



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