



REGULAMENTO BIG CHEF OLIFEIRA

O presente regulamento se aplica a categorias Big chef Amadores. Pessoas que apreciam as práticas culinárias, não sendo formados na área da gastronomia ou que atuem como chefs e ou profissionais no setor.

Inscrições: Os interessados devem enviar seus dados pessoais (nome completo, endereço completo, telefone celular, e-mail, cópia do RG), e caso houver, nome da representação, não sendo cobrada nenhuma taxa de inscrição, juntamente com a descrição detalhada de sua receita. A receita enviada deve, obrigatoriamente, conter: **Lista de Ingredientes** e suas respectivas quantidades (em medidas como colheres de sopa e xícaras de chá, etc.); **Modo de Preparo** organizado em ordem de utilização dos ingredientes (passo-a-passo); **Rendimento** (para quantas pessoas); **Tempo de Preparo**. Se possível, anexar à receita uma fotografia do prato pronto.

Importante: *O azeite de oliva extravirgem SERÁ O PRINCIPAL ingrediente a ser usado para a receita, ou seja ele deve ser o destaque.*

Envio das Inscrições:

As inscrições do concurso “**Big Chef Olifeira**” podem ser feitas pelo bigchef@abrazeite.com.br

O participante inscrito cede à Comissão Organizadora do “Big Chef Olifeira 2025” o direito de usar a foto e a receita do prato inscrito, para publicações de interesse do Concurso.

Prazos: As inscrições das receitas deverão ser enviadas, impreterivelmente, até o dia **15 de Outubro de 2025**. Materiais de inscrição enviadas após o período

aqui estabelecido serão automaticamente anuladas, sem que haja a análise do seu conteúdo.

Ao preencher e enviar a ficha de inscrição, o (a) inscrito(a) se compromete a respeitar e a cumprir todas as normas estabelecidas neste regulamento, sob pena sua inscrição indeferida.

CrITÉRIOS de Avaliação: A comissão julgadora irá avaliar as receitas finalistas de acordo com o a originalidade, o sabor, apresentação do prato, higiene e pontualidade.

Julgamento: Das receitas inscritas, serão selecionadas **08 (oito) para o concurso**, levando em consideração, principalmente os critérios: criatividade, sabor e inovação da receita.

Para o Julgamento Técnico, a Comissão Organizadora escolherá uma equipe de juízes com conhecimento técnico de gastronomia, que emitirão seus julgamentos obedecendo também os critérios e relatório de votação individual.

Cada quesito será avaliado e receberá as notas: de 1 a 10 (um a dez). Caso houver empate a Comissão Organizadora utilizará a maior pontuação do item (a) “sabor”.

Finalistas: Os nomes dos 08 (oito) finalistas selecionados serão divulgados no site da ABRAZEITE e Prefeitura Municipal de Guaíba). Estes finalistas participarão da etapa final do 4º Concurso de Culinária Big Chef Olifeira, e o resultado será no dia 19 de Outubro de 2025, na cozinha principal na Olifeira, às 10hs.

Cada categoria deve seguir o conforme cronograma a seguir, com o prazo de avaliação dos 07 jurados incumbidos para a escolha do BIG CHEF OLIFEIRA, nos seguintes horários e dias:

Categoria	Dia	Horário
Big Chef Teens	16/10/2025	9h30 às 13h30
Big Chef Profissionais da Educação	17/10/2025	18h às 20h30
Big Chef Amador	18/10/2025	9h30 às 13h30

Concurso: Sua realização no espaço gourmet do Mercado Público- Av. João Pessoa - Guaíba/RS.

Os finalistas deverão conferir sua lista de ingredientes da receita no dia 14 de Outubro de 2025. Cada finalista poderá levar um auxiliar de cozinha no dia do concurso. O prato será servido em travessa e deverá ter rendimento suficiente para a degustação de até 07 (sete) jurados e mais 03 (três) pessoas da comissão organizadora da Olifeira. As louças, talheres e demais equipamentos de cozinha serão disponibilizados pelo Hotel Ibis. O avental e a bandana serão de responsabilidade da organização do concurso. Os finalistas deverão estar presentes 01 hora antes do início da avaliação e os pratos serão servidos com 20 minutos de intervalo entre um e outro.

Jurados: Os 08 finalistas serão julgados por uma comissão formada por formadores de opinião e profissionais da área da gastronomia, patrocinador do concurso, representante da comissão organizadora do evento e convidados especiais, totalizando 7 (sete) pessoas.

A Comissão Organizadora do “Big Chef Olifeira 2025” nomeará uma comissão de profissionais com conhecimento técnico de gastronomia, cultura popular, higiene e manipulação de alimentos, que ficarão responsáveis por todos os atos relativos à realização e à promoção do “Big Chef Olifeira 2025”, cabendo -lhes deliberarem sobre todos os casos omissos não previstos neste regulamento.

Prêmios: Os 08 finalistas receberão um certificado de participação. Serão considerados vencedor e premiado o (a) cozinheiro (a) que atingir os três melhores conceitos, obtidas através da somatória do Voto do Julgamento Técnico, conferindo-lhes o título de Big Chef Olifeira 2025. Além disso, autor(a) da melhor receita receberá como prêmio, respectivamente:

1º colocado: hospedagem de final de semana no Hotel ibis Styles Poa Centro Doma Big Chef Olifeira, Troféu Big Chef Olifeira, e o certificado na cor ouro;

2º colocado: ganhará o certificado na cor prata;

3º colocado: ganhará certificado na cor bronze.

Entrega dos Prêmios: Os prêmios oferecidos pelos patrocinadores e os certificados de participação serão entregues no mesmo dia do concurso, 18 de

Outubro de 2025 no palco de atividades culturais da Olifeira, após a decisão da comissão julgadora.

Divulgação: Os finalistas deverão ceder a comissão organizadora e seus responsáveis e ao patrocinador o uso de imagem e divulgação da receita e do nome. O vencedor terá sua receita publicada no material impresso e digital da Olifeira, posterior ao concurso, e ainda o vencedor será convidado para coordenar um jantar de apresentação aos envolvidos no evento (local à ser definido).

A organização do evento se reserva o direito de mudar o regulamento em caso de força maior. Não poderão participar parentes dos componentes da comissão organizadora, das empresas apoiadoras e patrocinadoras, estudantes dos cursos profissionalizantes, cursos técnicos em gastronomia, cursos superiores em gastronomia e profissionais da área de Gastronomia (proprietários de restaurantes, confeitarias comerciais e institucionais, profissionais que atuam como chefs de cozinha, podendo cozinheiros(as), auxiliar de cozinha, confeiteiros(as), merendeiras).

O “Big Chef Olifeira” tem por objetivo fundamental a valorização da gastronomia popular, estimular o turismo como fato cultural de grande importância para dar visibilidade e identidade para o município de Guaíba.

É também objetivo do “Big Chef Olifeira 2025” fortalecer a gastronomia local, incentivando entusiastas amadores da culinária e o desenvolvimento do turismo local disseminando conhecimentos de manipulação higiênica dos alimentos, técnicas de gestão e de bom atendimento fomentando o seu talento e vislumbrando geração de renda na economia do município.

O concurso “Big Chef Olifeira” é um concurso de caráter exclusivamente gastronômico e turístico, sem qualquer modalidade de sorteio ou pagamento, nem vinculado à aquisição ou uso de qualquer bem, direito ou serviço realizado pelos promotores do evento gestão 2024/2026 da Prefeitura Municipal de Guaíba, Setudec e Abrazeite.

Os casos omissos nesse regulamento serão tratados e deliberados pela Comissão Executiva, cujo parecer e decisão irrevogáveis e irrecorríveis.

Guaíba, 20 de Setembro de 2025.