

## REGRAS E PROCEDIMENTOS DA COMPETIÇÃO HÍBRIDO DE PÂTISSERIE LE CORDON BLEU BRASIL

### 1. APRESENTAÇÃO DO CONCURSO HÍBRIDO DE PÂTISSERIE.

O Instituto Le Cordon Bleu Brasil está lançando uma competição inédita voltada para a Pâtisserie, celebrando a arte da confeitaria e destacando a inovação, técnica e criatividade na elaboração de sobremesas e doces de alta gastronomia. Aberto tanto para profissionais quanto para amadores apaixonados por confeitaria, o concurso busca transformar e revisitar clássicos da pâtisserie francesa, incorporando elementos da confeitaria moderna e tendências contemporâneas.

Os participantes deverão apresentar bolos ou entremets, que serão avaliados com base em critérios como técnica, criatividade, apresentação e sabor. As criações devem ser inovadoras e incorporar técnicas avançadas de pâtisserie, demonstrando uma compreensão das bases clássicas da confeitaria francesa, com um toque pessoal e moderno.

A competição será dividida em duas fases. A primeira fase, semifinal, será realizada de forma online, onde os participantes enviarão suas criações para avaliação do júri. Os 10 finalistas selecionados irão para a segunda fase, que ocorrerá presencialmente no Instituto Le Cordon Bleu de São Paulo, onde terão a oportunidade de apresentar suas criações diretamente para um time de jurados renomados.

Este concurso está diretamente relacionado ao Diplôme de Pâtisserie do Le Cordon Bleu, um programa reconhecido internacionalmente, que oferece aos alunos uma formação completa nas técnicas clássicas da confeitaria francesa, com foco em detalhes minuciosos, apresentação sofisticada e a criação de sobremesas que surpreendem tanto no sabor quanto na aparência.

O grande vencedor será premiado com uma bolsa para o Diplôme de Pâtisserie no Le Cordon Bleu Brasil, que abrange desde os fundamentos da confeitaria até técnicas avançadas. Além disso, outros prêmios serão concedidos aos finalistas, celebrando o talento emergente e a capacidade de inovação no campo da confeitaria de alto nível.

Esta competição não só reforça o compromisso do Le Cordon Bleu com a excelência gastronômica, mas também serve como uma plataforma para confeitadores emergentes demonstrarem suas habilidades, paixão e criatividade, consolidando a pâtisserie como uma arte que combina técnica, beleza e sabor em equilíbrio perfeito.

**Os principais objetivos são:**

- a. Trabalhar em uma habilidade prática intensiva, estimular a criatividade e o trabalho em equipe;
- b. Incentivar a capacidade dos participantes de trazer criatividade na concepção de receitas de bolos ou entremets.
- c. Promover o desenvolvimento de práticas culinárias que respeitem os princípios da sustentabilidade, como o uso eficiente dos recursos e a redução de desperdícios.
- d. Desenvolver a capacidade de resolver situações em uma cozinha, de forma rápida e eficaz, uma habilidade crucial em ambientes de alta pressão, como cozinhas profissionais.
- e. Proporcionar oportunidades de conexão com profissionais da gastronomia, permitindo a troca de conhecimentos, experiências e construção de relacionamentos.
- f. Incentivar confeitores e amantes da gastronomia a explorar novas ideias, técnicas e ingredientes, promovendo a inovação.
- g. Ter a possibilidade de viver uma experiência completa de Cordon Bleu nas escolas e no Culinary Village
- h. Aproveitando o momento de convívio e único passado para cozinhar no Le Cordon Bleu e o desafio para cada um dos participantes para demonstrar seu talento



## **2. QUEM PODE PARTICIPAR?**

### 2.1 Participantes que irão:

- Ser maior de 18 anos;
- Aqueles que nunca estudaram no Le Cordon Bleu e não estão atualmente matriculados.
- Profissionais e não profissionais.

## **3. QUEM NÃO PODE PARTICIPAR?**

- Funcionários do Le Cordon Bleu
- Funcionários da Ânima Educação

### 3.2 Cada Participante poderá se inscrever apenas 1 (uma) vez.

3.3 Após a inscrição, o Participante não poderá ser substituído durante todo o Concurso, e somente o participante originalmente inscrito poderá participar até o final.

## **4. SOBRE AS INSCRIÇÕES:**

As inscrições ocorrerão por meio da **Plataforma Digital Google Forms**.

Com respeito à Lei Geral de Proteção de Dados, o objetivo será capturar apenas as informações estritamente necessárias para a Concorrência, vinculadas à finalidade específica e realizadas por meio de uma plataforma de armazenamento segura. Além disso, será respeitado o termo de uso, que estará devidamente vinculado ao horário da Competição.

### **COMO SE INSCREVER:**

Todos os itens abaixo deverão ser preenchidos e submetidos, através da plataforma escolhida, pelo Participante:

1. - Preencher a ficha de inscrição (com consentimento);
2. - Termos de uso de imagem e voz;
3. - Inserir o Vídeo de Apresentação do participante, com a motivação para se inscrever no Concurso, apresentando e cortando o bolo ou entremet confeccionado ao final do vídeo (duração máxima de 1 minuto e 30 segundos);
4. - **Receita completa** conforme **modelo – ANEXO 1**
5. - Histórico da receita;
6. - Foto do prato final, sendo este um "Bolo" ou "Entremet".

## **5. ETAPAS DO CONCURSO LE CORDON BLEU DE PÂTISSERIE**

### **1ª etapa (ONLINE) semifinal: Avaliação**

Neste momento, serão observados os seguintes critérios:

- 1) Técnica
- 2) Criatividade
- 3) Aplicação das técnicas clássicas (podendo revisita-las)
- 4) Apresentação
- 5) Uso e Valorização de insumos nacionais.\*

**TEMPO DE PREPARO:** Realizado em casa.

### **2ª etapa (PRESENCIAL)-Final: Le Cordon Bleu São Paulo):**

Para a segunda etapa, serão observados os seguintes critérios:

- 1) Técnica
- 2) Sabor
- 3) Apresentação
- 4) Organização e limpeza
- 5) Criatividade
- 6) Uso de Itens Obrigatórios

**TEMPO DE PREPARO :** 3 horas e 30 minutos.

**ADENDO:**

Para a **Final**, o LE CORDON BLEU oferecerá alguns itens obrigatórios e alguns opcionais.

A divulgação oficial desses itens obrigatórios/não obrigatórios e regras para a final com todos os detalhes ocorrerá junto com o anúncio dos 10 Finalistas, para que tenham tempo de criar receitas com esses itens.

O Le Cordon Bleu não se responsabiliza por transporte, acomodação, refeições ou quaisquer custos relacionados ao evento incorridos pelos finalistas.

**6. SOBRE AS DIRETRIZES**

- a) O Participante deverá elaborar as fichas técnicas das Receitas, com rendimento para 3 porções, incluindo equipamentos e especificação detalhada dos insumos;
- b) Lista única de compras (não separar por receitas), com descrição detalhada dos ingredientes com rendimento para 3 porções;
- c) Somente as inscrições listadas no formulário do Participante podem ser solicitadas. Não será permitida a adição de ingredientes que não estejam incluídos na lista do Participante;
- d) Lista de equipamentos/louças necessários para a realização da receita da final, desde que constem na lista de equipamentos;

**2. Condições gerais para as produções a serem realizadas na FINAL do Concurso:**

**2.1** O Le Cordon Bleu será responsável pela compra e custos dos ingredientes e fornecimento dos utensílios para os pratos a serem apresentados à comissão julgadora do **FINAL DA COMPETIÇÃO**

**2.2** Le Cordon Bleu disponibilizará os ingredientes

**2.3** Os utensílios básicos para produção (facas, espátulas, batedor, etc.) deverão ser trazidos pelos Participantes, incluindo opcionalmente utensílios específicos e auxiliares a critério de cada um, desde que sejam de uso exclusivo durante a produção dos pratos.

**3. SEGUNDA ETAPA DA COMPETIÇÃO-FINAL**

**3.1.** Os participantes devem chegar às 08:00 para a **FINAL DA COMPETIÇÃO**, no local e data estipulados, de acordo com o padrão exigido pelo Le Cordon Bleu.

**3.2.** O tempo de cada participante para pré-preparação, preparação e apresentação na avaliação prática final é: **210 minutos (3 horas e 30 minutos).**

## 7. SOBRE OS PRÊMIOS:

A premiação do Concurso irá variar de acordo com o Ranking alcançado pelo Participante, conforme segue:

<b>1º Lugar</b> – 1 (um) <i>Diplôme de Pâtisserie</i>
<b>2º Lugar</b> – 1 (um) Certificado Básico de Pâtisserie
<b>3º Lugar</b> – 1 (um) <i>GSC Imersão de Pâtisserie</i>

***Cursos no Le Cordon Bleu São Paulo sujeitos a disponibilidade – Válido por 1 ano / Prêmios Intransferíveis***

Além disso, ainda haverá outros prêmios e benefícios, a saber:

Todos os inscritos que atenderem a todos os pré-requisitos receberão 10% (dez por cento) de desconto em suas futuras inscrições no Diplôme de Pâtisserie do Le Cordon Bleu Brasil. Esta não será a soma de nenhum outro benefício.

Todos os 10 (dez) finalistas receberão um Certificado de participação Le Cordon Bleu e um kit completo com avental, pano de prato e bibico.

## 8. SOBRE AS DATAS:

- 10 de outubro a 10 de novembro** – Inscrições
- 11 a 21 de novembro** – **Avaliação do** júri do Le Cordon Bleu
- 22 de novembro** – Anúncio dos finalistas (Divulgaremos aos 10 finalistas os ingredientes obrigatórios para a receita da fase final)
- 14 de dezembro** – Final no Culinary Village (Le Cordon Bleu SP)

## 9. SOBRE O LOCAL E DIA DA COMPETIÇÃO:

A **FASE FINAL** do Concurso acontecerá fisicamente na **Sede do Le Cordon Bleu São Paulo-Culinary Village no dia 14/12/2024.**

## 10. SOBRE AS CONDIÇÕES GERAIS:

10.1 Os participantes são integralmente responsáveis por todo o conteúdo (textos e fotos) submetidos em todas as etapas do Concurso, e são obrigados a ser exclusivamente responsáveis pela reparação de todo e qualquer dano causado ao Le Cordon Bleu ou a terceiros, inclusive aqueles causados por violação de confidencialidade, direitos de personalidade e propriedade intelectual.

10.2 Em caso de fraude comprovada, o participante será automaticamente excluído do Concurso, independentemente do envio de qualquer notificação e, caso o vencedor seja, o prêmio será transferido para o próximo participante classificado dentro das condições válidas e previstas neste Regulamento. Considera-se fraude a participação no cadastro de informações incorretas ou falsas e o envio de fotos de pratos confeccionados por terceiros ou réplicas de pratos de autor.

10.3 Os participantes autorizam a divulgação de seus nomes, vozes e imagens, de interesse exclusivo para comunicação, marketing e publicidade para a divulgação do Concurso, bem como autorizam a divulgação de suas receitas, no todo ou em parte, a critério do Le Cordon Bleu que, por sua vez, poderá utilizá-las por prazo indeterminado, para os fins que julgar necessários. inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia, seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital, sem qualquer custo adicional.

10.4 A Comissão Organizadora não se responsabiliza por qualquer problema técnico, defeitos de qualquer linha telefônica, sistemas de informática, servidores, provedores, hardware/software, perda ou indisponibilidade de conexão de rede ou transmissão de computador defeituosa, incompleta, adulterada ou atrasada ou qualquer combinação dessas situações, que possam limitar a capacidade do usuário de participar do Concurso. Ele não assume nenhuma responsabilidade por e-mails não entregues resultantes de qualquer forma de filtragem ativa ou passiva ou por espaço insuficiente na conta de e-mail do usuário para receber/enviar e-mails. O comprovante de inscrição não será considerado comprovante de recebimento pela organização.

10.5 Aqueles que não cumprirem todos os requisitos deste regulamento serão desclassificados em qualquer uma das etapas de desenvolvimento.

10.6 O preenchimento da ficha de inscrição e a apresentação da receita na 1ª etapa implicam na aceitação integral deste regulamento pelos Participantes em todas as etapas do Concurso.

10.7 Dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso, sendo as decisões desta Comissão soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

10.8 Quaisquer custos decorrentes da necessidade de viagem, caso os Finalistas não residam em São Paulo, ocorrerão exclusivamente às custas do participante, tais como: transporte, passagem aérea, hospedagem e/ou alimentação.

## **11. SOBRE AS DÚVIDAS:**

Quaisquer dúvidas deverão ser encaminhadas à Comissão Organizadora do Concurso por e-mail [brazil@cordobleu.edu](mailto:brazil@cordobleu.edu) durante todo o período de validade do Concurso.

## 12. A PROGRAMAÇÃO:

FORMATAÇÃO DA COMPETIÇÃO	DATA
<b><u>1ª Etapa (Semifinal) – Inscrição</u></b>	<b>10.10.2024 até 10.11.2024</b>
<b><u>2ª Etapa-Avaliação do Júri do Cordon Bleu</u></b>	<b>11.11.2024 até 21.11.2024</b>
Anúncio dos 10 finalistas	<b>22.11.2024</b>
<b><u>3ª Etapa (Final) – com 10 finalistas</u></b>	<b>14.12.2024</b>
Anúncio do vencedor	<b>14.12.2024</b>

## ANEXO 1

### Modelo de Envio de Receita

Nome do Participante	
----------------------	--

*\* Coloque uma foto do prato acabado e outras fotos importantes sobre a receita*

**Título da Receita**  
(por exemplo, estrogonofe de cogumelos com arroz branco)

**Ingredientes** (nomeie e liste os ingredientes e quantidades de cada etapa ou preparação) Ex.:

**Ingredientes**

**Strogonoff**

100 g de cogumelo paris  
100 ml de creme de leite 1  
cebola  
Sal  
Pimenta-do-reino branca

**Arroz Branco**

100 g de arroz branco  
100 ml de água  
10 ml de óleo  
Sal

**Progressão de Receita**

(descreva o passo a passo de cada preparação/receita completa)