



FICHA DE INSCRIÇÃO

Deverá ser entregue 2 vias na coordenação: Uma preenchida a mão e a outra contida no CD juntamente com a foto do prato
A base para preenchimento da ficha de inscrição eletrônica pode ser baixada através do item formulário no site:www.talentosgpb.com.br

Dados pessoais - Talentos Gastronômicos

Nome Completo:			Data de Nascimento:
Curso:	Semestre:	Unidade:	Nº de matrícula:
Telefone Celular:	Residencial:	Email:	
Endereço:			
Selecione a categoria do seu prato			
<input type="checkbox"/> Entrada <input type="checkbox"/> Burger <input type="checkbox"/> Sobremesa			

Ficha Técnica - Talentos Gastronômicos

Nome Fantasia:						
Nome Técnico:						
Classificação:						
Ingredientes	Unidade	Qtde Liqui 0,000	Rendimento % Fat. de Corr.	Qtde Bruta 0.000	Custo Unitário \$	Custo Bruto \$
Unidades: kg=Quilo L=litro Mç=Maço Qb=Quanto baste Us=unidade Co=Consumo de óleo Dz=Dúzia						

Modo de preparo

Custo Total

R\$

1º		
2º		
3º		
4º		
5º		
6º		

Sequência de montagem

1º	
2º	
3º	
4º	
Nº de porções:	Custo unitário:
Peso da porção:	
Observações:	

Briefing dos pratos

Os critérios usados para avaliação dos pratos serão:

Apresentação dos pratos	Harmonia dos elementos
Textura	Quantidade
Criatividade	Temperatura
Apresentação do aluno	Sabor
Operacionalização	Tempo

Informações Importantes

1. Entrada:

A entrada deve ser criada utilizando os produtos da Tabasco, o aluno poderá escolher entre os 3 Tabascos®: Verde (Suave), Vermelho (Original) e Chipotle (Pimenta Jalapeño Defumada), por se tratar de uma entrada o prato deverá servir no mínimo 2 pessoas.

2. Burger/Sanduíche:

A criação do burger/sanduíche é livre, sugerimos o recheio com 200g e deve acompanhar 1 molho.

3. Sobremesa:

A sobremesa deve conter sorvete da Häagen Dazs nos sabores abaixo e acompanhar 1 calda se necessário:

1. Bailey's	2. Vanilla
3. Belgian Chocolate	4. Cookies & Cream
5. Dulce de Leche	6. Macadamia Nut Brittle
7. Chocolate Midnight Cookies	8. Strawberry
9. Strawberry cheesecake	10. Pralines & Cream

1 - Poderá participar deste Concurso qualquer pessoa física que esteja devidamente matriculada e cursando gastronomia/confeitaria/panificação/padrões gastronômicos na Universidade Anhembi Morumbi, a partir do segundo semestre do curso.

2 - Os participantes declaram, desde já, serem os criadores das receitas enviadas, não tendo cometido plágio ou qualquer outra forma de apropriação autoral vedada pela lei.

3 - As inscrições que não estiverem preenchidas corretamente com os dados pessoais do participante e conter a ficha de inscrição em 2 vias, sendo elas: uma preenchida a mão e a outra contida no CD junto com as fotos, e não seguirem as especificações do briefing, fraude ou plágio comprovado ou ainda, encontrarem-se rasuradas, estarão automaticamente desclassificados. A base para preenchimento da ficha de inscrição eletrônica pode ser baixada através do item formulário no site: www.talentosgpb.com.br.

4 - Todas as receitas recebidas, inclusive as escolhidas como vencedoras, não serão devolvidas aos autores após o término, ficando estabelecido que os participantes cedem, gratuitamente, os direitos patrimoniais de autor sobre a receita, tornando-se esta de propriedade da empresa promotora do evento e dos parceiros participantes que poderá utilizá-las como melhor lhe couber e para a divulgação do resultado. Os ganhadores concordam ainda em autorizar o uso de sua imagem, som de sua voz e seu nome em quaisquer meios de comunicação ou em quaisquer peças ou materiais promocionais, para a divulgação deste Concurso e da distribuição dos prêmios, sem quaisquer restrições e sem quaisquer ônus para as empresas promotoras do Concurso.

5 - Para efetivar sua inscrição no concurso o aluno deverá entregar 2 vias da ficha de inscrição na coordenação: uma preenchida a mão e outra contida no CD junto com as fotos do prato. A base para preenchimento da ficha de inscrição eletrônica pode ser baixada através do item formulário no site: www.talentosgpb.com.br. As receitas serão aceitas até o dia 21/09/2009 ou até completar 100 inscritos em cada categoria. A apuração será feita em 3 fases;

1ª Fase: Triagem das 300 receitas inscritas pelos professores da Universidade Anhembi Morumbi.

2ª Fase: Comunicação dos 5 finalistas de cada categoria até o dia 14/10/09.

3ª Fase: Evento realizado no dia 27/10/2009 (sujeito a alteração) no auditório da Universidade Anhembi Morumbi, localizado na Dr. Almeida Lima, 1.134 – Brás – São Paulo – SP, onde os 5 (cinco) finalistas de cada categoria terão que preparar suas receitas e apresentá-las à banca de jurados.

5 - Os critérios usados para avaliação dos pratos serão:

Apresentação dos pratos/ harmonia dos elementos / textura / quantidade / criatividade / temperatura / apresentação do aluno / sabor / operacionalização / tempo.

6 - Os prêmios para o 1º, 2º e 3º colocados de cada categoria consistem em;

1º Lugar de cada categoria:

- Estágio supervisionado no GPB durante 3 meses
- O prato será servido no restaurante
- Certificação do 1º lugar
- Troféu
- Kit's dos apoiadores
- 8 Vouchers do General Prime Burger

2º Lugar de cada categoria:

- Certificação do 2º lugar
- Troféu
- Kit's dos apoiadores
- 4 Vouchers do General Prime Burger

3º Lugar de cada categoria:

- Certificação do 3º lugar
- Troféu
- Kit's dos apoiadores
- 2 Vouchers do General Prime Burger

7 - O regulamento completo desta promoção está disponível no site; www.talentosgpb.com.br