

## Regulamento 2020

### Master Chef ACESC *Em casa*

#### Capítulo I – DA INSCRIÇÃO

**Art. 1º** O Master Chef ACESC Em Casa será realizado nos dias **18 e 19 de julho de 2020, na casa dos inscritos.**

**Art. 2º** Poderão inscrever-se apenas **sócios dos clubes filiados à ACESC**. A inscrição será em nome da **CASA** do associado. Sendo que a receita pode ser preparada individualmente ou em grupo de 2 ou mais pessoas. **\*item importante no regulamento**

**Art. 3º** Para o concurso estão previstas 40 (quarenta) vagas, por ordem de inscrição. Ou seja, os primeiros 40 inscritos participarão do Master Chef ACESC Em Casa. Em função deste critério, todos os inscritos serão informados por e-mail se sua inscrição foi ou não aprovada. **\*item revisado no regulamento**

**Art. 4º** As inscrições dos associados na ACESC devem ser feitas entre os dias **26 (vinte e seis) de junho até o dia 06 (seis) de julho de 2020**. O associado deve enviar um e-mail para [acesc@acesc.org.br](mailto:acesc@acesc.org.br), informando:

- a) Seu nome;
- b) nome do clube no qual é associado;
- c) perfil do Instagram, de modo que quando a ACESC republicar a imagem, seu perfil seja citado.

**Art. 5º** Haverá apenas uma categoria para inscrição: **Doce.**

**Art. 6º** Todas as **CASAS** receberão uma **cesta com ingredientes diversos**, para a realização de um **Doce**. Haverá ingredientes que impreterivelmente devem ser utilizados na receita e ingredientes de apoio, que podem ou não ser utilizados.

**Art. 7º** Os ingredientes das cestas **serão iguais** para cada dupla participante, de maneira que todos possam ser julgados com equidade.

**Art. 8º** A ACESC não se responsabiliza com cortes, queimaduras e/ou outros acidentes que os inscritos possam vir a sofrer mediante a execução das atividades do **Master Chef ACESC Em CASA**.

**Art. 9º** A inscrição dará automaticamente à ACESC os direitos autorais da imagem e som de todos os inscritos, bem como dos vídeos, fotografias e receitas produzidos para participação do Master Chef ACESC Em Casa; podendo a ACESC divulgá-los em seus canais de divulgação e em impressos e eletrônicos, sem quaisquer custos referentes aos direitos autorais.

## **Capítulo II – DATA DA ENTREGA DAS CESTAS E DO ENVIO DO DOCE AOS JURADOS**

**Art. 10.** No dia **18 de julho**, sábado, cada **CASA** inscrita receberá uma cesta de produtos, para produção do **doce**. Haverá 03 (três) ingredientes que deverão ser impreterivelmente utilizados na receita (1 fruta, 1 noz e 1 outro ingrediente) e ingredientes de apoio (ovos, baunilha, açúcar orgânico, massa folhada, bolacha champagne, bolacha maisena, manteiga, ovos, farinha, creme de leite fresco e leite) que poderão ou não ser utilizados. Poderão ser utilizados ainda ingredientes que não tenham na cesta, mas façam parte da despensa da **CASA** inscrita.

**Art. 11.** Juntamente com a cesta será enviado um voucher de transporte e uma embalagem, para que no dia **19 de julho**, domingo, o **DOCE** seja enviado para a casa

da jurada Gislaïne Amad, que se encontrará com os outros jurados para provarem as receitas.

**Art. 12.** Faz parte da avaliação o envio da receita e da imagem do DOCE produzido, que devem ser enviados pela CASA ao e-mail [acesc@acesc.org.br](mailto:acesc@acesc.org.br).

### **Capítulo III – DA SELEÇÃO DOS JURADOS E DO JULGAMENTO**

**Art. 13.** O corpo de jurados será formado por profissionais da área, altamente qualificados, designados pela **ACESC**.

**Art. 14.** As decisões do júri são soberanas, irrecorríveis e inapeláveis.

**Art. 15.** A comissão organizadora, nomeada pela **ACESC** decidirá sobre as omissões deste regulamento, depois de ouvida a opinião do júri.

**Art. 16.** As planilhas com o julgamento do **Master Chef ACESC em CASA** serão preenchidas e assinadas pelo júri e serão enviadas ao e-mail da ACESC ([acesc@acesc.org.br](mailto:acesc@acesc.org.br)) até o final do dia **18 de julho**.

**Art. 17.** Os critérios para a premiação considerarão:

- **Sabor** (que terá peso 3, devido a sua importância)
- **Apresentação** (visual que é apresentado o prato, que terá peso 1)
- **Criatividade** (na escolha dos ingredientes, no modo de preparo e na apresentação, que terá peso 1)
- **Foto** (apresentação da receita, que terá peso 1)
- **Receita** (grau de conhecimento sobre as técnicas de preparo da receita, que terá peso 1).

**Art. 18.** Cada **CASA** enviará um único prato, dentro de uma embalagem, para os 03 (três) jurados que estarão num mesmo lugar e será indicado em carta entregue junto da caixa.

**Art. 19.** Cada jurado dará uma nota de dois dígitos para cada um dos itens descritos nos critérios do artigo 17, por receita (**Anexo I**).

**Art. 20.** Os prêmios serão dados em função das maiores notas.

**Art. 21.** Em caso de empate, os itens que definirão a classificação serão: sabor, fotografia e receita.

**Art. 22.** Serão indicados 03 (três) finalistas.

## **Capítulo IV - DA PREMIAÇÃO**

**Art. 23.** A classificação será divulgada no site e nas redes sociais da ACESC no dia **20 de julho**.

**Art. 24.** A CASA que ficar em 1º (primeiro) lugar na pontuação receberá um certificado e um livro de Gastronomia, e os 2º e 3º colocados receberão certificado.

**Diretoria Cultural da ACESC**  
**São Paulo, 30 de junho de 2020**

**Anexo I – Ficha de julgamento**

**Master Chef ACESC *Em casa***

1 – Péssimo | 2 – Ruim | 3 – Bom | 4 – Muito bom | 5 - Excelente

<b>CASA:</b>					
<b>Clube:</b>					
<b>Categoria:</b>	<b>Doce</b>	<b>( )</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Sabor (x 3)</b>					
<b>Apresentação</b>					
<b>Criatividade</b>					
<b>Foto</b>					
<b>Receita</b>					
<b>SOMATÓRIA:</b>					

**Assinatura do jurado**

---

**Nome do Jurado**

**São Paulo, 19 de julho de 2020**