@anhembibr.com.br](mailto:dffrenda@anhembibr.com.br).

- No e-mail deverá constar apenas o assunto “Fichas Técnicas Projeto Chefs do Futuro – Etapa Final” e no corpo do e-mail o nome da dupla Participante;

#### **4.3.4. Execução do Menu:**

4.3.4.1. As 6 (seis) duplas finalistas deverão executar o cardápio completo nos dias 19 de maio de 2021 (pré-preparo) e 20 de maio de 2021 (finalização e apresentação) nas cozinhas do campus Centro, entre 14:00 às 18:00h para uma banca julgadora (“Banca”) composta por um especialista da Universidade Anhembi Morumbi Laureate, um especialista da 3corações e por um chef de restaurante convidado pela Universidade e 3corações, conforme condições estabelecidas no item 4.

4.3.4.2. Os critérios de avaliação dessa etapa serão:

a. Criatividade e harmonia na composição do menu;

b. Sinergia e utilização do café;

c. Sabores individuais e conjunto;

d. Procedimentos e nível técnico de execução;

e. Apresentação.

4.3.4.3. Ao término das apresentações a Banca, em reunião fechada, fará a avaliação final, a contagem de pontos e a seleção de 1 (uma) dupla vencedora, sendo esta a que obtiver o maior número de pontos.

#### **4.3.5. Condições gerais para as produções a serem executadas na 2a etapa:**

4.3.5.1. Não será permitida a utilização das cozinhas pedagógicas dos câmpus da Universidade Anhembi Morumbi Laureate para testes da(s) receita(s).

4.3.5.2. Será de responsabilidade da Universidade a compra e os custos dos ingredientes, incluindo àqueles destinados a decoração do prato, e também o fornecimento dos utensílios para as apresentações a serem realizadas às bancas julgadoras na 2a etapa, conforme disponibilidade dos itens.

4.3.5.3. Obrigatoriamente os ingredientes solicitados deverão ser encontrados no mercado paulistano. É proibido trazer ingrediente(s) externo(s) para compor o cardápio na etapa final.

4.3.5.4. Após a análise das Fichas Técnicas, encaminhadas pelos participantes em cada etapa, a organização poderá solicitar às duplas a substituição de ingredientes e/ou utensílios necessários para a viabilização da produção, adequando a disponibilidade da Universidade e do mercado.

4.3.5.5. Caso algum utensílio não esteja disponível, nos termos do item 4.3.3.4 (b) acima, estes poderão ser trazidos pelas duplas Participantes, incluindo opcionalmente, utensílios específicos e utensílios auxiliares a critérios de cada dupla, desde que, exclusivamente, para uso durante a produção dos pratos.

4.3.5.6. Caso a dupla Participante opte por levar a sua própria louça, as mesmas deverão ser apresentadas no início da etapa ao Júri e devem contemplar 4 unidades idênticas. A Universidade e o Grupo 3corações isentam-se de qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados pelos alunos ou por terceiros, nas louças trazidas pela dupla Participante.

4.3.5.7. As duplas Participantes poderão trazer equipamentos que julguem necessários para seu melhor desempenho na Copa. A Universidade e o Grupo 3corações isentam-se de qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados pelos alunos ou por terceiros, nos equipamentos trazidos pela dupla.

4.3.5.8. As 6 (seis) duplas Participantes finalistas deverão chegar com 01 (uma) hora de antecedência ao horário marcado, no local e data estipulados pela Comissão Organizadora conforme indicado no item 4.3.4.1, devidamente uniformizados, de acordo com o padrão exigido para o curso de Tecnologia em Gastronomia.

4.3.5.9. O tempo de cada dupla para pré-preparo, preparo e apresentação em cada etapa é de:

a. Dia do Pré-preparo: 3h e 30min (três horas e trinta minutos);

b. Dia da Finalização e Apresentação; 1h e 30min (uma hora e trinta minutos);

4.3.5.10. As duplas terão à disposição 4 bocas de fogão.

4.3.5.11. O forno será de uso comum com temperatura a 180°C.

4.3.5.12. Haverá sorteio para definir a ordem de apresentação dos pratos, que acontecerá com um intervalo entre cada dupla Participante de, no máximo, 15 (quinze) minutos.

4.3.5.12. As duplas Participantes receberão da Comissão Organizadora os ingredientes para a produção de quatro (04) porções, conforme respectivas fichas técnicas apresentadas.

4.3.5.13. Uma das quatro (04) porções será reservada para apresentação e fotos e as demais serão destinadas para avaliação da Banca.

4.3.5.14. Nas etapas, que ocorrerão nos dias 19 e 20 de maio de 2021, as atividades de execução dos pratos serão abertas ao público - estudantes, amigos e/ou familiares dos finalistas – com vagas limitadas conforme protocolos de saúde e segurança determinados pela Universidade Anhembi Morumbi Laureate.

## **5. A Premiação**

5.1. A dupla Participante que se classificar no PRIMEIRO LUGAR será contemplada com:

- Visita à Fábrica do Grupo 3corações localizada em Santa Luzia/MG
- Curso de Barista ministrado pela BSCA, em parceria com o Grupo 3corações
- Máquina multibebidas TRES
- Kit de produtos 3corações

5.1.1. A viagem à Fábrica ocorrerá em uma data entre os meses de junho a agosto, a ser estipulada em comum acordo da 3corações com a Universidade Anhembi Morumbi Laureate.

5.1.2. A viagem terá duração de 1 (um) dia cada, com partida e retorno ocorrendo no mesmo dia e contempla: traslados aéreos e terrestres; alimentação e visitas.

5.1.3. Serão de inteira responsabilidade dos alunos premiados todos os atos, fatos e consequências ocorridas durante a viagem que realizará, isentando a Universidade Anhembi Morumbi Laureate e o Grupo 3corações por quaisquer incidentes que venham a ocorrer durante o trajeto e/ou estada.

5.1.4. Os alunos premiados receberão orientação sobre regras e normas de comportamento que deverão ser observadas durante a viagem.

5.1.5. A dupla vencedora deverá estar com a matrícula ativa e vigente durante todo o período da Copa e também na data da viagem.

5.1.6. O Curso de Barista realizado pela BSCA será ministrado em local e data determinados pela 3corações e terá duração de 2 (dois) dias.

5.1.7. As máquinas multibebidas TRES serão entregues no ato da premiação, no modelo e cor a critério exclusivo do Grupo 3corações;

5.1.8. O kit de produtos 3corações será composto pelos produtos a critério exclusivo do Grupo 3corações;

5.2. A dupla que se classificar em SEGUNDO LUGAR será contemplada com:

- Curso de Barista ministrado pela BSCA, em parceria com o Grupo 3corações;

- Máquina multibebidas TRES;

- Kit de produtos 3corações

5.2.1. O Curso de Barista realizado pela BSCA será ministrado em local e data determinados pela 3corações e terá duração de 2 (dois) dias.

5.2.2. As máquinas multibebidas TRES serão entregues no ato da premiação, no modelo e cor a critério exclusivo do Grupo 3corações;

5.2.3. O kit de produtos 3corações será composto pelos produtos a critério exclusivo do Grupo 3corações;

5.3. A dupla Participante que se classificar em TERCEIRO LUGAR será contemplada com:

- Máquina multibebidas TRES

- Kit de produtos 3corações

5.3.1. As máquinas multibebidas TRES serão entregues no ato da premiação, no modelo e cor a critério exclusivo do Grupo 3corações;

5.3.2. O kit de produtos 3corações será composto pelos produtos a critério exclusivo do Grupo 3corações;

5.4. Os alunos das duplas classificadas a partir do quarto lugar serão contemplados com:

- Certificado de Participação

- Kit de produtos 3corações

**6. Condições Gerais Finais:**

6.1. Os vencedores terão as faltas abonadas pela Universidade Anhembi Morumbi Laureate no período da viagem, desde que assinem o termo de compromisso e entreguem o relatório de atividades, até 7 dias após a data de retorno, junto à coordenação do Curso de Gastronomia, da Universidade Anhembi Morumbi Laureate.

6.2. O prêmio é intransferível e insubstituível, bem como não poderá ser convertido em espécie.

6.3. Os participantes são integralmente responsáveis por todo conteúdo (textos e fotos) enviados em todas as etapas do concurso, obrigando-se a responder, com exclusividade, pela reparação de todos e quaisquer danos causados à Universidade Anhembi Morumbi Laureate e ao Grupo 3corações ou a terceiros, inclusive os motivados por violação de sigilo, direito a informações pessoais, direitos de personalidade e de propriedade intelectual.

6.4. Em caso de fraude ou suspeita de fraude, a dupla Participante será automaticamente excluída da Copa, independentemente do envio de qualquer notificação e, caso seja a vencedora, o prêmio será transferido para a próxima dupla Participante classificada dentro das condições válidas e previstas neste Regulamento. Considera-se fraude o cadastramento de informações falsas, envio de fotos de pratos executados por terceiros ou réplica de pratos de outro autor ou outra situação tipificada como crime ou contravenção pela Lei Brasileira.

6.5. Os alunos Participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda para divulgação desta Copa, bem como autorizam a divulgação de suas receitas, na íntegra ou em parte, a critério da Universidade Anhembi Morumbi Laureate e Grupo 3corações que, por sua vez, poderão utilizá-las por prazo indeterminado, para fins que julgarem necessário, inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital, sem qualquer ônus suplementar.

6.6. A Comissão Organizadora não se responsabiliza por nenhum problema técnico, defeitos de qualquer linha telefônica, sistemas de computadores, servidores, provedores, hardware/software, perda ou indisponibilidade de conexão de rede ou transmissão de computador com falha, incompleta, adulterada ou atrasada ou qualquer combinação destas situações, que possa limitar a capacidade do usuário de participar da Copa. Não assume nenhuma responsabilidade por e-mails não entregues resultantes de qualquer forma de filtragem ativa ou passiva ou por espaço insuficiente na conta de e-mail do usuário para receber/enviar e-mail. A prova de envio não será considerada prova de recebimento de qualquer comunicação pela Comissão Organizadora.

6.7. Serão desclassificados em quaisquer das etapas de desenvolvimento as duplas Participantes e os trabalhos que não cumprirem todas as exigências deste regulamento.

6.8. As dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora da Copa, que é composta pela Universidade Anhembi Morumbi Laureate e Grupo 3corações, sendo as decisões desta Comissão soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

7. Dúvidas Eventuais dúvidas deverão ser submetidas à Comissão Organizadora da Copa pelo e-mail [dffrenda@anhembi.br](mailto:dffrenda@anhembi.br) durante todo o período de vigência do Projeto.