



# MASTERCHEF

UniREDENTOR  
Centro Universitário

Afya



SAVE  
THE  
DATE  
**30** / OUT  
a  
**01** / NOV

**MASTERCHEF**

## **REDENTOR GAMES 2023 MASTERCHEF REDENTOR REGULAMENTO**

O concurso "Masterchef Redentor " trata-se de uma competição saudável de elaboração de receitas entre as equipes participantes do Redentor Games.

### **DO OBJETIVO**

O concurso tem como objetivo a confecção de preparações culinárias livres produzidas no local da prova, sendo proibido o pré-preparo fora do local de competição. Além disso, cada grupo deverá utilizar o(s) ingrediente(s) pré-estabelecido(s) pela coordenação de prova.

### **DOS PARTICIPANTES**

Poderão participar desta disputa até 03 (três) integrantes das equipes inscritas no Redentor Games 2023.

### **DA INSCRIÇÃO**

As equipes deverão se inscrever conforme consta no Regulamento do Redentor Games 2019. Caso a equipe inscrita não compareça ao local da montagem no horário marcado. **NÃO HAVERÁ TOLERÂNCIA COM ATRASOS**, caso haja atraso, a mesma será considerada desclassificada.

### **DA CONFEÇÃO E MONTAGEM DAS PREPARAÇÕES**

As preparações serão elaboradas nos dias 28/10 (eliminatórias), 30/10 (semifinal) e 31/10 (final), no Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário Redentor.

As eliminatórias no dia 28/10, acontecerão às 09h00, com previsão de 01 (uma) hora de preparo para as equipes.

A semifinal (30/10) e a final (31/10) acontecerão às 18h30, e participarão as equipes classificadas, sendo o limite de 04 equipes na semifinal e 02 para a final.



SAVE  
THE  
DATE  
**30** / OUT  
a  
**01** / NOV

# MASTERCHEF

1. As preparações serão elaboradas no Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário Redentor nos dias e horários informados acima, não sendo permitido trazer nada pronto de casa.
2. O ingrediente obrigatório na receita da preparação **será fornecido pela organização da prova no início da preparação**, sendo que a cada rodada será entregue um ingrediente diferente.
3. Cada equipe é responsável por levar os ingredientes que irão utilizar para a prova.
4. Caso haja concordância da outra equipe, poderá haver empréstimos ou doações de material/ingredientes entre as equipes.
5. Os utensílios do laboratório **NÃO** poderão ser utilizados na execução das preparações, a equipe deverá trazer de casa todos utensílios que acharem necessários. Somente fogão, forno convencional e elétrico, forno de micro-ondas e geladeira serão liberados para uso. Demais equipamentos deverão ser providenciados pelas próprias equipes.
6. A utilização dos equipamentos permitidos do Laboratório de Técnica Dietética ficará a cargo das equipes, não se responsabilizando a Comissão Organizadora pelo controle de tempo e uso, contudo espera-se dos participantes bom senso no uso destes, já que serão compartilhados.
7. Não será permitido às equipes se dirigirem à prova com ingredientes já pré-preparados, como cortados, descascados, pré-cozidos, pré-assados ou pré-congelados. A equipe, que desobedecer a esta regra, será desclassificada.
8. É vedado o uso de temperos prontos e ingredientes artificiais e pré-preparados (corantes, caldos tipo Knorr, sazón, tempero completo, farofa pronta, legumes pré-cozidos, purês pré-prontos, molhos prontos, maionese, catchup). A equipe que desobedecer a esta regra será desclassificada.
9. Será permitido o uso de condimentos desidratados, como cominho, louro, salsa, pimenta, canela, noz moscada, erva doce, etc.
10. Será permitido o uso de queijos, iogurte natural sem sabor e creme de leite também são permitidos.



SAVE  
THE  
DATE  
**30** / OUT  
a  
**01** / NOV

# MASTERCHEF

11. Vegetais enlatados ou em conserva não poderão ser utilizados, exceto, azeitonas, alcaparras, champignon, pickles, aspargos e grão de bico, os quais poderão ser utilizados como ingredientes nas preparações.
12. Molhos tipo mostarda, shoyo, molho inglês, estão liberados para uso.
13. É obrigatório o uso de sapato fechado, calça e touca no Laboratório de Técnica Dietética. A equipe, que desobedecer a esta regra, será desclassificada.
14. Não serão tolerados atrasos na execução da preparação, cada minuto de atraso será descontado três pontos do somatório final das notas da equipe e do tempo de degustação da equipe.

## DESCRIÇÃO DAS FASES DO MASTERCHEF UNIRENTOR

### 1. PRIMEIRA FASE (ELIMINATÓRIAS)

A primeira fase consistirá na elaboração de uma preparação com características da **gastronomia francesa**, com tema de entrada, (saladas, consumes, petiscos, dentre outras) quente ou em temperatura ambiente. Cada equipe terá 30 minutos cronometrados pela Comissão Organizadora para a execução da receita. Ao acabar um membro do grupo deve comunicar à Comissão Organizadora e dirigir-se imediatamente à degustação.

Cada equipe deverá deixar forno e fogão, além da bancada, utilizados para elaboração e serviço da preparação, limpos, sob pena de desclassificação da prova, para isto os mesmos terão 5 minutos após o tempo estipulado para a execução do prato.

Após a elaboração, o grupo deverá servir uma porção do prato a cada degustador (3 degustadores). Este processo não pode ultrapassar 5 minutos, por grupo. Cada minuto de atraso será descontado dois pontos do somatório final das notas da equipe.

### 2. SEGUNDA FASE (SEMIFINAL)

Os quatro primeiros colocados da primeira fase serão classificados para a segunda fase do MasterChef – UniRedentor, que consistirá na elaboração de uma preparação com características da **gastronomia italiana**, com tema de prato principal, com uma sobremesa e um “drink”, **sem álcool**, para acompanhar. Cada equipe terá 01h00 cronometrada pela Comissão Organizadora para a execução da



SAVE  
THE  
DATE  
**30** / OUT  
a  
**01** / NOV

# MASTERCHEF

receita. Ao acabar um membro do grupo deve comunicar à Comissão Organizadora e dirigir-se imediatamente à degustação.

Cada equipe deverá deixar forno e fogão, além da bancada, utilizados para elaboração e serviço da preparação, limpos, sob pena de desclassificação da prova, para isto os mesmos terão 10 minutos após o tempo estipulado para a execução do prato.

Após a elaboração, o grupo deverá servir uma porção do prato a cada degustador (3 degustadores). Este processo não pode ultrapassar 10 minutos, por grupo. Cada minuto de atraso será descontado dois pontos do somatório final das notas da equipe.

### 3. TERCEIRA FASE (FINAL)

As duas primeiras colocadas da segunda fase serão classificadas para a terceira fase do MasterChef – UniRedentor, que consistirá na elaboração de uma preparação com características da **gastronomia mediterrânea** com tema de menu completo, entrada, prato principal, sobremesa e um “drink”, **sem álcool**, para acompanhar. Cada equipe terá 02h00 cronometrada pela Comissão Organizadora para a execução da receita. Ao acabar um membro do grupo deve comunicar à Comissão Organizadora e dirigir-se imediatamente à degustação.

Cada equipe deverá deixar forno e fogão, além da bancada, utilizados para elaboração e serviço da preparação, limpos, sob pena de desclassificação da prova, para isto os mesmos terão 15 minutos após o tempo estipulado para a execução do prato.

Após a elaboração, o grupo deverá servir uma porção do prato a cada degustador (3 degustadores). Este processo não pode ultrapassar 15 minutos, por grupo. Cada minuto de atraso será descontado dois pontos do somatório final das notas da equipe.

### DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação das duas etapas será dividida em 3 etapas:

- **PRIMEIRA ETAPA: APRESENTAÇÃO DO PRATO – VALOR 30 PONTOS**  
- Serão avaliados a decoração e a finalização dos pratos elaborados;
- **SEGUNDA ETAPA: INOVAÇÃO DA RECEITA – VALOR 20 PONTOS**



SAVE  
THE  
DATE  
**30** / OUT  
a  
**01** / NOV

# MASTERCHEF

- Será avaliada a originalidade e as características inovadoras da receita elaborada;

- **TERCEIRA ETAPA: DEGUSTAÇÃO DA RECEITA – VALOR 50 PONTOS**

- Serão avaliadas características sensoriais de sabor, cor, odor e textura, além da impressão global das preparações elaboradas pelos grupos.

## DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

A classificação geral se dará pela soma das pontuações obtidas em cada etapa de avaliação pelas equipes participantes e serão pontuadas as equipes que obtiverem as 3 maiores notas na segunda fase do concurso, conforme a tabela abaixo:

COLOCAÇÃO	PONTOS
1º Lugar (equipe com a maior soma dos pontos obtidos nas etapas)	700
2º Lugar (equipe com a segunda maior soma dos pontos obtidos nas etapas)	450
3º Lugar (equipe com a terceira maior soma dos pontos obtidos nas etapas)	300
4º Lugar (equipe com a quarta maior soma dos pontos obtidos nas etapas)	200

A Comissão julgadora será formada por seis professores, lotados no quadro do Centro Universitário Redentor com disciplinas nos cursos de graduação.

## DAS DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre a competição podem ser solicitados por e-mail à comissão organizadora do Redentor Games.

## DAS CONDIÇÕES GERAIS

Os autores declaram que o(s) trabalho(s) entregue(s) é (são) fruto(s) de sua(s) legítima(s) criatividade(s) e autoria(s), não configurando plágio nem violação a qualquer direito de propriedade intelectual de terceiros, eximindo o CENTRO UNIVERSITÁRIO REDENTOR, de qualquer responsabilidade decorrente da falta de veracidade desta declaração.



SAVE  
THE  
DATE  
**30** / OUT  
a  
**01** / NOV

# MASTERCHEF

Os autores, desde já, autorizam CENTRO UNIVERSITÁRIO REDENTOR a fazer o uso que julgar mais adequado para divulgar os seus modelos reduzidos, por qualquer meio, bem como fotografias, tanto das suas obras como suas, e a qualquer tempo.

Serão desclassificados os trabalhos que não obedecerem estritamente aos termos deste regulamento.

UniREDENTOR | Afya

Centro Universitário

Afya

UniREDENTOR | Afya

Centro Universitário