

5º Concurso Go'Where Gastronomia Jovens Talentos

OBJETIVO DO CONCURSO

O objetivo da quinta edição do Concurso Go Where Gastronomia de Jovens Talentos é descobrir, nos cursos de gastronomia de sete faculdades de São Paulo, jovens com potencial para brilhar em uma cozinha.

QUEM PODE PARTICIPAR?

Estudantes de todos os semestres das faculdades inscritas, devidamente matriculados no curso de Gastronomia ministrados por essas instituições.

COMO SE INSCREVER?

As inscrições são por duplas.

Todos os alunos receberão, via email, um arquivo para digitar a ficha técnica da produção que desejam executar na **Primeira Etapa do Concurso**.

As fichas técnicas das duplas serão avaliadas pelos professores de gastronomia da Hotec, que irão selecionar as 5 melhores.

As 5 melhores duplas irão concorrer no dia 30/04, das 8h às 13h, aqui na Hotec.

A dupla vencedora irá representar a Hotec no dia 10 de junho, quando será a Grande Final entre as Faculdades.

REGRAS PARA AS PRODUÇÕES:

Através de sorteio, coube à Gastronomia da Hotec, o tema **Carne Bovina**.

As duplas deverão elaborar uma ficha técnica onde a carne bovina é o ingrediente principal. Atenção: a regra é utilizar cortes que necessitam de cozimento: músculo, ossobuco, rabo, peito, coxão duro e costela. Fica proibido o uso de carnes nobres de churrasco e filé mignon.

Haverá, também, outros ingredientes fornecidos pelo patrocinador Queijos President*, o aluno deverá acessar o site e escolher pelo menos um produto e que será de uso obrigatório.

As cinco duplas participantes deverão produzir uma receita com rendimento para quatro porções: três para degustação da banca de jurados e uma para a foto na revista.

*Patrocinador Queijos President: acesse www.queijospresident.com.br/produtos. Escolha pelo menos um dos produtos como ingrediente e indique a quantidade que vai ser utilizada.

Atenciosamente,

Beatriz de Carvalho Pinto Rampim
Coordenadora de Curso