



## BURAJIRU GRAND CHEF - EDITAL Nº 04/2023

Publicado em: <https://tinyurl.com/ye552b2j>



### I - Informações Gerais

1.1. O *Burajiru Grand Chef* é um concurso de culinária realizado pelo Consulado-Geral do Brasil em Tóquio que tem por objetivo descobrir talentos e valorizar a comunidade brasileira no Japão, destacando sua capacidade de contribuir com o cenário gastronômico japonês, por meio da utilização de receitas, técnicas e ingredientes do Brasil.

1.2. A edição 2023 do concurso *Burajiru Grand Chef* será realizada em duas (2) fases, descritas nos itens 7 e 8 deste Regulamento. Na **primeira fase**, serão analisados a receita e o material visual enviados pelos candidatos. Na **segunda fase**, os oito (8) candidatos finalistas deverão preparar a receita enviada, para degustação de um corpo de jurados.

1.3. As fases do concurso poderão ser filmadas e editadas, para registro e exibição nas redes sociais do Consulado-Geral do Brasil em Tóquio e do Ministério das Relações Exteriores do Brasil.

1.4 O idioma de trabalho do concurso será o português.

### II - Premiação

2.1. O vencedor será premiado com:

- JPY 50.000;

- Troféu *Burajiru Grand Chef*;
- Bóton dourado *Burajiru Grand Chef*;
- Kit 1º lugar com produtos profissionais Tramontina;
- Certificado emitido pelo Consulado-Geral do Brasil em Tóquio.

2.2. O segundo colocado será premiado com:

- JPY 20.000;
- Bóton dourado *Burajiru Grand Chef*;
- Kit 2º lugar com produtos profissionais Tramontina;
- Certificado emitido pelo Consulado-Geral do Brasil em Tóquio.

2.3. O terceiro colocado será premiado com:

- JPY 10.000;
- Bóton dourado *Burajiru Grand Chef*;
- Kit 3º lugar com produtos profissionais Tramontina;
- Certificado emitido pelo Consulado-Geral do Brasil em Tóquio.

2.4. Os demais 5 (cinco) finalistas serão premiados com:

- Conjunto de produtos profissionais Tramontina;
- Certificado emitido pelo Consulado-Geral do Brasil em Tóquio.

2.5. As premiações não serão cumulativas.

### III - Participantes

3.1. Poderão inscrever-se brasileiros, profissionais ou amadores, residentes no Japão.

3.2 Os participantes deverão ter disponibilidade para participar da segunda fase, a ser realizada **presencialmente** no dia **17 de dezembro de 2023**, em Tóquio.

### IV - Inscrições

4.1. As inscrições estarão abertas entre os dias 10/10 e 05/11/2023 e serão realizadas por meio do envio dos seguintes itens:

- Formulário de inscrição; e
- Material visual: fotos ou vídeo que demonstrem o preparo e a finalização da receita, seguindo as instruções deste Regulamento.

4.1.2. O link para o envio do formulário de inscrição e do material visual está disponível em <https://tinyurl.com/ye552b2j>

4.2. Os participantes, ao se inscreverem no presente concurso, manifestam plena concordância com este Regulamento.

4.3. Somente serão aceitas as inscrições recebidas até as **23:59** do dia **05/11/2023**, horário de Tóquio.

## **V - Regras para a elaboração da receita**

5.1. Cada participante deverá preparar um prato que se enquadre na categoria "Comida de Boteco". Os pratos podem ser tradicionais ou inovadores, desde que tenham elementos que remetam à tradição dos botecos brasileiros e dos *izakayas* japoneses.

5.2. Os participantes deverão utilizar ao menos um (1) elemento alusivo ao **Brasil** e ao menos um (1) elemento alusivo ao **Japão** na elaboração da receita. O elemento poderá ser um ingrediente, técnica, decoração, ou outro de livre escolha do participante.

5.3 Nesta edição do concurso, **não serão aceitas inscrições de sobremesas**, mas apenas de **pratos salgados**.

5.4. Em caso de classificação na primeira fase, a receita enviada deverá ser preparada na fase posterior do concurso. Portanto, recomenda-se atenção a eventuais limitações para seu preparo em diferentes tipos de ambiente.

5.5. Na segunda fase, a receita deve ser preparada em no máximo **uma (1) hora**, em quantidade suficiente para render ao menos **cinco (5) porções**.

5.6. A ficha técnica da receita contém os campos: nome, conceito, ingredientes, pré-preparo e modo de preparo.

5.7. No campo "conceito", o participante deve inserir o tipo de prato a ser preparado, bem como outras informações que julgar relevantes para a compreensão da receita.

5.8 Regras para o preenchimento do campo "pré-preparo":

5.8.1 São considerados como pré-preparo apenas os processos que podem ser realizados previamente à execução da receita e que não sejam passíveis de execução dentro do limite de uma (1) hora.

Exemplos: marinar carnes, preparar caldos, dessalgar, demolhar etc.

Exemplos do que NÃO configuram pré-preparo: descascar e cortar alimentos, selar carnes etc.

5.8.2 O pré-preparo de alimentos não será contabilizado para o limite de uma (1) hora.

5.8.3 Todos os insumos pré-preparados devem ser claramente indicados no campo correspondente. Em caso de classificação para a segunda fase, o candidato deverá trazer os referidos insumos já prontos para o local de realização da prova.

5.8.4. Todos os insumos classificados como “pré-preparo” estão sujeitos à avaliação do júri, que decidirá se estes se enquadram ou não na categoria.

5.8.5 Os processos realizados durante o pré-preparo devem ser descritos apenas no campo correspondente da ficha de inscrição.

5.9. No campo “modo de preparo”, devem ser descritos os processos e instrumentos necessários à execução da receita.

5.10. O campo “ingredientes” deve conter ingredientes que possam ser adquiridos em mercados. É de responsabilidade dos concorrentes providenciar os ingredientes necessários à sua receita.

## **VI - Regras para a elaboração do material visual (vídeo ou foto)**

6.1. O candidato deverá enviar pelo menos uma (1) foto e/ou um (1) vídeo do PREPARO da receita.

6.2. O candidato pode enviar no máximo cinco (5) fotos do PREPARO da receita.

6.3. A duração máxima do vídeo ou conjunto de vídeos deve ser de três (3) minutos.

6.4. O candidato deverá enviar uma (1) única foto do PRATO FINALIZADO.

6.5. A apresentação de vídeo não é obrigatória, porém pode enriquecer a inscrição do candidato.

6.6. O material visual será avaliado estritamente pela habilidade culinária demonstrada em seu conteúdo. Fatores alheios à gastronomia, como edição e qualidade técnica do vídeo ou fotos, facilidade de comunicação e carisma pessoal não serão considerados.

## **VII - Primeira fase**

7.1. A primeira fase do *Burajiru Grand Chef 2023* consiste na seleção de **oito (8) participantes** com base nos materiais enviados durante as inscrições, ou seja, receita e material visual.

7.2. Critérios de julgamento da Primeira Fase

- Habilidades culinárias e técnicas demonstradas (20%);
- Apresentação do prato (20%);

- Criatividade e conceito (20%);
- Composição da receita (40%): consistência do prato, potencial equilíbrio da combinação dos sabores, complexidade do preparo e uso adequado dos ingredientes.

7.3. Os candidatos serão julgados por banca avaliadora a ser estabelecida pela organização do concurso.

7.4. Os participantes com as **oito** (8) maiores notas serão classificados para a segunda etapa e considerados finalistas.

## **VIII - Segunda fase**

8.1. A segunda fase do *Burajiru Grand Chef 2022* consiste na execução da receita enviada no ato de inscrição, em cozinha comunitária em Tóquio, **no dia 17 de dezembro de 2023**, em horário a ser estipulado para cada finalista.

8.2. Candidatos residentes fora de Tóquio que se classifiquem para a segunda fase poderão pleitear ajuda de custo de transporte.

8.3. Farão jus à premiação estabelecida no item 2.4 deste regulamento todos os finalistas que conseguirem preparar sua receita no prazo estipulado e apresentarem o prato à degustação dos jurados.

8.4. Regras para a execução da receita:

8.4.1 Os participantes deverão adquirir e transportar (com recursos próprios), para o local de realização do evento, todos os ingredientes, nas quantidades necessárias, para preparar a receita enviada no ato da inscrição.

8.4.2. Cada participante deverá preparar e finalizar seus pratos em 60 minutos.

8.4.3. Nesta fase, cada participante deverá apresentar sua receita em dois (2) pratos, um para degustação do júri (com quatro porções), e outro para exibição e tomada de imagens, totalizando cinco (5) porções.

8.4.4. Os participantes serão responsáveis por trazer os ingredientes listados no campo “Pré-preparo” de sua Ficha Técnica de Receita.

8.4.5. Cada participante terá à sua disposição estação de cozinha individual para o preparo da receita, bem como equipamentos e utensílios essenciais.

8.4.6. Os participantes poderão levar utensílios próprios não disponíveis na cozinha, desde que submetidos à prévia autorização da organização do concurso.

8.5. Critérios de julgamento da segunda fase:

- Postura e higiene (10%): apresentação pessoal, limpeza e organização da estação de trabalho;
- Apresentação do prato (10%);
- Criatividade e conceito (20%);
- Habilidades culinárias e técnicas demonstradas (20%);
- Características organolépticas (40%): sabor, textura, aroma.

8.6. Os pratos serão avaliados por corpo de jurados estabelecido pela organização do concurso.

**8.7. No final do evento, os participantes com as três (3) maiores notas serão os vencedores. A cerimônia de premiação ocorrerá logo em seguida.**

8.8. Em caso de empate, o campeão será definido por voto do Cônsul-Geral do Brasil em Tóquio.

## **IX - Regras para a atribuição de notas aos participantes**

9.1. As regras deste item são válidas para a primeira e para a segunda fase do concurso.

9.2. Cada jurado deverá atribuir notas de **0** a **5** a cada um dos quesitos de avaliação de cada candidato, sendo **5** a maior nota.

9.3. As notas finais dos candidatos serão calculadas a partir da média aritmética simples das notas atribuídas por cada jurado.

9.4. Será descontado **0,5**, na média geral, por minuto ultrapassado além do limite de tempo.

## **X - Critérios de Eliminação**

10.1 Os participantes poderão ser eliminados nas seguintes situações:

- a) Não observância das normas de higiene e segurança alimentar;
- b) Comportamento inadequado ou desrespeitoso durante o concurso;
- c) Desobediência às regras estabelecidas neste edital.

## **XI - Disposições gerais**

11.1. O Consulado-Geral do Brasil em Tóquio e a comissão organizadora do concurso não se responsabilizam por danos a equipamentos pessoais ou por acidentes de qualquer natureza que venham a ocorrer durante a realização do concurso.

11.2. A organização do concurso se reserva o direito de fazer ajustes no regulamento, se necessário, e comunicar tais mudanças aos participantes.

11.3. Os participantes são responsáveis por todos os aspectos relacionados à higiene e segurança alimentar durante a preparação dos pratos.

11.4. A organização do concurso, ou terceiros por ela expressamente autorizados, poderão utilizar a receita e as imagens produzidas durante o concurso, em todo e qualquer projeto e/ou obra de natureza sociocultural, em qualquer tempo e/ou lugar, em campanhas promocionais e institucionais, em mídia impressa e eletrônica, internet, banco de dados informatizado multimídia, *home video*, DVD, para arquivo e divulgação, sem qualquer ônus.

11.5. Casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela organização do concurso, cujas decisões serão finais e irrecorríveis.

Tóquio, 10 de outubro de 2023.



André Chermont de Lima

Cônsul-Geral do Brasil em Tóquio