

**Coupe du Monde de la Pâtisserie | Seletiva Nacional 2019
REGULAMENTO DO ASSEMBLHADO A CONCURSO**

1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
EMPRESA PROMOTORA

Razão Social: GL EVENTS LE S.A. Nome

Fantasia: FAGGA EVENTOS

Endereço: AV. SALVADOR ALLENDE, 6.555 – BARRA DA TIJUCA – RJ - 22783-127

CNPJ: 05.494.572/0001-98

Nome da promoção: Coupe du Monde de la Pâtisserie | Seletiva Nacional 2019

Telefone para contato: 21 24419277

 E-mail para contato: cmpatisseriebrasil@fagga.com.br

3 - Modalidade da Promoção: Concurso

4 - Área de Operação do Evento: Em nível nacional

 5 - PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO: **de 12h00min do dia 03/09/2018 até às 12h00min do dia 28/11/2018.**

6 - DATA DO INÍCIO E TÉRMINO DO EVENTO: de 12h00min do dia 03/09/2018 até o dia 30/03/2019

7 - PRODUTOS OBJETOS DA PROMOÇÃO:

A presente promoção não está vinculada a nenhuma aquisição de produtos ou serviços. A campanha visa a promoção do concurso culinário denominado de **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, sendo direcionada, exclusivamente, para pâtissiers ou chocolatiers de nacionalidade brasileira, e com atividades profissionais realizadas em loja, hotel, restaurante ou escola.

8 - QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DETALHADA E VALOR UNITÁRIO E TOTAL DOS PRÊMIOS:

Qtde.	Descrição do Prêmio	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
4	Avental personalizado com logo Coupe du Monde de la Pâtisserie	R\$ 27,00	R\$ 108,00
2	Certificado de barras de ouro	R\$ 4.000,00	R\$ 8.000,00
2	Certificado de barras de ouro	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00

Soma total dos Prêmios: R\$ 10.108,00

9 - DESCRIÇÃO DETALHADA DA OPERAÇÃO: O presente concurso está dividido em duas etapas, conforme descrito a seguir.

9.1 – Critério de Participação – 1ª etapa: Estarão aptos a participar desta promoção, qualquer pâtissiers ou chocolatiers de nacionalidade brasileira e residir no Brasil, com atividades profissionais realizadas em loja, hotel, restaurante ou escola e apresente os documentos/informações descritas no item 9.1.1, abaixo.

9.1.1 – Uma vez enquadrado nas condições o participante deve se inscrever no site www.sirha-saopaulo.com até às 12h00 do dia 28/11/2018, selecionar uma das categorias disponíveis (sendo elas: categoria açúcar ou categoria chocolate), e providenciar os seguintes documentos e informações:

- Ficha técnica da receita para a competição (o modelo da ficha está disponível no site do evento);
- 2 (duas) fotos, em boa resolução, de trabalhos feitos de acordo com a categoria escolhida (categoria açúcar ou chocolate);
- Currículo profissional completo;
- 1 (uma) foto, em boa resolução, do profissional vestindo dólmã;
- Cópia digitalizada do CPF e RG; e
- Cópia digitalizada dos certificados atestando atividades profissionais realizadas em loja, hotel, restaurante ou escola.

Observações:

- a) Para os participantes da categoria açúcar, a receita a ser apresentada deve contemplar: 2 (duas) entremets de sorvete, revestidas de sorvete ou de frutas, cujo ingrediente principal seja fruta; 1 (uma) torta fictícia, tendo o mesmo formato e definição da torta verdadeira; e 1 (uma) escultura artística em açúcar, a ser feita durante a competição, com altura máxima de 1,25m.
- b) Já para os participantes da categoria chocolate, a receita a ser apresentada deve contemplar: 10 (dez) sobremesas empratadas, de composição idêntica contendo, obrigatoriamente, o chocolate integrado à sobremesa; e 1 (uma) escultura artística em chocolate, a ser feita durante a competição, com altura máxima de 1,25 m.
- c) O participante declara que é autor da receita, respondendo no âmbito penal e civil por esta informação, devendo isentar a empresa promotora de qualquer responsabilidade.
- d) Cada participante poderá concorrer com em apenas 1 (uma) das categorias (açúcar ou chocolate);
- e) O envio da receita previamente autoriza a divulgação da mesma pela empresa promotora.
- f) A empresa promotora enviará e-mail de confirmação para cada inscrição recebida.
- g) A empresa promotora não se responsabiliza pelas inscrições que não forem computadas por problemas ao servidor, falta de energia elétrica, problemas nas transmissões de dados, na linha telefônica ou em provedores de acesso aos usuários, bem como erros na leitura de scripts que possam vir a ocorrer.

9.2 – Forma de escolha e datas de divulgações dos resultados – 1ª Etapa:

9.2.1. A empresa promotora designará uma comissão julgadora denominado como Comitê Coupe du Monde de la Pâtisserie Brasil e formada por 8 (oito) cozinheiros profissionais capacitadas a selecionar os 4 (quatro) melhores competidores inscritos no concurso.

9.2.2. Os materiais encaminhados por e-mail serão julgados sob os seguintes aspectos: avaliação do currículo profissional e as fotos dos trabalhos.

9.2.3. A escolha dos ganhadores será de livre arbítrio dos julgadores, não cabendo qualquer recurso contra a decisão que definir os ganhadores da promoção.

9.2.4. Para cada um dos critérios acima a comissão julgadora deverá dar uma nota de 1 a 10, sendo 1 a nota mais baixa e 10 a nota mais alta.

9.2.5. Em caso de empate, será considerado vencedor o participante que obtiver maior pontuação em, 1º critério: beleza das sobremesas e decorações nas fotos e 2º critério: tempo de profissão.

9.2.6. O resultado dos 4 (quatro) melhores competidores será divulgado no dia **12/12/2018** às 12 horas no Av. Salvador Allende 6.555 - Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - 22783-127, RJ, BRASIL.

9.3 – Premiação para os vencedores da 1ª etapa do concurso:

9.3.1. Os 8 (oito) vencedores da 1ª etapa do concurso serão contemplados, cada um, com 01 (um) avental personalizado com logomarca Coupe du Monde de la Pâtisserie no valor unitário de R\$ 27,00 e estarão aptos a disputar a 2ª etapa do concurso.

9.4 – Critério de Participação – 2ª etapa:

9.4.1. Poderão participar da 2ª etapa somente os vencedores da 1ª etapa do concurso (itens 9.1 a 9.3 deste regulamento).

9.5 – Cronograma do concurso e receitas – 2ª etapa:

9.5.1. Nos dias 28/03/2019, no São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP, 04329-900), dentro do evento Sirha São Paulo 2019, a partir das 11h, será iniciada a prova da 2ª etapa do concurso;

9.5.2 Os 4 (quatro) participantes realizarão a prova no dia 29/03/2019, das 11h até às 17h;

9.5.3. A ordem de apresentação se dará mediante sorteio no dia 04/02/2019, às 10h00min, no Riocentro, com livre acesso aos interessados. Na oportunidade haverá uma urna centralizadora na qual constará cupons com a identificação dos 4 (quatro) participantes e a ordem de sorteio dará o número do box que o competidor irá ocupar;

9.5.4. Os participantes terão até 6 (seis) horas para desenvolver, ao vivo, a receita inscrita no concurso;

9.5.5. Cada candidato deverá executar, de acordo com sua categoria, os seguintes itens:

9.5.5.1. CATEGORIA AÇÚCAR:

a) 2 (duas) entremets de sorvete, revestidas de sorvete ou de frutas, cujo ingrediente principal seja, obrigatoriamente, fruta.

- As tortas devem ser idênticas em sua composição e definição, para 8 pessoas;
- A porção por pessoa deve ser de 75 a 125 gramas, tendo peso máximo de 1 kg;
- Forma e decoração são livres;
- A montagem das duas tortas devem ser realizadas durante a competição;
- As bases para sorvetes podem ser levadas já maturadas;
- Biscuit, merengue e pão de ló podem ser levados prontos;
- Uma torta será degustada pelo júri; e
- Uma torta será apresentada para a foto oficial.

b) 1 (uma) torta fictícia, tendo o mesmo formato e definição da torta verdadeira, deve ser levada pronta.

- A torta fictícia deverá ser integrada à escultura de açúcar durante a competição.

c) 1 (uma) escultura artística em açúcar, a ser feita durante a competição, com altura máxima de 1,25 m (não incluindo a base), com profundidade livre.

- A dimensão da base é livre, mas a altura máxima deve ser de 20 cm e cada candidato deve trazer a sua base;

- Só são permitidas técnicas baseadas em açúcar cozido ou Isomalt (açúcar cozido e colorido, mas não puxado, podem ser trazidos prontos);

- Corante na massa de pastilhagem está autorizado;

- Ainda sobre a pastilhagem, todos os elementos podem ser trazidos secos, porém a colagem e montagem devem ser feitos durante a competição;

- A cola deve ser, obrigatoriamente, comestível. Proibido o uso de silicone ou cola quente;

- O trabalho de pintura ou aerógrafo (se aplicável) deve ser feito durante a competição;

- A escultura artística em açúcar deve conter, obrigatoriamente, técnicas proporcionais e balanceadas entre as técnicas de açúcar puxado, açúcar soprado e pastilhagem.

- A altura máxima da escultura deve ser de 1,25m.

9.5.5.2. CATEGORIA CHOCOLATE:

a) 10 (dez) sobremesas empratadas, de composição idêntica contendo, obrigatoriamente, o chocolate integrado à sobremesa.

- As sobremesas serão servidas em prato branco oferecido pela organização. Os detalhes técnicos constarão no dossiê técnico;

- É proibido a presença de elementos não-comestíveis.

- 8 sobremesas empratadas serão degustados pelo júri

- 1 sobremesa empratada será encaminhada para foto oficial

- 1 sobremesa empratada deverá ser integrada à escultura de chocolate

b) 1 (uma) escultura artística em chocolate, a ser feita durante a competição, com altura máxima de 1,25 m (não incluindo a base), com profundidade livre.

- A dimensão da base é livre, mas a altura máxima deve ser de 20 cm e cada candidato deve trazer a sua base;

- Será oferecido pela organização (o produto ou verba) para 20 quilos de chocolate amargo para a confecção da escultura;

- Os competidores poderão levar até 3 kg de chocolate branco e/ou chocolate ao leite para utilização na escultura;

- A escultura artística em chocolate deve conter, obrigatoriamente, técnicas proporcionais e balanceadas entre as técnicas de chocolate moldado, chocolate esculpido e algum elemento com brilho derivado da temperagem.

- A altura máxima da escultura deve ser de 1,25m.

Observações:

a) A apresentação dos trabalhos deverá ser feita em frente ao público. A organização fornecerá uma mesa (medidas especificadas no dossiê técnico) com toalha branca.

b) O uso de bases rotativas é permitido, porém deve-se observar as dimensões de segurança. Será desclassificado qualquer parte que exceda os tamanhos sinalizados neste regulamento ou no dossiê técnico.

c) Produtos que os competidores estão autorizados a levar:

- As bases para sorvete já prontas;
- Açúcar cozido ou Isomalt porcionado em pastilhas coloridas e sólidas – sem puxar;
- Técnicas de açúcar de longo processo de secagem, como: pastilhagem e açúcar candy;
- Pastilhagem branca, cortado, seco, desmontado e sem pintura;
- Produtos cozidos: é permitido apresentar elementos prontos e cozidos, exceto macarrones;
- O uso de bebidas alcoólicas é permitido na composição das receitas (porém, não são permitidas como acompanhamento durante a apresentação ao júri); e
- Todo e qualquer ingrediente oferecido pela organização será informado no dossiê técnico;

d) Sobre os ingredientes para a prova:

- Os participantes devem trazer todos os ingredientes – com exceção dos ingredientes que serão fornecidos pela organização.
- O Comitê reserva-se ao direito de impor um tipo específico ou marca fornecido por um patrocinador.
- Apenas marcas dos patrocinadores podem aparecer no box de competição. Toda e qualquer marca trazida pelos competidores deverá ser ocultada.

9.5.6. Os candidatos devem providenciar o envio das receitas finais até o dia 15/03/2019 para avaliação e autorização do Comitê - que dará retorno até o dia 20/03/2019. Após a aprovação do comitê, esta será a receita entregue ao júri no dia da competição. A organização garante a confidencialidade desse documento até o início da prova.

9.6 – Dinâmica do concurso e infraestrutura – 2ª etapa:

9.6.1. Durante a prova ao vivo, cada participante ocupará uma cozinha com infraestrutura compatível, assim como elétrica, hidráulica, utensílios e equipamentos profissionais (exemplo: placa elétrica de cocção, forno elétrico, armário refrigerado, bancada de trabalho, batedeira, mixer, liquidificador, pia e outros) que serão detalhados no documento identificado como Dossiê Técnico do concurso;

9.6.2. A organização providenciará o envio da versão preliminar do Dossiê Técnico até o dia 15/01/2019. Este documento contará com: planta baixa do compartimento de cozinha e backstage, louças de apresentação, equipamentos e utensílios disponíveis, bem como toda e qualquer informação relevante para a competição;

9.6.3. Além da área de cozinha que cada participante irá ocupar, a organização disponibiliza uma cozinha para uso compartilhado no backstage contendo itens como: ultracongelador, refrigerador, máquina de gelo, mesas de trabalho, pia, entre outros –

que também serão detalhados no dossiê técnico;

9.6.4. Cada candidato terá 20 (vinte) minutos para se instalar em seu compartimento de cozinha. Durante a instalação, os candidatos podem dispor seus produtos nas geladeiras. Qualquer arrumação e/ou preparação na cozinha é totalmente proibida. A organização se isenta de qualquer responsabilidade em caso de roubo ou de degradação de produtos/materiais;

9.6.5. Quanto a desinstalação, cada candidato terá 45 minutos para a entrega do compartimento limpo;

9.6.6. O controle de limpeza e de arrumação do compartimento de cada candidato será efetuado pelo júri 45 minutos após o envio do último prato do candidato, tenha esse último terminado de arrumar e limpar ou não;

9.6.7. A organização disponibilizará estudantes de gastronomia para desenvolver o papel de chef assistente;

9.6.8. Os candidatos poderão trazer seus materiais de uso pessoal, tais como: escalas e placas de todos os tipos, pistolas de ar para chocolate, lâmpadas, etc. A pistola de cola é proibida.

9.6.9. As bandejas para apresentar tortas e sobremesas empratadas devem ser trazidas pelos candidatos.

9.6.10. Os pratos para degustação do júri serão fornecidos pela organização.

Importante:

a) A organização se reserva ao direito de impor, para um tipo de produto, uma marca específica;

b) Nenhum outro logotipo além dos fornecidos pela organização deverá aparecer nos uniformes

c) É extremamente recomendado a cada candidato que chegue com todos os produtos específicos de sua receita.

d) Os participantes deverão, obrigatoriamente, estar durante o concurso, na entrega dos prêmios e na foto oficial do evento usando calça preta, sapatos pretos - bem como usando dólmã, avental e toque oficiais da competição que serão oferecidos pela organização e patrocinadores;

e) O competidor deve trabalhar obrigatoriamente de frente para o público. Nenhum material deve obstruir a visibilidade do público.

f) Todos os pratos e as preparações devem ser totalmente confeccionados no local, dentro do compartimento de cozinha ocupado pelo competidor;

g) Nenhum material, utensílio, aparelho e/ou mercadoria alimentar poderá entrar ou sair desse compartimento depois que o concurso começa (exceto pratos individuais, bandejas e equipamentos de uso compartilhado que ocupem a área externa da cozinha);

h) Nenhum outro material de cozimento (do tipo forno ou placa de cozimento) será aceito. O candidato deverá entrar em contato com a organização para validar todo e qualquer material complementar.

i) As instalações e aparelhos fornecidos pela organização não devem sair da cozinha e não podem ser movidos sem a aprovação prévia;

j) Os candidatos devem providenciar seu próprio equipamento para a decoração e apresentação de seus pratos, bem como os seus próprios pequenos utensílios de cozinha (exemplo: processadores, máquinas de corte, facas, espátulas, thermomix, termocirculador) - exceto os equipamentos fornecidos pela organização e patrocinadores;

l) Caso o competidor deseje trazer elementos de mobiliário e/ou utensílios adicionais, a autorização deve ser solicitada a organização até o dia 15/02/2019 via o e-mail cmpatisseriebrasil@fagga.com.br

m) Os candidatos também devem ficar atentos à potência máxima elétrica permitida para cada cozinha. Um quadro de eletricidade de 10 Kwatts dividido em 3 tomadas será fornecido em cada compartimento. Os detalhes estarão incluídos no dossiê técnico. O organizador declina qualquer responsabilidade em caso de sobrecarga;

n) Controle dos produtos: todos os produtos serão apresentados e verificados pelo júri antes do início do concurso;

o) A organização e o Comitê Coupe du Monde de la Pâtisserie Brasil se colocam à disposição para responder a qualquer pedido específico e/ou dúvida via e-mail: cmpatisseriebrasil@fagga.com.br

9.7 – Forma de escolha e datas de divulgações dos resultados – 2ª Etapa:

A empresa promotora designará uma comissão julgadora formada por 8 (oito) pessoas capacitadas a selecionar os 4 (quatro) melhores pratos do concurso. Serão eles: 8 (oito) chefs pâtisseries de prestígio.

9.7.1. Os pratos serão julgados pelos seguintes aspectos:

CRITÉRIO	PONTOS	COEFICIENTE	TOTAL
Trabalho: higiene, pontualidade, organização e habilidade	20	3	60
Degustação Torta Gelada: sabor, corte e acabamento	20	5	100
Degustação Sobremesa Empratada: sabor, originalidade e associação de sabores	20	7	140
Apresentação: apresentação artística do buffet, originalidade das estruturas e técnicas utilizadas	20	3	60
Apresentação: escultura artística em açúcar	20	3	60
Apresentação: escultura artística em chocolate	20	3	60
TOTAL MÁXIMO			480

9.7.2. Em cada um dos critérios e séries de avaliação, será excluída a nota mais alta e a nota mais baixa.

9.7.3. Os vencedores serão os competidores que obtiverem maior pontuação na soma de pontos de todos os critérios correspondentes a sua categoria, somados aos bônus.

9.7.4. As notas do Presidente de Honra não serão contabilizadas.

9.7.5. Em caso de empate, a maior pontuação no quesito degustação é decisiva em cada uma das categorias.

9.7.6. Quadro de critérios de bônus:

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO
Respeito aos horários e ao regulamento durante o concurso	10
Box e equipamentos limpos e funcionando	30
Trabalho efetuado em frente ao público	20
Envio das receitas nos prazos estipulados	10
TOTAL MÁXIMO	70

9.8 – Premiação para os vencedores da 2ª etapa do concurso:

O 1º lugar de cada uma das categorias desse concurso receberá 01 certificado de ouro no valor de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais); e o 2º lugar de cada categoria receberá 01 certificado de ouro no valor de R\$ 1.000,00 (hum mil reais).

O 1º colocado de cada categoria também receberá certificado de participação na Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 e se classificará para a etapa da Copa Maya do concurso.

10 – ENDEREÇO DO LOCAL DE EXIBIÇÃO DO PRÊMIO:

O Avental objeto de premiação será exibido, por meio de material promocional no site do evento. O certificado de barras de ouro, não será exposto, em razão da sua natureza.

11 – DATA, HORÁRIO E LOCAL DA APURAÇÃO:
1ª Etapa do Concurso:

12/12/2018, às 12h

Local: Av. Salvador Allende 6.555 - Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - 22783-127, RJ, BRASIL

2ª Etapa do Concurso:

28/03/2019, às 18h

Local: Rodovia dos Imigrantes, km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP, 04329-900

12 – FORMA DE NOTIFICAÇÃO DO CONTEMPLADO:

O consumidor contemplado será notificado por intermédio de e-mail, telefone e redes sociais, observando-se, os dados enviados no momento do cadastro.

13 – PRAZO E ENDEREÇO COMPLETO DO LOCAL DE ENTREGA DO PRÊMIO:

O prêmio da primeira etapa, será entregue, **sem ônus**, no prazo de 30 dias a contar da data da apuração, buscando com isto dar cumprimento ao disposto no Artigo 5º, do Decreto nº 70.951 de 09/08/72. A premiação será entregue no domicílio do contemplado. Pelo fato da premiação estar vinculado a participação na Seletiva Continental do Concurso Bocuse d'Or, o contemplado, poderá ser desclassificado em caso de impossibilidade de participação na mesma. Neste caso será selecionado o posterior melhor classificado pela comissão julgadora.

14 – PRAZO DE CADUCIDADE DO DIREITO AO PRÊMIO:

O prazo de caducidade do direito aos prêmios indicados neste Regulamento, por parte do virtual ganhador será de 180 (cento e oitenta) dias contados da respectiva apuração. Não sendo reclamado neste período à pessoa jurídica promotora converterá o valor do prêmio correspondente em moeda corrente recolhendo o montante aos cofres do

tesouro nacional como renda da união, no prazo subsequente de 10 (dez) dias nos termos do Art. 6º do Decreto nº 70.951 de 09/08/72.

15 – DIVULGAÇÃO DA IMAGEM E DA RECEITA DO CONTEMPLADO:

O(A) Consumidor(a) contemplado(a) no referido evento, pelo período de 01 (um) ano contados a partir da data da apuração, cederá seu nome, imagem, som, voz e receita apresentada no evento, com vistas a divulgação do resultado sem nenhum ônus à pessoa jurídica promotora, ficando o mesmo comprometido de durante este período, não disponibilizar seu nome, imagem, som e voz para outra empresa do mesmo ramo de atuação da promotora.

16 – DÚVIDAS E CONTROVÉRSIAS:

As dúvidas e controvérsias dos consumidores participantes da promoção autorizada deverão ser, preliminarmente, dirimidas pelos seus respectivos organizadores e, posteriormente, submetidas à consideração da Caixa Econômica Federal – Centralizadora Nacional de Promoções Comerciais.

17 – RECLAMAÇÕES:

"As reclamações devidamente fundamentadas deverão ser encaminhadas ao PROCON local".

18. – DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1 – No máximo de 08 dias antes da datas das apurações, a empresa fará a comprovação das aquisições dos prêmios, buscando com isto dar cumprimento ao disposto no §1º do art. 15º do Decreto n. 70.951 de 09/08/72 (comprovação de propriedade dos bens).

18.2 - Ficam impedidos de participar do evento promocional em questão diretores e funcionários da empresa promotora e da empresa Santini Consultores Associados Ltda. Será de exclusiva responsabilidade da empresa promotora, o controle sobre a observância do cumprimento da regra descrita neste item do Regulamento. A verificação será efetuada no momento das inscrições da 1ª etapa do concurso.

18.3- A distribuição dos prêmios, indicados neste Regulamento será gratuita, sem ônus ao contemplado. É proibida a conversão parcial ou total dos prêmios em dinheiro.

18.4 - Ao participar desta promoção estarão os consumidores concordando tacitamente com todas as disposições constantes deste Regulamento.

18.5 – Presume-se que os (as) consumidores(as) contemplados(as) não tenham qualquer embarço fiscal, legal ou outro que os(as) impeçam de receber e/ou usufruir dos prêmios distribuídos.

18.6 - Constará de forma clara e precisa, em todo material utilizado na divulgação da promoção, o número de certificado de autorização conforme previsto no artigo 28º da Portaria 41/2008 do Ministério da Fazenda.

Certificado de Autorização CAIXA nº 3-7038/2018