



# Projeto Teste

---

1ª Copa Entre Nós Latino América

Módulo – Entrada quente e Prato principal

## 01

# Introdução

Este documento, intitulado Projeto Teste, foi elaborado com o objetivo de orientar os competidores e a equipe técnica da 1ª Copa Entre Nós Latino América, estabelecendo as diretrizes técnicas para a realização da etapa presencial da competição.

O Projeto Teste apresenta a temática, a estrutura e os requisitos da prova, detalhando as entregas que deverão ser realizadas pelos competidores, as obrigаторiedades técnicas, os ingredientes obrigatórios e os insumos disponibilizados pela organização.

A proposta da competição busca integrar excelência técnica, criatividade e identidade gastronômica, estimulando o desenvolvimento de preparações capazes de expressar a cultura alimentar e o território representado por cada competidor. A execução deverá demonstrar, além do domínio das técnicas culinárias, capacidade de planejamento, organização, gestão do tempo, aproveitamento consciente dos insumos e coerência entre conceito e resultado apresentado.

A etapa será composta pela execução de duas preparações distintas, sendo entrada quente e um prato principal, apresentadas em 8 porções individuais de cada preparação, em tamanho degustação, dentro do tempo total de competição.

2

preparações distintas  
entrada quente e prato principal

8

porções individuais de cada preparação  
em tamanho degustação

As especificações apresentadas neste Projeto Teste deverão ser observadas em conjunto com o Regulamento Técnico Oficial, a Lista de Infraestrutura, o Time table e os demais documentos técnicos da competição.

As informações e requisitos estabelecidos neste Projeto Teste são parte integrante das regras da etapa presencial da Copa. Os competidores deverão observar integralmente as entregas, ingredientes obrigatórios, requisitos técnicos e demais condições de execução descritas neste documento.

Os competidores serão responsáveis pelos insumos necessários à execução de suas preparações, exceto aqueles expressamente indicados como fornecidos pela organização. Conforme estabelecido no Regulamento Técnico Oficial, a organização fornecerá as proteínas oficiais e o Ingrediente Surpresa Obrigatório.



## 02

## Contexto geral e conceito da prova

A 1ª Copa Entre Nós Latino América propõe uma competição gastronômica em que a técnica culinária atua como ferramenta para expressar identidade, território e cultura alimentar.

A partir das temáticas propostas pela organização, cada competidor deverá desenvolver um menu autoral capaz de estabelecer uma conexão clara entre o tema da prova e o território que escolheu representar. As preparações deverão ir além da execução técnica, utilizando a gastronomia como instrumento para comunicar histórias, tradições, pessoas, ingredientes, técnicas e referências culturais relacionadas a esse território.

O desenvolvimento dos pratos deverá ser sustentado por uma contextualização, valorizando as culturas alimentares regionais e os produtos de origem. A criatividade deverá estar a serviço dessa narrativa, permitindo novas interpretações sem que se perca a relação entre o prato apresentado e as referências que deram origem à sua construção.

Cada preparação deverá possuir um storytelling próprio, capaz de explicar as escolhas realizadas pelo competidor e estabelecer uma relação coerente entre tema, território, ingredientes, técnicas e resultado final.

Serão valorizadas propostas que apresentem equilíbrio entre excelência técnica, criatividade artística, respeito às tradições e à cultura alimentar, viabilidade gastronômica e responsabilidade ambiental.



# Contextualização

Cada prato apresentado deverá ser acompanhado de uma contextualização escrita, contendo de forma objetiva:

- 01 o território e as referências culturais que fundamentaram sua criação;
- 02 a relação da preparação com a temática proposta;
- 03 a história, memória, tradição ou elemento cultural que inspirou o prato;
- 04 a justificativa para a escolha dos principais ingredientes e técnicas;
- 05 a relação entre a narrativa proposta e o resultado gastronômico apresentado.

**5** min

DURAÇÃO  
MÁXIMA

Além da contextualização escrita, cada competidor terá um momento destinado à apresentação oral de seu menu aos jurados, com duração máxima de 5 minutos.

Durante esse período, o competidor deverá apresentar o storytelling das preparações, contextualizando sua proposta e explicando as principais relações entre tema, território, cultura alimentar e construção do menu.

A contextualização escrita e a apresentação oral integrarão o processo de avaliação. Será considerada não apenas a narrativa apresentada, mas principalmente sua coerência com aquilo que efetivamente estiver representado nos pratos, seus ingredientes, técnicas e demais elementos gastronômicos.



# 03

MÓDULO

## Entrada quente e Prato principal

DURAÇÃO TOTAL DO MÓDULO

4 horas e 30 minutos

### TEMPOS

30 min

Antes do início da prova, cada competidor terá 30 minutos adicionais destinados à organização do box, recebimento e conferência dos insumos. Sem poder cozinhar.

3h15

Apresentação da Contextualização

3h45

Entrega de entrada quente – 3h e 45 minutos de prova.

4h00

Entrega do prato principal – 4 horas

4h30

Box limpo e organizado para a avaliação – 4h e 30 minutos de prova.

### ORGANIZAÇÃO

- Os equipamentos pessoais devem ser armazenados corretamente e retirados do local.
- As caixas de insumos e de mise en place devem estar organizadas e etiquetadas.
- As sobras de insumos e produtos do módulo, devem estar etiquetadas e separadas na geladeira ou sobre o a bancada de trabalho, para posterior avaliação e descarte.

### DESCRIÇÃO

- O módulo contempla a mise en place, além da finalização e apresentação de uma entrada quente e um prato principal.
- O competidor deve apresentar 8 unidades de cada prato.



04

## Entrada quente

### DETALHES DO SERVIÇO

---

#### ENTREGA

**3h45min**

#### TAMANHO DA PORÇÃO

**100g**, no mínimo

#### TÉCNICAS OBRIGATÓRIAS

- 01 Massa fresca recheada
- 02 Tuile decorativa
- 03 Um caldo, como consomée e dashi

#### INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS

- 01 Um queijo da sua região
- 02 Um ingrediente típico da sua região, na infusão do caldo
- 03 Um vegetal, de livre escolha



05

## Prato principal

### DETALHES DO SERVIÇO DE PRATO PRINCIPAL

#### ENTREGA

4 horas

#### TAMANHO DA PORÇÃO

150g, no mínimo

#### TÉCNICAS OBRIGATÓRIAS

01 Duas guarnições, no mínimo

02 Um molho, no mínimo

#### INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS DO PRATO PRINCIPAL

01 Proteína: Camarão

02 Dois ingredientes característicos da sua região

03 Um ingrediente secreto

04 Um vegetal, no mínimo

05 Um produto rico em amido

REALIZAÇÃO  
ENTRE  
NÓS

## 06

## Lista de insumos

Apresenta a relação e as quantidades máximas dos insumos disponibilizados pela organização para cada competidor, bem como as diretrizes referentes aos ingredientes e às preparações que poderão ser trazidos para a competição.

As condições estabelecidas deverão ser rigorosamente observadas, garantindo a igualdade de condições entre os participantes e o cumprimento das obrigatoriedades técnicas previstas neste Projeto Teste.

| INSUMO                  | QUANTIDADE |
|-------------------------|------------|
| Camarão com casca 10x20 | 1kg        |
| Ingrediente secreto     | 150g       |

### Ingredientes permitidos

- Será permitido aos competidores trazer quaisquer ingredientes necessários à execução de suas preparações, desde que respeitadas as restrições estabelecidas neste Projeto Teste.
- Os ingredientes poderão ser trazidos previamente pesados e porcionados, nas quantidades necessárias à execução das receitas.
- Todos os ingredientes deverão estar devidamente acondicionados, identificados e armazenados em condições adequadas de conservação e segurança dos alimentos, passando por análise da equipe técnica.
- Será permitido trazer caldos e fundos previamente preparados, desde que sejam preparações básicas, sem processos prévios de fermentação, clarificação ou redução.
- Obs.: O processo de infusão que utilize ingrediente característico da região representada pelo competidor deverá ser realizado integralmente durante o tempo oficial de prova. O descumprimento desta obrigatoriedade resultará na aplicação de penalidade, conforme os critérios estabelecidos na Planilha de Avaliação da competição.

