

SENAC SERGIPE

2º CONCURSO GASTRONÔMICO SENAC

"SABORES DE SERGIPE"

MINUTA DE REGULAMENTO

O Senac Sergipe convida você a conhecer o Regulamento de inscrição do Concurso Gastronômico do Senac "**Sabores de Sergipe**", que acontecerá durante a **Semana S** nos dias **15 e 16 de maio de 2026**. Este evento celebrará as iniciativas do **Senac** e do **Sesc**, com o objetivo de destacar a importância dessas instituições no fortalecimento da educação para o trabalho, de maneira inovadora e inclusiva, nas áreas de comércio de bens, serviços e turismo. Além disso, busca promover o bem-estar e a qualidade de vida dos trabalhadores do comércio, de suas famílias e da comunidade sergipana.

REGULAMENTO

Este Regulamento é uma ação do Senac Sergipe com objetivo de premiar os três melhores pratos que representem a gastronomia sergipana, por suas tradições, ingredientes, sabores e apresentação, além de promover e estimular o uso de produtos de origem sergipana; fomentar a cultura alimentar; estimular a descoberta de novos sabores valorizando sua identidade. A iniciativa não tem fins lucrativos, sendo o objetivo principal identificar o prato que identifique a gastronomia sergipana, além de promover a gastronomia regional e o contato com novas iniciativas do mercado.

1. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

- 1.1 Idade a partir de 18 (dezoito) anos;
- 1.2 Profissionais do segmento da gastronomia e/ou áreas afins, que manifestem elementos da cultura sergipana em sua prática profissional gastronômica;
- 1.3 Experiência profissional de no mínimo 06 (seis) meses;

1.4 Para participar da seleção, os candidatos deverão se inscrever via formulário eletrônico(<https://forms.cloud.microsoft/r/EyrvGhqKQd>) no período de 07 a 22 de abril de 2026.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições serão efetuadas mediante preenchimento de formulário online;

2.2 Todas as informações fornecidas na ficha de inscrição deverão ser verídicas e atualizadas;

2.3 Ao se inscrever, o(a) participante declara estar de acordo com todos os termos deste regulamento;

Observação: As informações prestadas no ato da inscrição são de inteira responsabilidade do(a) candidato(a). Caso seja constatada a falsidade de qualquer dado, a proposta será automaticamente desclassificada, sendo garantido o direito à ampla defesa.

2.4 No ato da inscrição, o(a) participante deverá enviar para o e-mail: marta.aguiar@se.senac.br um vídeo em formato MP4, com duração de 01 (um) minuto, produzindo uma receita, com demonstração de habilidades técnicas, uso de insumos regionais e apresentação do prato executado. Resolução mínima de 720p (1280x720, HD). É permitida edição para adequação ao tempo solicitado.

3. DAS FASES DO CONCURSO

3.1 – Etapa Classificatória - Execução Prática

Serão selecionados inicialmente 15 (quinze) competidores(as), os quais deverão demonstrar suas habilidades técnicas por meio da execução prática da receita previamente apresentada em vídeo, no tempo máximo de 40 (quarenta) minutos. Será permitido ao competidor trazer itens pré-preparados, desde que estejam de acordo com as diretrizes estabelecidas neste regulamento. A responsabilidade pela aquisição e transporte de todos os insumos, utensílios e preparações necessárias para a execução da receita será exclusivamente do competidor.

Esta etapa será realizada nas cozinhas pedagógicas do Senac, perante um grupo avaliador, em data a ser definida e divulgada previamente pela organização do evento. Ao término desta fase, serão classificados apenas 10 (dez) competidores(as), que avançarão para a etapa subsequente da competição.

3.2 - Primeira fase

Cada competidor(a) terá o tempo máximo de 1h30 (uma hora e trinta minutos) para produção e apresentação do seu prato;

3.3 É de responsabilidade do(a) participante garantir a compra de todos os seus insumos e proteínas utilizadas como base para a produção do prato;

3.4 O Senac Sergipe disponibilizará: 01 (uma) bancada de produção com pia por competidor; 01 (um) fogão de 04 bocas por competidor; liquidificadores, batedeiras, forno combinado e micro-ondas disponíveis a todos com quantitativo limitado; além de utensílios como panelas, frigideiras, entre outros.

OBS.: É permitido que o(a) competidor(a) leve seus utensílios e/ou equipamentos que facilitem seu processo criativo e de produção.

Os 10 (dez) competidores disputarão em formato de baterias, distribuídas conforme segue:

- Primeira bateria — 04 (quatro) competidores(as): das 15h às 16h30;
- Segunda bateria — 03 (três) competidores(as): das 17h às 18h30;
- Terceira bateria — 03 (três) competidores(as): das 19h às 20h30.

Observação: A distribuição dos competidores nos horários será definida por sorteio em reunião que acontecerá dias antes do evento.

3.5 Ao participar da seletiva, o(a) competidor(a) autoriza a utilização de sua receita caso o Senac deseje;

3.6 As seletivas serão realizadas na Praça de Eventos da Orla de Atalaia, onde ocorrerá o Concurso Gastronômico Senac Sabores de Sergipe, durante a Semana S. O concurso será transmitido simultaneamente, ao vivo, em telão de 4m x 2m instalado no local;

3.7 Cada participante executará uma produção que será escolhida pelo mesmo previamente, podendo ser entrada, prato principal ou sobremesa e deverá

apresentá-la ao corpo de jurados no tempo de até 1h30 (uma hora e trinta minutos).

3.8 Os cinco pratos que obtiverem as maiores pontuações avançarão para a segunda fase, que ocorrerá no dia 16 de maio, às 15h00;

O resultado da primeira seletiva do concurso será anunciado no dia 15 de maio, na Praça de Eventos da Orla, no palco do evento Semana S, às 21h30.

3.9 Segunda Fase

Os 05 (cinco) competidores(as) que disputarão a final no dia 16 de maio, às 15h00, na Praça de Eventos da Orla de Atalaia, no evento Semana S, receberão nesta seletiva uma caixa com ingredientes regionais surpresa, dos quais pelo menos 02 (dois) deverão ser utilizados no preparo ou finalização do prato.

Os três pratos que obtiverem as melhores pontuações receberão premiações em dinheiro, além de troféu.

4. DA AVALIAÇÃO DOS PRATOS

4.1 A comissão de avaliação será composta por profissionais da gastronomia, da cultura e da educação e/ou áreas afins. A comissão terá autonomia plena quanto às suas avaliações, realizando a degustação dos pratos e atribuindo pontuações segundo os critérios abaixo.

Critérios de Avaliação

- Criatividade e Originalidade;
- Boas Práticas;
- Organização do ambiente;
- Estética e apresentação do prato;
- Tempo;
- Sabor;

- Práticas sustentáveis;
- Enaltecimento dos insumos regionais.

Obs.: As notas serão atribuídas de 0 (zero) a 10 (dez) para cada item acima elencado.

5. DA PREMIAÇÃO

5.1 – Primeira Colocação

A) Troféu;

B) Prêmio no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), mediante emissão de nota fiscal. No valor do prêmio está incluso o custeio dos insumos que serão utilizados no Concurso Gastronômico Senac – Sabores de Sergipe, na Semana S.

5.2 – Segunda Colocação

A) Troféu;

B) Prêmio no valor de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), mediante emissão de nota fiscal. No valor do prêmio está incluso o custeio dos insumos que serão utilizados no Concurso Gastronômico Senac – Sabores de Sergipe, na Semana S.

5.3 – Terceira Colocação

A) Troféu;

B) Prêmio no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais), mediante emissão de nota fiscal. No valor do prêmio está incluso o custeio dos insumos que serão utilizados no Concurso Gastronômico Senac – Sabores de Sergipe, na Semana S.

5.4 Os participantes classificados do 4º (quarto) ao 10º (décimo) lugar receberão o valor de R\$ 1.000,00 (mil reais), mediante emissão de nota fiscal, como reconhecimento pela participação e custeio dos insumos utilizados no Concurso Gastronômico Senac – Sabores de Sergipe, na Semana S.

6. DO RESULTADO

6.1 O resultado do concurso será anunciado no dia 16 de maio, na Praça de Eventos da Orla, no palco do evento Semana S, às 19h00.

7. DOS RECURSOS FINANCEIROS

7.1 O Senac, mediante firmação de parceria com a CNC (Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo), será o provedor dos recursos financeiros para a execução do evento.

8. DAS REUNIÕES

8.1 O encontro para definição do evento será acordado após confirmação das inscrições e da primeira seletiva presencial, os participantes devendo se disponibilizar e cumprir o cronograma proposto e acordado.

9. DA DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA

9.1 Documento de Identidade (RG ou equivalente);

9.2 Comprovante de Experiência Profissional;

9.3 Certificados de cursos no segmento de Gastronomia.

10. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

- 24/04 — Divulgação dos 15 (quinze) competidores selecionados para apresentar pratos conforme vídeo inscrito;
- 05/05 — Divulgação dos 10 (dez) competidores classificados;
- 15/05 — Divulgação dos 05 (cinco) competidores finalistas;
- 16/05 — Divulgação dos 03 (três) ganhadores.

12. DA AUTORIZAÇÃO E CESSÃO DE USO DE IMAGEM

12.1 Ao se inscrever no Concurso Gastronômico "Senac Sabores de Sergipe", o(a) candidato(a) declara, de forma livre, informada e inequívoca, que AUTORIZA o uso de sua imagem, voz, nome e dos pratos por ele(a) apresentados durante o evento, para fins de transmissão, divulgação, promoção e registro do concurso.

12.2 Essa autorização abrange o uso em quaisquer mídias e formatos, incluindo, mas não se limitando a:

- I. Fotografias;
- II. Vídeos promocionais e institucionais;
- III. Transmissões ao vivo (lives);
- IV. Redes sociais (Instagram, Facebook, YouTube, TikTok, entre outras);
- V. Sites e blogs;
- VI. Material gráfico e audiovisual;
- VII. Veículos de imprensa e demais meios de comunicação.

12.3 A presente autorização é concedida a título gratuito, sem que haja qualquer remuneração ou compensação financeira pela utilização das imagens ou conteúdos relacionados, sendo válida por prazo indeterminado e em território nacional e internacional.

12.4 O(A) candidato(a) poderá, a qualquer tempo, solicitar a revogação desta autorização. No entanto, fica ciente de que a revogação produzirá efeitos apenas a partir da data de sua formalização, não sendo exigido à organização do evento a exclusão ou remoção de materiais já publicados ou veiculados anteriormente à revogação.

12.5 O(A) candidato(a) declara, ainda, que não se opõe ao uso de sua imagem associada ao nome do concurso e/ou a ações promocionais da organização, reconhecendo que tal uso não configura ofensa à sua honra, reputação ou imagem.

Ao concluir sua inscrição, o(a) candidato(a) declara estar ciente e de acordo com os termos acima.

13. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- a)** Os custos de insumos que fazem parte das preparações serão custeados pelo(a) participante;
- b)** Os realizadores do concurso não se responsabilizarão por problemas ocasionados pela internet em todas as etapas do concurso;
- c)** A premiação fica condicionada à veracidade das informações fornecidas pelos(as) participantes e à emissão de nota fiscal;
- d)** Os realizadores do concurso poderão alterar as datas previstas por motivos de força maior, comprometendo-se a comunicar as alterações aos participantes através do site do Senac SE e via e-mail;
- e)** A participação no Concurso Gastronômico do Senac Sabores de Sergipe implica na aceitação e total concordância com as regras dispostas no presente regulamento;
- f)** Quaisquer dúvidas, divergências ou situações não previstas neste regulamento serão julgadas e decididas de forma soberana e irrecorrível pela comissão organizadora;
- g)** Informações adicionais poderão ser obtidas por meio do endereço eletrônico: marta.aguiar@se.senac.br;
- h)** A simples inscrição configura a expressa aceitação de todas as condições e normas deste regulamento e de seus resultados, renunciando o(a) participante a quaisquer ações judiciais e/ou recursos.

Aracaju (SE), 26 março de 2026.

Marta Moreira de Aguiar
Coordenadora de cursos de gastronomia
Coordenadora do PAS (Programa Alimento Seguro)