

**ISCA FACULDADES – CURSO DE GASTRONOMIA  
EDITAL DE INSCRIÇÃO EVENTO: GASTRONOMISCA 2017  
001/2017**

O Instituto de Ciências Aplicadas ISCA, por meio do Curso de Gastronomia, convida os Chefs de cozinha, Cozinheiros, empresas do setor gastronômico e comunidade local e regional, para participar do evento: “**1. GASTRONOMISCA**”, evento que será realizado nas dependências do ISCA Faculdades no dia 20 de outubro de 2017 das 17h às 22h30. Este evento foi criado para a comemoração anual do dia internacional do Chef de Cozinha, onde a escola abre suas portas para receber toda a comunidade gratuitamente para conhecer um pouco mais do mundo da gastronomia em uma atividade totalmente desenvolvida pelos alunos do ensino superior de gastronomia como atividade curricular acadêmica. Na área de lazer da escola (quadras aberta e fechada) irão ocorrer atividades de entretenimento e venda de comidas e bebidas elaborada por chefs e cozinheiros; No evento, os chefs venderão seus pratos e ao mesmo tempo em uma área exclusiva estará acontecendo a final da disputa do GastronomIsca, uma competição onde os finalistas estarão concorrendo a 1 bolsa 100% integral do curso superior de gastronomia para 2018. Além das atividades de alimentação teremos entretenimento para adultos e crianças nas dependências da escola. Nos nossos laboratórios de Gastronomia, estarão ocorrendo workshops e degustação de produtos de alimentação de parceiros, esta atividade será gratuita aos participantes.

**1. PROGRAMAÇÃO**

As inscrições para participar do evento deverão ser realizadas no período de 14 a 30 de setembro de 2017;

- ✓ O início de plano de marketing (divulgação ao público oficial) 27 setembro de 2017;
- ✓ A divulgação dos participantes selecionados de todas as categorias será publicada em 02 outubro de 2017 no facebook @iscacursoslivres, instagram @iscagastronomia e enviado e-mail ao selecionados com as próximas datas de reunião;
- ✓ A prova dos 6 participantes da Disputa Gastronomisca será realizada em 04 outubro de 2017 as 18h no laboratório de gastronomia do ISCA;
- ✓ A divulgação dos 4 finalistas será dia 5 outubro de 2017 nas nossas redes sociais;
- ✓ O pagamento das taxas de inscrição de todas as categorias deverá ser realizado até dia 10 outubro;

O edital estará disponível:

- no site [iscafaculdades.com.br](http://iscafaculdades.com.br) localizado em banner na página principal;
  - facebook: @iscacursoslivres; @iscafaculdades e instagram @iscagastronomia
  - solicitar pelo email: [gastronomia@iscafaculdades.com.br](mailto:gastronomia@iscafaculdades.com.br).
- Em todos esses meios de comunicação será disponibilizado maiores informações do evento.

A ficha de inscrição (anexos de cada categoria) e lista de documentos, que serão avaliados pela organização do evento está listado no anexo ao edital, seguindo os seguintes critérios:

## **2. CATEGORIAS**

### **A - ESPAÇO DE CHEFS**

Serão selecionados 8 (oito) inscritos que possuam os seguintes critérios na categoria Alimentação:

- Deverão representar uma empresa, marca ou seu próprio nome, com empresa constituída (CNPJ) ou seus dados pessoais;
- Terão preferência os estabelecimentos/ pessoas (restaurante ou serviço de alimentos e bebidas) estabelecidos no Município de Limeira e região, sendo este um critério de classificação,

Caso haja empate na seleção das inscrições;

- Ter criatividade no prato apresentado;
- Valor acessível a compra do produto.
- O cardápio deverá seguir as orientações da organização do evento, para não haver duplicidade de pratos;
- Ter no mínimo 100 (cem) refeições/porções à disposição, com reservas suficientes para atender o público presente;
- Não Poderão comercializar água, suco e refrigerante ou qq outra bebida pois a escola terá um espaço próprio de venda desses produtos para arrecadação de verba para atividades acadêmicas;
  - A venda dos tickets será realizada em caixa único e no final contabilizado a venda de cada stand com pagamento pós evento nos prazos estabelecidos de cartões de crédito e débito.
  - No espaço autorizado, poderá instalar barraca ou *truck* personalizado (previamente determinado e autorizado pela organização do evento) a escola se responsabiliza apenas pela liberação de energia, lixeiras e qualquer outra necessidade do seu stand de vendas.
- Para aprovação da inscrição, todos serão avaliados pelos organizadores do evento (alunos da Gastronomia junto aos seus professores).

A ficha de cadastro desta categoria se encontra no anexo 1.

### **B- CERVEJARIAS ARTESANAIS, VINHO E AFINS**

Serão selecionados 2 (dois) inscritos no setor bebidas diferenciadas que possuam os seguintes critérios:

- Deverão representar uma empresa constituída (CNPJ);
  - Deverá ter preços populares, acessíveis ao público presente;
  - Deverá ter quantidade de produto para atender o público estimado (nº será passado pela organização do evento);
  - No espaço autorizado, poderá instalar barraca ou *truck* personalizado (previamente determinado e autorizado pela organização do evento).
- É vetado a venda de bebidas alcólicas a menores de 18 anos.

A ficha de cadastro desta categoria se encontra no anexo 2.

### **C- DISPUTA GASTRONOMISCA**

Ser cozinheiro amador ou semi profissional sem nenhuma certificação técnica ou profissional na área de gastronomia e saber trabalhar com produtos em grande escala. Em todas as atividades deve-se apresentar dentro dos padrões de higiene e apresentação pessoal de acordo com as normas vigentes da CVS.

Estar disponível para participar das atividades antes do dia da final do evento em agenda pré definida após a avaliação inicial e escolha dos 6 participantes.

A avaliação final da disputa será embasada em critérios técnicos feito por três categorias:

Júri técnico (professores da gastronomia ) = 50% peso de nota;

Júri alunos da gastronomia do 4. Semestre = 30% peso de nota;

Júri popular = 20% peso de nota.

Os detalhes avaliativos serão divulgados pouco antes do início da disputa apenas para os finalistas.

A ficha de cadastro desta categoria se encontra no anexo 3.

### **3. DA INSCRIÇÃO:**

No ato da inscrição, os interessados deverão preencher o formulário referente a categoria que deseja participar e enviar conforme orientação descrita neste edital;

Se a inscrição for aprovada e a participação no evento for autorizada, o interessado deverá efetuar depósito bancário conforme valor abaixo descrito, na conta corrente que representa o evento da escola, será informado pela organização do evento os dados bancários.

Para ser validado sua participação deverá apresentar cópia do comprovante de depósito via email:gastronomia@iscafaculdades.com.br com seus dados anexos.

### **4. DOS VALORES DA INSCRIÇÃO:**

Taxa de uso de solo, limpeza e serviço de manutenção no valor de R\$ 200,00 para cada participante.

Para Tendões de chefs e bebidas; Competidores da final (4 participantes) Disputa Gastronomia; ou qualquer outra empresa que estiver com stand de divulgação ou espaço de marketing dentro do evento.

Obs:.

A empresa que venha a fazer venda dos seus produtos de divulgação, ela também se enquadra no pagamento de taxa de 20%.

Caso o participante de qualquer categoria venha a desistir da atividade o valor pago não será ressarcido se já iniciado divulgação de sua marca.

### **5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

Será disponibilizado um caixa geral de tickets de venda dos produtos de alimentação, sendo que do valor pago pelos clientes será revertido 20% do valor da venda para o pagamento das ações de marketing e entretenimento do evento.

Caso os trucks ou barracas necessitem de energia, deve-se enviar e-mail com solicitação das necessidades com prévia de 10 dias antecedentes ao evento para viabilizar o pedido junto a manutenção da escola.

Todo preparo alimentício dos pratos e porções deverão ser feito antes do evento, sendo autorizado na hora somente a cocção e finalização do prato para agilizar atendimento.

Cada Chef é responsável pelo seu espaço, ficando por sua responsabilidade trazer seu truck ou barraca para dispor seus produtos a venda.

Todos os participantes de todas as categorias estão cientes do uso de imagem em mídia e autorizam qualquer veiculação de sua imagem e nome vinculado ao evento e a escola.

## **6. COTAS DE PATROCINADORES**

Para a realização do evento será necessário a verba mínima de R\$ 5000,00 para realização do plano de marketing abaixo detalhado.

As cotas podem ser divididas em:

- 1 patrocinador oficial do evento com valor total de investimento;
- 1 patrocinador oficial e empresas apoiadoras com cotas menores;
- 5 cotas de empresas apoiadoras do projeto.

As empresas que também quiserem participar com a exposição de sua marca no evento sem entrega de dinheiro, poderá contribuir com algum material de evento, exemplo: faixa de divulgação, camiseta para uso dos alunos e organização do evento, outdoor, ou qualquer outra forma de divulgação e apoio ao evento.

Todas as propostas serão analisadas para que mais pessoas possam participar e conseguirmos atingir maior público no evento.

Obs: Este evento não tem fins lucrativos, toda a atividade é desenvolvimento acadêmico dos alunos do ensino superior de gastronomia, caso haja alguma sobra de valor, este será destinado também para atividades de ensino para os alunos da gastronomia.

A ficha de cadastro desta categoria se encontra no anexo 4.

## **7. PATROCINADORES DE WORKSHOPS**

Dentro dos laboratórios de Gastronomia será disponibilizado espaço para aulas, workshops e degustações de produtos alimentícios, sendo que gratuitos aos participantes. Será criado agenda de horários com número restrito de participantes para maior circulação de pessoas nas nossas cozinhas.

Estas empresas não pagarão uso de solo por doar seus produtos a degustação, porém se existir venda será cobrado a taxa de 20% da venda.

A ficha de cadastro desta categoria se encontra no anexo 5.

## **8. PLANO DE MARKETING**

Será utilizado os meios de divulgação do evento:

- Cartazes dispostos pela faculdade, faixa de divulgação na fachada da escola;
- Inserção de publicidade patrocinada em Facebook e instagram;
- Convite oficial para participantes convocados;
- Rádio, Jornal e Tv em mídia espontânea local e regional;

Site oficial da escola e Uniforme para equipe de trabalho.

Outros custos envolvidos :

Música ambiente no evento;

Entretimento infantil

Mesas e cadeiras na quadra para alimentação;

Deslocamento da fanfarra para abertura do evento;

Insumos para produção de alimentação de staff.

### **9. COMPETIÇÃO GASTRONOMISCA – NOVOS TALENTOS**

Esse projeto vinculado ao evento destina-se a descobrir novos talentos na gastronomia e incentivar a profissionalização através do oferecimento de uma bolsa de estudos integral para ano letivo 2018.

Para participar deverá inscrever uma receita que seja de fácil produção e que consiga ser produzida em alta escala (100 porções). O prato poderá ser doce ou salgado, obedecendo os critérios de qualidade de apresentação, textura, sabor e custo acessível para venda.

Deverá ser enviado foto do prato junto a ficha técnica em anexo a sua ficha de inscrição. Todos os inscritos passarão por análise técnica, sendo escolhido 6 participantes que virão em data pré agendada fazer o seu prato ao vivo aqui nos nossos laboratórios para degustação e assim ser escolhido os 4 melhores que irão para a final no dia 20 outubro de 2017.

No dia do evento será destinado uma área do evento com o stand da competição, onde os participantes farão sua produção em mini porções para avaliação conjunta dos pratos ofertados dentro dos critérios estabelecidos pela banca avaliadora de chefs da gastronomia do Isca Faculdades.

O resultado será apurado no mesmo dia com a presença dos competidores e alunos da organização que estarão a todo momento acompanhando todos os participantes e avaliando os critérios higiênicos sanitários, qualidade de produção e apresentação.

Será vendido na hora do evento tickets do menu degustação com valor ainda a definir de acordo com os pratos que ainda serão selecionados.

Os insumos e qualquer outra necessidade referentes a produção do evento é de responsabilidade do participante, obedecendo os critérios de transporte e manutenção de temperaturas e higiene de produção.

O prêmio é destinado ao participante que se inscreveu e esteve presente na disputa, sem direito a transferência para outra pessoa, independente de vínculo familiar ou troca de ano de curso (2018).

10. Fica elegido a comarca de Limeira para quaisquer demandas jurídicas desse evento.

Limeira, 06 de setembro de 2017.

Karen Bressan

Coordenadora da Gastronomia do Isca Faculdades



Curso  
**Gastronomía**  
ISCA Faculdades



INSTITUTO SUPERIOR  
DE CIÊNCIAS APLICADAS  
**ISCA**  
FACULDADES

## ANEXO 1 – ESPAÇO DOS CHEFS

### FICHA DE INSCRIÇÃO

Pelo presente, DECLARAMOS nosso comprometimento em participar do evento “**1. GASTRONOMISCA**”, de acordo com as exigências e especificações constantes do Edital.

**NOME DA EMPRESA:** \_\_\_\_\_  
**RESPONSÁVEL:** \_\_\_\_\_  
**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_  
**CEP:** \_\_\_\_\_ **CIDADE:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ:** \_\_\_\_\_  
**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_  
**EMAIL:** \_\_\_\_\_  
**TELEFONE:** \_\_\_\_\_  
**NOME DO PRATO A SER VENDIDO:** \_\_\_\_\_  
**VALOR DE VENDA: R\$** \_\_\_\_\_  
**DESCRIÇÃO DO PRATO:** \_\_\_\_\_

**Obs.: ENVIAR FOTO DO PRATO E DO CHEF PARA DIVULGAÇÃO.**

Limeira, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Assinatura do Responsável

Enviar ficha para [gastronomia@iscafaculdades.com.br](mailto:gastronomia@iscafaculdades.com.br)

Assunto: inscrição gastronômica 2017

## **ANEXO 2 – ESPAÇO BEBIDAS**

### **FICHA DE INSCRIÇÃO**

Pelo presente, DECLARAMOS nosso comprometimento em participar do evento “**1. GASTRONOMISCA**”, de acordo com as exigências e especificações constantes do Edital.

**NOME DA EMPRESA:** \_\_\_\_\_  
**RESPONSÁVEL:** \_\_\_\_\_  
**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_  
**CEP:** \_\_\_\_\_ **CIDADE:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ:** \_\_\_\_\_  
**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_  
**EMAIL:** \_\_\_\_\_  
**TELEFONE:** \_\_\_\_\_  
**NOME DA BEBIDA:** \_\_\_\_\_  
**VALOR DE VENDA: R\$** \_\_\_\_\_  
**DESCRIÇÃO DA BEBIDA:** \_\_\_\_\_

**Obs.: ENVIAR FOTO DA BEBIDA E DO CHEF/EMPRESA PARA DIVULGAÇÃO.**

Limeira, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Assinatura do Responsável

Enviar ficha para [gastronomia@iscafaculdades.com.br](mailto:gastronomia@iscafaculdades.com.br)

Assunto: inscrição gastronômica 2017



### **ANEXO 3 – DISPUTA GASTRONOMISCA – NOVOS TALENTOS**

#### **FICHA DE INSCRIÇÃO**

Pelo presente, DECLARO meu comprometimento em participar do evento “**1. GASTRONOMISCA**”, de acordo com as exigências e especificações constantes do Edital.

**NOME:** \_\_\_\_\_  
**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_  
**CEP:** \_\_\_\_\_ **CIDADE:** \_\_\_\_\_  
**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_  
**EMAIL:** \_\_\_\_\_  
**TELEFONE:** \_\_\_\_\_  
**NOME DO PRATO:** \_\_\_\_\_  
**VALOR DE CUSTO: R\$** \_\_\_\_\_  
**DESCRIÇÃO DO PRATO:** \_\_\_\_\_

#### **FICHA TÉCNICA DO PRATO:**

- ✓ **PRODUTO / QTD E MODO DE PREPARO**
- ✓ **TEMPO DE PRODUÇÃO**
- ✓ **RENDIMENTO**

**DECLARO QUE NÃO TENHO NENHUMA CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA, SUJEITO A RASTREAMENTO DA INFORMAÇÃO PELA COMISSÃO ORGANIZADORA E ITEM DESCLASSIFICATÓRIO DA COMPETIÇÃO.**

***Obs.: ENVIAR FOTO DO PRATO E DO PARTICIPANTE PARA DIVULGAÇÃO.***

Limeira, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Assinatura do participante

Enviar ficha para [gastronomia@iscafaculdades.com.br](mailto:gastronomia@iscafaculdades.com.br)

Assunto: inscrição gastronômica 2017

#### **ANEXO 4 - PATROCINADORES**

##### **FICHA DE INSCRIÇÃO**

Pelo presente, DECLARAMOS nosso comprometimento em participar do evento **"1. GASTRONOMISCA"**, de acordo com as exigências e especificações constantes do Edital.

**NOME DA EMPRESA:** \_\_\_\_\_  
**RESPONSÁVEL:** \_\_\_\_\_  
**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_  
**CEP:** \_\_\_\_\_ **CIDADE:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ:** \_\_\_\_\_  
**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_  
**EMAIL:** \_\_\_\_\_  
**TELEFONE:** \_\_\_\_\_

**QUAL O VALOR DE COTA QUE DESEJA PARTICIPAR PARA COLABORAR COM NOSSO EVENTO?**

**ASSINALE COM X SUA OPÇÃO:**

- 1 patrocinador oficial do evento com valor total de investimento R\$ 5000,00
- 2 patrocinadores oficiais (empresas apoiadoras com cotas menores) R\$ 2500,00
- 5 cotas de empresas apoiadoras do projeto R\$ 1000,00
- 10 cotas de empresas apoiadores R\$ 500,00

**A VERBA TERÁ QUE SER DISPONIBILIZADA PARA USO EM 2 DIAS ÚTEIS APÓS SER DIVULGADO O PATROCINADOR OFICIAL.**

**Obs.: ENVIAR LOGO DA EMPRESA PARA DIVULGAÇÃO**

Limeira, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Assinatura do Responsável

Enviar ficha para [gastronomia@iscafaculdades.com.br](mailto:gastronomia@iscafaculdades.com.br)

Assunto: inscrição gastronômica 2017

## **ANEXO 5 – WORKSHOPS GASTRONOMICOS**

### **FICHA DE INSCRIÇÃO**

Pelo presente, DECLARAMOS nosso comprometimento em participar do evento “**1. GASTRONOMISCA**”, de acordo com as exigências e especificações constantes do Edital.

**NOME DA EMPRESA:** \_\_\_\_\_  
**RESPONSÁVEL:** \_\_\_\_\_  
**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_  
**CEP:** \_\_\_\_\_ **CIDADE:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ:** \_\_\_\_\_  
**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_  
**EMAIL:** \_\_\_\_\_  
**TELEFONE:** \_\_\_\_\_

**QUAL PRODUTO VOCÊ DESEJA EXPOR NO EVENTO?**

**INFORMAR COMO A AÇÃO SERÁ DESENVOLVIDA.**

**TEMPO DE APRESENTAÇÃO:**

**PRODUTO OFERTADO:**

**ESTRUTURA QUE PRECISA PARA DEGUSTAÇÃO:**

**OS WORKSHOPS SERÃO GRATUITOS AOS PARTICIPANTES, DEVE-SE TER NO MÍNIMO DEGUSTAÇÃO PARA 100 PESSOAS DE CADA ITEM PROPOSTO. CASO OCORRA VENDAS NO LOCAL SERÁ REPASSADO 20% DO VALOR PARA O EVENTO.**

**Obs.: ENVIAR LOGO DA EMPRESA PARA DIVULGAÇÃO E FOTO DE PRODUTO**

Limeira, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Assinatura do Responsável

Enviar ficha para [gastronomia@iscafaculdades.com.br](mailto:gastronomia@iscafaculdades.com.br)

Assunto: inscrição gastronômica 2017



Curso  
**Gastronomía**  
ISCA Facultades



INSTITUTO SUPERIOR  
DE CIENCIAS APLICADAS  
**ISCA**  
FACULTADES