

REGULAMENTO

Promoção: "O BOCUSE D'OR Brasil 2015"

1. O BOCUSE D'OR Brasil 2015 é instituída pela empresa promotora FAGGA PROMOÇÃO DE EVENTOS S/A, com sede a Av. Salvador Allende, 6.555, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, estado do Rio de Janeiro, CEP: 22783-127, inscrita no CNPJ nº : 05.494.572/0001-98, será realizada na cidade do Rio de Janeiro, nos dias 15 e 16 de outubro de 2015, como parte do salão SIRHA BRASIL que acontecerá de 14 a 16 de outubro de 2015.
2. O Bocuse d'Or Brasil 2015 tem como objetivo animar e desenvolver a rede de jovens chefs do país e selecionar o melhor entre eles para ser o representante do Brasil na final do Bocuse d'Or América do Sul 2016, que levará à final do Bocuse d'Or 2017 na França.
3. No final das seleções nacionais, os países da América Latina, os países da Europa e os países da Ásia Pacífica devem participar de uma seleção continental. Serão selecionados para a final em Lyon: 11 países selecionados na Europa, 3 países selecionados na América Latina, 5 países selecionados na Ásia Pacífica e 2 países selecionados na América do Norte.
4. Para participar deste concurso o candidato deverá adquirir no site da promoção: <http://sirha-rio.com/> uma receita tradicional francesa, no valor de R\$100,00 (cem reais). Ser pessoa física, de nacionalidade brasileira, cozinheiro profissional, tendo pelo menos 23 anos em janeiro de 2017 (data da final do Bocuse d'Or em Lyon-França, em 2017), entregar até às 23h59min do dia 20 de maio de 2015 um dossiê contendo: (a) um currículo completo; (b) duas receitas detalhadas relacionadas com o tema (Carne e Peixe), acompanhadas de duas fotos em grande formato (qualidade mínima: 300 dpi). OBS: as receitas deverão apresentar um resumo e um título no início de cada uma; (c) uma ficha técnica de ingredientes para cada prato; (d) a fotocópia dos certificados de trabalho atestando 5 anos de profissão; (e) a fotocópia da carteira de identidade.
5. A candidatura significa a aceitação do regulamento, e será selecionada pelo Comitê Nacional de Organização, aqui denominado "CNO". O "CNO" é presidido por LAURENT SUAUDEAU e é composto de chefs de cozinha de prestígio, assim como representantes da empresa promotora FAGGA PROMOÇÃO DE EVENTOS S/A.
6. O CNO será encarregado de selecionar oito candidatos e esta é uma decisão irrevogável.
7. Cada candidato deverá formar uma equipe composta por um candidato e seu auxiliar (Commis) que deve ter no máximo 22 anos até janeiro de 2017, e um coach. Só o candidato deve obrigatoriamente ser da nacionalidade do país que ele representa. O ato de candidatura implica que todo e qualquer candidato, assim como sua equipe: leu, entendeu e aceitou totalmente o presente regulamento.
8. Um auxiliar, "COMMIS", pode ser colocado à disposição de candidatos que não são acompanhados do seu próprio auxiliar. Um pedido oficial deve ser feito junto ao CNO pelo menos 30 dias antes do evento.
9. Para garantir o bom andamento do concurso é mandatória a presença do candidato, do auxiliar e do coach nos seguintes eventos: (a) no Briefing oficial,

(b) na véspera do concurso – Dia 14/10/2015; (c) para a foto oficial, e (d) na entrega dos prêmios dia 16/10/2015. A ausência num desses eventos poderá ser objeto de uma advertência da parte do CNO.

10. A equipe deverá estar trajada conforme definido pelo CNO, Calça preta, sapatos pretos, assim como as roupas fornecidas pelo Organizador, ou seja: Candidatos: dólmã, avental e toque oficiais; Commis: dólmã oficial de “commis”, avental e toque oficiais; Coaches: dólmã oficial de “coach”, avental e toque oficiais.
11. Estes trajes são obrigatórios para o candidato, o auxiliar e o coach de cada equipe durante toda a duração do concurso, assim como na entrega dos prêmios e na foto oficial.
12. Nenhum outro logotipo além dos fornecidos pelo CNO deverá aparecer nos trajes.
13. Será colocada à disposição do candidato pelo CNO, durante o concurso: quatro placas elétricas, um forno, um plano de trabalho, uma pia e duas torres refrigeradas.
14. Nenhum outro material de cozimento (do tipo forno ou placa de cozimento) será aceito. O candidato deverá entrar em contato com o CNO para validar seu material complementar. É proibida a utilização de tomadas elétricas além das especificamente previstas para isso.
15. O candidato traz seu material (molheiras, ...) para a arrumação e a apresentação dos seus pratos, assim como seu próprio “pequeno material” de cozinha (processador, faca elétrica, ...) exceto o tipo de material fornecido pelo parceiro (que será indicado no dossiê técnico). Ele pode trazer material específico após a validação do Escritório de Organização. Todo material deve caber nos espaços do compartimento previstos para isso. Qualquer material colocado fora dos locais previstos não será aceito. A altura a não ultrapassar para a disposição do material é a altura das divisórias, ou seja, 1m60.
16. Um quadro de eletricidade de 10 Kwatts dividido em 3 tomadas será fornecido em cada compartimento. Os candidatos que utilizarem energia elétrica extra, assumem o risco. A Organização se isenta de qualquer responsabilidade em caso de excesso de energia utilizada.
17. O material fornecido pelo Organizador não pode sair do compartimento, nem ser deslocado sem um acordo formal prévio do CNO.
18. O material dos patrocinadores deverá ficar visível nas provas, e o organizador se reserva o direito de impor sua localização no compartimento. Qualquer marca que apareça no material do candidato, diferente daquela dos parceiros, deverá ser ocultada.
19. Serão realizadas duas provas, uma para cada tema, sendo:
 - 1.19.1. Carne:
 - 1.19.1.1. Produto principal: miolo de alcatra (2 peças) - A preparação “tema carne” deverá conter 3 acompanhamentos, a critério do candidato. Um dos acompanhamentos deverá obrigatoriamente conter ora-pro-nóbis. Todos os produtos do tema deverão ser usados e ser identificáveis visualmente ou gustativamente.
 - 1.19.1.2. Tema imposto: Preparação quente para 10 pessoas. 10 porções deverão ser dispostas na travessa fornecida pela organização. As 10 porções poderão ser apresentadas cortadas (reconstituídas ou não)

para degustação. 1 peça inteira (reconstituída ou não) deverá ser disposta na mesma travessa fornecida pela organização.

1.19.1.3. O prato/travessa para a prova carne será ser fornecido pela organização.

1.19.1.4. Em função dos diferentes acordos de parceria, o CNO se reserva o direito de impor, para um tipo de produto, uma marca específica fornecida por um patrocinador.

1.19.1.5. Os objetos de apresentação que podem ser usados num prato devem ser seguros a fim de evitar qualquer queda inoportuna. A Organização se isenta de qualquer responsabilidade sobre os eventuais prejuízos que possam ocorrer na apresentação dos pratos devido a uma grande fragilidade da montagem.

1.19.2. Peixe

1.19.2.1. Produto principal: Pescadinha (6 unidades). A preparação « tema peixe » deverá ter 3 acompanhamentos, a critério do candidato; um dos 3 acompanhamentos deverá conter obrigatoriamente o seguinte legume: Chuchu; Todos os produtos do tema deverão ser usados e ser identificáveis visualmente e/ou gustativamente.

1.19.2.2. Tema imposto: Preparação quente para 10 pessoas. 10 porções são dispostas em pratos individuais unicamente, não há apresentação na Travessa. Os 10 pratos individuais devem ser preparados e enviados ao mesmo tempo. Tudo o que está no prato deve ser comestível. Nenhum elemento de decoração não comestível será aceito.

1.19.3. Em função dos diferentes acordos de parceria, o CNO se reserva o direito de impor, para um tipo de produto, uma marca específica fornecida por um patrocinador; (b) A lista desses produtos, assim como a lista de outros produtos estarão no dossiê técnico; (c) A entrega da lista de produtos não deve ultrapassar a data limite do envio, caso contrário, o CNO não poderá garantir o fornecimento dos produtos encomendados; (d) É extremamente recomendado a cada equipe que chegue com os produtos específicos da sua receita; (e) Na véspera do concurso, durante a instalação dos compartimentos de cozinha, os candidatos podem dispor seus produtos nas geladeiras colocadas à disposição deles. Dito isso, qualquer arrumação na cozinha é totalmente proibida. A Organização se isenta de qualquer responsabilidade em caso de roubo ou de degradação de produtos/materiais.

20. Durante a composição dos pratos nenhum produto/acompanhamento poderá ser acrescentado além daqueles do prato.
21. Os 10 pratos para o Júri Degustação e a apresentação são fornecidos obrigatoriamente pela organização. Pratos fornecidos pelas equipes não serão tolerados.
22. Os produtos são fornecidos pelos patrocinadores « carne » e « peixe » do Bocuse d'Or Brasil 2015 e devem ser obrigatoriamente usados pelos candidatos, sob pena de desclassificação pelo CNO.
23. Os candidatos deverão mostrar o conjunto dos seus produtos ao Júri Cozinha antes do início do concurso.

24. Um « check in » e um « check out » serão efetuados nos dias de concurso pelo Júri Cozinha.
25. Produtos preparados são estritamente proibidos, exceto legumes crus, descascados, limpos, não cortados, assim como bases de caldos.
26. Contudo, o CNO se coloca à disposição das equipes para responder a qualquer pedido específico. Os pedidos devem ser enviados por email ao Escritório de Organização a bocusedor@fagga.com.br. O escritório de Organização, após consulta do CNO, transmitirá a resposta no menor tempo possível. É fundamental que o candidato leve os emails de resposta impressos como prova da validação do CNO.
27. Em caso de “trapaça”, o CNO se reserva o direito de tomar medidas extras que podem chegar à exclusão pura e simples do candidato.
28. Oito receitas serão selecionadas pelo CNO no dia 30 de maio de 2015 lembrando que as receitas deverão ser recebidas até o dia 20 de maio, ultimo dia para inscrição.
29. A seleção será feita pelo CNO sem ele ter acesso aos nomes dos profissionais possíveis participantes. Essa seleção será acompanhada e registrada por um auditor.
30. Os candidatos selecionados serão avisados no mesmo dia da seleção.
31. Um documento de divulgação da « receita » pode ser editado para ser entregue aos membros do júri. É fundamental entregar esse documento ao CNO para validação (versão em papel ou digital). Nenhum documento não validado poderá ser entregue aos membros do júri, inclusive os entregues no dia do concurso.
32. A Organização garante a confidencialidade desse documento até o início da prova.
33. A impressão da versão definitiva deverá ser feita pela equipe candidata a ser entregue à Organização no dia do concurso, para que se possa prever a distribuição ao júri.
34. As receitas cozinhadas e apresentadas na competição são consideradas originais. Entretanto, os candidatos cedem os direitos ao Organizador.
35. Os trabalhos serão pontuados da seguinte forma:
 - 1.35.1. O Júri Degustação será responsável por 60 pontos, sendo, 20 pontos dedicados à apresentação, 40 pontos ao sabor e ao cozimento, o respeito pelo produto do tema e originalidade.

Critério	Pontuação
Apresentação dos pratos	20 pontos
Degustação	40 pontos

36. As notações são realizadas pelos 04 membros do Júri Degustação peixe para a nota do peixe e pelos 04 membros do Júri Degustação carne para a nota da carne.
37. As notas finais resultam da adição das notas obtidas para cada tema (carne, peixe); a nota mais baixa e a nota mais alta de cada tema não são levadas em conta nessa adição.
38. A nota do « respeito pelo produto » servirá para julgar se o tema principal foi bem restituído gustativa e visualmente.

39. A nota de originalidade será dada sobre a realização do prato em seu conjunto, seja a nível do sabor ou da preparação.
40. O Júri Cozinha poderá atribuir uma nota de 0, 1, 2, 4, ou 5. A nota intermediária de 3 não poderá ser dada.
41. Em caso de ausência de um dos membros do júri num dia ou nos dois dias do concurso, a totalidade das suas notas será cancelada.
42. Em caso de igualdade entre dois candidatos na nota global, as notas atribuídas pelo Comité de Supervisão da cozinha por “método, limpeza e uso adequado dos produtos” serão tidas em conta, a fim de decidir entre os vencedores.
43. Poderão ser aplicadas as seguintes Penalidades:

Entre 0 e 3 minutos de atraso	0 penalidade
Entre 3 e 5 minutos de atraso	1 ponto por membro do júri (4 pontos)
Mais de 5 minutos de atraso	1 ponto por membro do júri (4 pontos) Envio dos pratos após todos os outros candidatos. O Júri Degustação poderá tomar medidas extras, em função do atraso constatado.
Trabalho diante do público/ Respeito da visibilidade do público	25 pontos

44. No caso de envio dos pratos após todos os outros candidatos, o Júri Degustação poderá tomar medidas extras, em função do atraso constatado.
45. Será escolhido também o melhor “commis”, pelo júri cozinha, considerando os seguintes critérios: (a) domínio das técnicas; (b) participação e reatividade; (c) organização do local; (d) limpeza do local/higiene; (e) trajes.
46. O concurso acontece nos dias 15 e 16 de outubro de 2015 com: 4 candidatos dia 15 de outubro e 4 candidatos dia 16 de outubro. O dia e a ordem de apresentação de cada candidato são tirados na sorte, diante de um auditor no mínimo 2 meses antes do início do concurso. A ordem de passagem da equipe determina também o número do seu compartimento/box de cozinha.
47. Serão disponibilizados 4 compartimentos individuais, idênticos e equipados por dia. Nenhuma marca, além das parceiras do Bocuse d’Or Brasil 2015 deve aparecer dentro de cada compartimento. O material de cada candidato não deve ocultar em nenhum caso espaços publicitários (logotipos, etiquetas) dos parceiros.
48. A prova terá duração de 5h35min, sendo que o candidato deve enviar o seu prato « peixe » 5 horas após o início da sua prova e o seu prato « carne » 5h35 após o início da sua prova.
49. Durante a prova, as equipes devem trabalhar obrigatoriamente de frente para o público. Nenhum material deve obstruir a visibilidade do público exceto o prato mas unicamente na hora da disposição.
50. O desrespeito dessas regras leva a uma penalidade de 25 pontos após 2 advertências do Júri Cozinha.
51. Todos os pratos e as preparações devem ser totalmente confeccionados no local, dentro dos compartimentos.
52. Nenhum material e/ou mercadoria alimentar poderá entrar ou sair do compartimento depois que o concurso começa (exceção dada a pratos

individuais e de apresentação assim que para o uso do material comum que se encontra no exterior dos compartimentos).

53. O candidato não poderá sair do compartimento antes das operações abaixo efetuadas, após acordo do Júri Cozinha: (a) O posto de trabalho e o material devem ser devolvidos limpos; isso influenciará a nota “higiene” dada pelo Júri Cozinha; (b) A inspeção do posto de trabalho, a restituição do material e o inventário são efetuados em presença do candidato pelo Júri Cozinha; (c) O controle de limpeza e de arrumação do compartimento de cada candidato será efetuado pelo Júri Cozinha, 45 minutos após o envio do último prato do candidato, tenha esse último terminado de arrumar e limpar ou não.
54. Cada candidato instalará seu material em seu compartimento na véspera do concurso. Ele terá uma hora para se instalar.
55. O candidato poderá também terminar a instalação do seu material e produtos durante a hora anterior ao início do concurso. Durante essa hora, é proibido realizar qualquer trabalho sobre os produtos.
56. O Presidente do Júri degustação: Ele/Ela: será o porta-voz do júri para atual edição do concurso; Terá decisão final em caso de litígio e/ ou reclamação.
57. No caso de primeira edição do Bocuse d’Or Brasil, o presidente do Júri degustação será nomeado pelo Presidente da Académia Bocuse d’Or Brasil, Laurent Suaudeau.
58. Os oito membros do Júri Degustação são chefs de prestígio e reconhecidos por suas grandes competências profissionais.
59. Serão eleitos (diante de um auditor), 4 membros do Júri Degustação peixe e os 4 membros do Júri Degustação carne.
60. Cada membro do júri se compromete a participar da totalidade das degustações, sem reserva, inclusive as movidas por motivo de saúde ou critérios filosóficos.
61. O júri também tem a possibilidade, se deseja, de se reunir após cada sessão de notas, sob pedido junto ao Presidente do Júri Degustação.
62. O uso de câmeras fotográficas e telefones celulares é estritamente proibido durante as degustações.
63. O Júri Cozinha é composto de chefs do comitê (CNO) para: (a) controlar o material e os produtos dos candidatos; (b) verificar o bom andamento da realização dos pratos; (c) dar notas sobre “não desperdício” e “higiene e metodologia”, que serão objeto de decisão entre finalistas em caso de empate.
64. Auditores estarão presentes ao lado dos membros do CNO para efetuar os sorteios das receitas portanto dos candidatos a participar, dos membros do Júri Degustação peixe e do Júri Degustação carne e dos assistentes commis, fornecidos às equipes pela escola parceira. Além das atividades listadas acima os Auditores, durante os 2 dias do concurso, serão responsáveis por constatar o respeito pelos horários de cada equipe e por fazer com que o regulamento e as penalidades sejam respeitados em caso de infração.
65. Quanto a Utilização da marca “Bocuse d’Or”, trata-se de uma marca e um logotipo que são propriedades dos Organizadores. Nenhum logotipo não validado pelo Escritório de Organização será tolerado. O uso não oficial da marca « Bocuse d’Or » e seus derivados poderá ser objeto de processo. Esse uso deverá estar em conformidade com o manual e as condições de uso

disponíveis sob pedido à equipe de organização. A exploração mediática ou para fins publicitários do « Bocuse d'Or », pelas equipes, os fornecedores, os patrocinadores ou terceiros, é obrigatoriamente submetida ao acordo prévio do Organizador.

66. Quanto ao direito de imagem: Todos os membros das equipes participantes e os membros do júri e dos comitês cedem seus direitos à imagem – em todas as mídias, web, TV, imprensa escrita – ao Organizador e aos parceiros habilitados do Bocuse d'Or, para a promoção do concurso.
67. O Organizador é titular de um contrato de seguro que cobre sua responsabilidade civil durante o concurso. Qualquer outro seguro fica a cargo de cada membro da equipe. Os membros de cada equipe devem ser titulares de um seguro que garanta os riscos corridos por eles mesmos e terceiros, em relação à sua participação no concurso.
68. O CNO se reserva o direito de incluir qualquer modificação ditada pelas circunstâncias ou força maior, principalmente sobre a participação de países convidados e de anular pura e simplesmente o concurso em caso de força maior.
69. Em caso de reclamação, é o regulamento original em francês que predomina. Os membros das equipes candidatas devem se dirigir diretamente aos membros do CNO para fazer uma reclamação. Uma resposta será dada no menor tempo possível para não penalizar a equipe que fez a reclamação.
70. Durante uma hora, após a publicação das notas, os membros das equipes candidatas, e só eles, podem fazer, junto aos auditores, uma reclamação redigida em português e dirigida ao Presidente do CNO. Fora desse prazo, nenhuma contestação será levada em conta. O CNO dará uma resposta, no menor tempo possível, através do seu Presidente.
71. Entrega do prêmio: o prêmio será entregue no domicílio do contemplado em até 30 (trinta) dias a contar da Data da Seleção de acordo com o artigo 5º do Decreto nº 70951/72.
72. A prática de ato tipificado como ilícito penal, se identificada, será imediatamente comunicada à CEF, e com a anuência desta, o candidato será imediatamente desclassificado, o qual deverá responder pelo crime de falsificação de documentos ou uso de documento falso, sem prejuízo de responder civilmente por seus atos.
73. O participante contemplado que, por qualquer motivo, estiver impossibilitado de receber pessoalmente o prêmio, poderá constituir mandatário mediante procuração pública ou particular com firma reconhecida em Cartório, com poderes específicos para tal finalidade.
74. Divulgação do concurso: <http://sirha-rio.com/>;
<https://www.facebook.com/sirhario>; https://twitter.com/sirha_rio;
<https://instagram.com/sirhario>;
<https://www.youtube.com/channel/UCICnagQMkWJaWpiSczlw5jw>
75. O Regulamento estará disponível na página do concurso: <http://sirha-rio.com>
76. O contemplado autoriza a utilização, do seu nome, som de voz e imagem, pelo prazo máximo de 01 (um) ano, após a apuração desta Promoção, sem qualquer ônus para a empresa promotora.

77. Fica, desde já, eleito o foro da Comarca do participante para a solução de quaisquer questões referentes ao Regulamento da presente promoção.
78. Não poderão participar produtos vedados pelo Art. 10º do Decreto 70951/72 sendo estes: medicamentos, armas e munições, explosivos, fogos de artifício ou de estampido, bebidas alcoólicas, fumo e seus derivados.
79. Conforme Art. 28 da Portaria 41 de 19/02/2008, o número do Certificado de Autorização deverá constar obrigatoriamente, de forma clara e precisa, em todo material utilizado na divulgação da promoção.
80. Responsável legal pela Prestação de Contas: Tatiana Yagura, tatiana.yagura@fagga.com.br, Tel. 21.2441-9401.
81. Conforme a Lei nº 11.196, de 21/11/05, Art. 70 – inciso 1º - letra b, a empresa recolherá 20% de IRF sobre o valor do prêmio, até o 3º dia útil subsequente ao decêndio de ocorrência dos fatos geradores, através de DARF recolhido na rede bancária, com o código 0916.
82. A prestação de contas da Promoção, realizada após o encerramento, deverá ser encaminhada à CEF dentro do prazo legal estabelecido na Portaria nº 41, de 2008, sob pena de descumprimento do Plano de Operação.
83. Conforme anexo VIII da Portaria nº 41, de 2008 do Ministério da Fazenda, para as premiações de valor superior a R\$ 10.000,00 (dez mil reais), deverão ser anexadas, ao recibo de entrega do prêmio, as cópias autenticadas do documento de identidade e CPF do participante ganhador.
84. Serão distribuídos 3 (três) prêmios, sendo: o 1º prêmio - Bocuse d’Or BRASIL, um Certificado de barras de Ouro no valor de R\$ 10.000, 00 (Dez Mil Reais); 2º prêmio - Bocuse d’Argent BRASIL, um Certificado de Barras de Ouro no valor de R\$ 6.000 (Seis Mil Reais); 3º prêmio - Bocuse de Bronze BRASIL, um Certificado de Barras de Ouro no valor de R\$ 3.000 (Três Mil Reais).
85. Valor total do prêmio: R\$19.000,00 (Dezenove Mil Reais) em Certificados de Barras de Ouro.
86. Os 3 premiados do Bocuse d’Or Brasil 2015, Bocuse d’Argent e Bocuse de Bronze estão vinculados por contrato ao Organizador para ações de relações públicas que acompanham a edição do Bocuse d’Or Brasil 2015, por uma duração de 2 anos.
87. Durante esse período, os premiados se comprometem a se liberar por 3 dias, no mínimo, a serviço do Organizador. Esse último se compromete a avisar os premiados das datas de eventos de relações públicas no mínimo 2 meses antes da realização, exceto durante os dois meses logo após o concurso.
88. O Premiado do Bocuse d’Or se tornará membro da Academia brasileira do Bocuse, encarregado principalmente de acompanhar a Academia na preparação para as provas continentais e para a final.
89. Os premiados Bocuse d’Argent e Bocuse de Bronze farão parte do Comitê de treinamento com o capitão.
90. Os prêmios distribuídos deverão ser livres e desembaraçados de qualquer ônus para os sorteados.
91. **Certificado de Autorização CAIXA Nº 3-0652/2015.**

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA DE PRÊMIOS

