



**Meu Coração
Só Bate São João**

REGULAMENTO |

2º Festival Gastronômico de Irecê: “Comida Di São João” 2024

CAPÍTULO I

DO FESTIVAL E DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – “A Comida Di São é um palco onde as histórias ganham vida e as amizades se fortalecem na melhor festa de São João da Bahia”. Irecê tem um enorme potencial gastronômico, cultural e de entretenimento, que o festival gastronômico está explorando enquanto atração para o turismo, o fomento da geração de emprego, renda e a consolidação das raízes culturais gastronômicas do município.

A Gestão Municipal através da *Coordenação da Cidade do São João 2024*, promove o 2º Festival Gastronômico de Irecê: “**Comida Di São João**” 2024 com o objetivo é promover a cultura gastronômica com foco nos alimentos típicos locais.

O Festival Gastronômico de Irecê é uma competição entre empreendedores de bares e restaurantes, na busca pela excelência e criatividade da nossa culinária, destacando as melhores receitas de petiscos do município. A avaliação será criteriosa realizada por uma equipe técnica de gastronomia, a qual selecionará as seis melhores criações, a partir de um “barema” específico em parceria com o setor privado, impulsionando a qualidade e a inovação na culinária local.

Art. 2º – São consideradas conhecedoras do Regulamento, as pessoas participantes inscritas que assim sendo, se submeterão sem reservas a todas as determinações, disposições, e as consequências que pelo seu não cumprimento.

Art. 3º – A interpretação deste regulamento e seu fiel cumprimento ficarão sob a responsabilidade da Coordenação/Organização do Festival e da Comissão Técnica de Avaliação (CTA).

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS



Mais Presente
e Mais Futuro





Art.4º –OBJETIVO GERAL: Incentivar a partir do Festival, a qualificação/profissionalização da prestação de serviços dos empreendimentos no seguimento gastronômico, em especial na “**comida típica**”, com foco em criar receitas/produções de petiscos doces e salgados, com matérias primas genuínas da Região de Irecê, o que conseqüentemente possibilitará o fomento de uma cadeia produtiva da agropecuária e a atração turística para ambos os seguimentos, gerando emprego, renda e identidade.

Art. 5º – OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- a) Incentivar os empreendedores da gastronomia à qualificação dos seus colaboradores na prestação de serviços.
 - a1. Promover momentos a partir de parcerias junto às Instituições que possibilitem ao público envolvido a conscientização/pertencimento em relação a relevância deste projeto e a qualificação no seguimento.
- b) Constituir receitas típicas da Região de Irecê, fortalecendo a culinária junina e geral:
 - b1. Incentivar empreendedores de Bares e/ou Restaurantes a desenvolver receitas próprias, que possam ser comercializadas em seus empreendimentos e/ou fornecidas pré-prontas para o atacado ou varejo.
- c) Promover através do poder público municipal e parcerias, a divulgação do Festival e dos resultados em nível: regional, estadual e nacional;
 - c1. Ofertar palestras orientadoras aos empreendedores participantes quanto á importância do Marketing e da fidelização do cliente.
 - c2. Fomentar a divulgação dos Empreendimentos Participantes através dos meios de comunicação disponíveis ao Município de Irecê.
 - c3. Certificar todos os participantes das Palestras de Orientação.
- d) Classificar os participantes conforme a análise da Comissão Técnica de Avaliação (CTA).
- e) Premiar através do poder público e possíveis parcerias, as seis melhores produções conforme o **Art. 11º**.



Mais Presente
e Mais Futuro





**Meu Coração
Só Bate São João**

CAPÍTULO III DA PARTICIPAÇÃO E DA INSCRIÇÃO

Art. 6º – A participação é aberta a chefs/cozinheiros (as) amadores e profissionais empreendedores (as) de estabelecimentos no Município de Irecê (zona rural ou urbana), que estejam em funcionamento regular em vigência, no seguimento gastronômico bar/lanchonete/restaurante.

Art. 7º – A Inscrição será gratuita, a partir do dia **02/04/2024** até **26/04/2024**, realizada *virtualmente* a partir do preenchimento de um **formulário eletrônico do Google Forms, disponível na página @secult.irece no instagram** ou *presencial* no **Escritório da Cidade do São João**. Serão selecionadas as vinte primeiras inscrições – que apresentem duas receitas: uma de um petisco salgado e uma outra de petisco doce – considerando o **Art. 6º** e que estejam em conformidade aos demais critérios a seguir:

- a) **As Receitas Inéditas** – ambas de autoria da pessoa empreendedora e/ou colaboradora;
- b) **A Receita Mista** – neste caso uma das receitas poderá ser inscrita como inédita e a outra adaptada, esta deverá ser justificada.
- c) **As Receitas Adaptadas** – a pessoa empreendedora e/ou colaboradora deve apresentar ambas as receitas e justificar as adaptações.

§1º – Considerando a culinária nordestina, os participantes deverão utilizar os ingredientes: **o bode, carne do sol, mel, a rapadura, o umbu, o feijão, o milho, a mandioca e a palma**. *É obrigatório* que cada receita contenha pelo menos dois ingredientes destes aqui citados.

§2º – A pessoa que fizer a inscrição será responsabilizada pela veracidade das informações prestadas e em caso de fraude, será excluída do Festival.

§3º – A Prefeitura Municipal de Irecê, através da Coordenação/Organização do Festival tem o direito de imagem das pessoas participantes para a publicidade.

CAPÍTULO IV



Mais Presente
e Mais Futuro





DA AVALIAÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 8º – A avaliação ocorrerá em *Três Etapas*: a análise das informações contidas na inscrição, a participação nos encontros de orientação e a apresentação da receita/degustação para a classificação final. As duas primeiras acontecerão em locais distintos e a última *in loco*, ou seja, no estabelecimento do empreendedor inscrito.

a) **Primeira Etapa** – A avaliação ocorrerá a partir da análise das informações contidas nas inscrições conforme os Art. 6º, 7º e 9º, que terá o limite máximo de vinte concorrentes para a Segunda Etapa.

b) **Segunda Etapa** – É classificatória, e a participação nas palestras de orientação, a qual terá carga horária de 06 horas pontuando conforme o barema.

Nessas vivências as pessoas envolvidas terão a possibilidade de:

- b1. (re)conhecer possibilidades de aprimorar as condições do espaço para o acolhimento e o atendimento (numa relação profissional) dos consumidores, seja presencial e/ou virtual;
- b2. (re)conhecer combinações que proporcionam aromas e paladares agradáveis degustação de receitas com matérias primas da nossa região;
- b3. (re)conhecer e elaborar estratégias de vendas presencial, e virtual dos seus produtos com mais eficiência e profissionalismo.

c) **Terceira Etapa** – A Classificação Final será realizada *in loco*, no próprio empreendimento inscrito, para avaliar conforme os critérios a seguir:

- c1. As condições sanitárias do espaço e manipulação dos alimentos;
- c2. A degustação das receitas será uma avaliação realizada a partir da análise da apresentação do prato(petisco) e da presença e harmonia entre os ingredientes descritos nas receitas.

Art. 9º – A Classificação Final é o resultado do somatório da pontuação descrita na tabela a seguir, que definirá as seis maiores pontuações, ou seja, da 1ª à 6ª classificação.

TABELA DESCRITIVA DE AVALIAÇÃO DO FESTIVAL			
ETAPAS	ITENS DA AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PESO





INSCRIÇÃO	RECEITAS	INÉDITA	25	30%
		MISTA	20	
		ADAPTADA	15	
PALESTRAS	CERTIFICAÇÃO		10	10%
CLASSIFICAÇÃO FINAL	CONDIÇÕES SANITÁRIAS		10	60%
	DEGUSTAÇÃO		50	

CAPÍTULO V DA CULMINÂNCIA E DA PREMIAÇÃO

Art. 10º – A Culminância do Festival poderá ser realizada em algum empreendimento classificado com a Comissão do Festival e Autoridades convidadas que irão entregar a Premiação correspondente as 6 colocações.

Art. 11º – A Premiação será composta de troféu correspondente às 3 (três) primeiras colocações e ainda os valores descritos na tabela a seguir.

PREMIAÇÃO EM DINHEIRO					
1º Classificado	2º Classificado	3º Classificado	4º Classificado	5º Classificado	6º Classificado
R\$ 5.000,00	R\$ 3.500,00	R\$ 2.500,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
O VALOR TOTAL SERÁ DE R\$ 14.000,00					

Parágrafo Único - O valor da premiação é o valor bruto, podendo ocorrer os descontos previstos em lei.

Art. 12º – As receitas inscritas terão os seus direitos de reprodução compartilhados com o Município, para que possam fazer parte da **Culinária Junina Ireceense** e os munícipes poderão reproduzir para a comercialização, mediante oficinas culinárias com as pessoas autoras das mesmas e/ou CTA – Comissão Técnica de Avaliação.



Mais Presente
e Mais Futuro





Art. 13º– Contatos com a organização do Festival devem ser efetivados pelo endereço eletrônico **concursoscsaojoao@gmail.com** e pela página da **@secult.irece** no **instagram**. Para o envio do e-mail deve constar no **ASSUNTO – FESTIVAL Comida Di São João 2024** e o nome da **RECEITA**.

Art. 15º– Os casos omissos do julgamento e de todo o regulamento serão resolvidos pela Coordenação/Organização do Festival.

Elmo Vaz
Prefeito Municipal



Mais Presente
e Mais Futuro

