

Regulamento

MASTER CHEF ACESC INFANTOJUVENIL 2024

Capítulo I – DO EVENTO

Art. 1º. O **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** é um dos eventos promovidos pela Diretoria Cultural da Associação de Clubes Esportivos e Socioculturais de São Paulo em sua Maratona Cultural 2024, que tem por objetivo incentivar a integração entre os clubes pertencentes à ACESC e seus associados.

Art. 2º. O **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** será realizado no dia **25 (vinte e cinco) de maio de 2024, sábado**, a partir das **10h**, na **Associação Brasileira A Hebraica de São Paulo**, situada na **Rua Hungria, 1000, Pinheiros**.

Art. 3º. As duplas com melhor classificação serão premiadas em 1º, 2º e 3º lugares.

Capítulo II – DA INSCRIÇÃO

Art. 4º. Os associados interessados em participar do **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** deverão realizar sua inscrição junto ao Departamento Cultural de seu clube e este a encaminhará para a ACESC.

Art. 5º. O encaminhamento das inscrições dos clubes participantes para a ACESC deverá ser realizado no período de **10 de abril a 10 de maio de 2024**, por meio do envio do formulário de inscrição (**Anexo I**) devidamente preenchido para o e-mail: acesc@acesc.org.br. As inscrições são gratuitas.

Art. 6º. A inscrição dará automaticamente à ACESC os direitos autorais de imagem, dando permissão para filmar, fotografar e divulgar o **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** nos canais de divulgação da ACESC, impressos e digitais, sem quaisquer custos referentes aos direitos autorais.

Capítulo III – DAS REGRAS GERAIS

Art. 7º. É obrigatório que ao menos 1 (um) dos inscritos da dupla seja sócio de um dos clubes associados da ACESC, podendo o segundo participante ser convidado não sócio.

Art. 8º. Cada clube poderá inscrever até **3 (três) duplas na categoria Doce e 3 (três) duplas na categoria Salgado**.

Art. 9º. Não será permitida a participação/inscrição de Chef Profissional ou profissionais que trabalhem no ramo de gastronomia.

Art. 10. Caso o número de inscritos do clube seja maior do que o permitido, o clube poderá realizar uma seleção interna, a seu critério, para escolha de seus representantes no **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024**.

Art. 11. As **DUPLAS** inscritas poderão concorrer em apenas 1 (uma) das categorias.

Art. 12. A idade máxima para a participação no **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** é 17 anos. Associados acima de 18 (dezoito) anos deverão se inscrever no **Master Chef ACESC Adulto 2024**.

Art. 13. Não serão permitidas receitas que contenham carne suína, frutos do mar e peixes que não contenham escamas.

Art. 14. O **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** será realizado em duas etapas.

PRIMEIRA ETAPA:

Art. 15. A primeira etapa do **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** será realizada em data a ser definida pela ACESC e informada com antecedência aos inscritos.

Art. 16. Cada **DUPLA** inscrita deverá elaborar e levar para apresentação aos jurados, uma receita de sua autoria de acordo com a categoria inscrita (Doce ou Salgado).

Art. 17. A receita produzida pela **DUPLA** deverá ser acomodada em embalagem de modo que possa ser levada na data e horário definidos pela ACESC, na **Associação Brasileira A Hebraica de São Paulo**, para apresentação aos jurados que após avaliação, indicarão os 3 (três) finalistas de cada categoria.

Art. 18. A receita apresentada pelos participantes deve conter uma porção que atenda a prova de 3 (três) jurados.

Art. 19. Juntamente com a entrega do prato, deverão ser entregues impressas: a receita apresentada e uma imagem do prato montado.

Art. 20. Após avaliação dos jurados, as 3 (três) **DUPLAS** melhor classificadas participarão da segunda etapa do **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024**, realizando uma receita em tempo real, no dia **25 de maio de 2024**.

SEGUNDA ETAPA:

Art. 21. A segunda etapa será realizada nas dependências da Associação Brasileira A Hebraica de São Paulo.

Art. 22. Cada **DUPLA** receberá **02 (dois) aventais, 02 (duas) toucas e 01 (uma) cesta com ingredientes** que deverão ser utilizados **obrigatoriamente** na realização de sua receita.

Art. 23. Serão disponibilizadas uma “vending” e uma “feira” com produtos de apoio que podem ser utilizados no preparo. Esses produtos podem ser trocados de uma bancada para outra.

Página | 3

Art. 24. Não será permitido acesso à internet e/ou convidados para quaisquer consultas, sendo passível de desclassificação.

Art. 25. O tempo de execução e montagem do prato para cada categoria será de 2 (duas) horas.

Art. 26. O concurso de **salgado** será realizado das **10h às 12h**.

Art. 27. O concurso de **doce** será realizado das **13h às 15h**.

Art. 28. 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 Infantojuvenil 2024**.

Art. 29. Em caso de eventuais acidentes, o clube anfitrião disponibiliza uma enfermaria.

Art. 30. O evento obedecerá ao seguinte cronograma:

ETAPAS	DATAS
Inscrição dos associados nos respectivos clubes	A critério dos clubes
Remessa das inscrições à ACESC	De 10 de abril a 10 de maio de 2024
Realização da 1ª Etapa: apresentação das receitas/classificação para 2ª Etapa	Data(s) e horário(s) serão definidos de acordo com número de inscritos
Realização da 2ª Etapa: elaboração de receita em tempo real	25 de maio de 2024 Categoria Salgada das 10h às 12h. Categoria doce das 13h às 15h
Premiação	25 de maio

Capítulo V – DO CLUBE ANFITRIÃO

Art. 31. O custeio e a produção da exposição e coquetel de premiação (montagem, desmontagem, suporte, iluminação, som) são de responsabilidade do clube anfitrião.

Capítulo VI – DA SELEÇÃO DOS JURADOS E DO JULGAMENTO

Art. 32. O corpo de **jurados** será formado por 3 (três) profissionais da área, altamente qualificados, designados pela **ACESC**.

Art. 33. No dia 25 de maio de 2024, os **jurados** se reunirão no clube anfitrião, para definirem a classificação dos inscritos da 2ª Fase do **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024**.

Página | 4

Art. 34. Cada jurado dará uma nota mínima de 6 (seis) a máxima de 10 (dez) para cada item julgado, podendo ser utilizadas até 2 (duas) casas decimais (**Anexo II**).

Art. 35. A premiação se dará em função das maiores notas na somatória das notas dos três jurados.

Art. 36. Em caso de empate, fica estabelecido como critério de desempate as maiores notas nos quesitos na ordem a seguir: Sabor, Apresentação, Criatividade e Receita.

Art. 37. Os casos omissos serão analisados pela comissão organizadora da ACESC.

Art. 38. As decisões do júri são soberanas, irrecorríveis e inapeláveis.

Art. 39. A classificação dos participantes do **Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024** será divulgada no site da ACESC em até 3 dias úteis após o coquetel de premiação.

Capítulo VII - DA PREMIAÇÃO

Art. 40. As 3 (três) duplas melhor classificadas serão anunciadas e os 1º, 2º e 3º lugares serão premiados com Troféu ACESC 2024.

Art. 41. Haverá lista com os nomes dos convidados na portaria do clube e os mesmos deverão comparecer ao local, no mínimo, com 45 (quarenta e cinco) minutos de antecedência do início do evento, com documento que contenha foto, a fim de evitar atrasos no início das atividades.

São Paulo, 15 de março de 2024

Ana Maria Leão Wey e Wilze Laura Bruscato

Diretoria Cultural ACESC

Anexo I – Ficha de inscrição**Master Chef ACESC Infantojuvenil 2024**

Clube	Página 5	
Nome do associado:		
Nome 2º participante:	<input type="checkbox"/> associado <input type="checkbox"/> convidado	
Perfil em redes sociais do associado:		
Categoria:	<input type="checkbox"/> Doce <input type="checkbox"/> Salgado	

***Será disponibilizado modelo editável no site da ACESC**

Anexo II – Ficha de julgamentoMaster Chef ACESC Infantojuvenil 2024Receita **01** Página | 6

Nome do prato:			
Modalidade	Infantojuvenil		
Categoria:	<input type="checkbox"/> Doce <input type="checkbox"/> Salgado		
Autoria:			
NOTAS			
(Avaliar cada item julgado com nota mínima de 6 (seis) e máxima 10 (dez))			
Sabor (x 2)	Apresentação	Criatividade	Receita
SOMATÓRIO			
MÉDIA			

Nome do Jurado

São Paulo, xx de xxxx de 2024.