

## **REGULAMENTO 2022**

### REGULAMENTO

### CONCURSO GASTRONÔMICO

### FESTIVAL ENCHEFS SC 2022

O regulamento do 2º Festival Enchefs Santa Catarina obedecerá o disposto no presente edital, conforme cláusulas a seguir:

#### 1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

- 1.1. O presente edital trata do 2º Concurso Gastronômico do Festival Enchefs Santa Catarina voltado ao público profissional, nas categorias Cozinheiro(a) Profissional e Profissional da Coquetelaria.
- 1.2. O CONCURSO GASTRONÔMICO tem como objetivo principal a mobilização dos profissionais do setor a valorizarem em suas atividades o uso de insumos regionais, respeitando e preservando a biodiversidade, a história, a cultura, o turismo e a economia locais, tendo como elo a Gastronomia.
- 1.3. Os(as) competidores(as) selecionadas(as) ao final do concurso serão indicados para concorrer com os demais profissionais do setor em nível nacional, conforme segue:
  - 1.3.1. Categoria Cozinheiro(a) Profissional - o primeiro e o segundo lugar desta categoria serão indicados(as) para ocupar duas das três vagas estaduais na etapa nacional.
  - 1.3.2. Categoria Profissional da Coquetelaria - o primeiro lugar desta categoria será indicado(a) para a etapa nacional.
- 1.4. O II Concurso Gastronômico Festival Enchefs Santa Catarina será realizado no período de 27 de abril a 27 de junho de 2022, conforme Anexo I.

#### 2. DAS CATEGORIAS DO CONCURSO

- 2.1. A edição estadual de 2022 contemplará as categorias profissional para cozinha e profissional para coquetelaria.

#### 3. DA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. São critérios para a participação do presente concurso:
  - 3.1.1. Ser brasileiro(a) e maior de idade (idade mínima 18 anos);
  - 3.1.2. Ser nascido(a) ou residir no estado de Santa Catarina há pelo menos 02 (dois) anos (apresentar declaração de residência);

- 3.1.3. Ser profissional atuante no mercado, podendo ou não ter formação em curso profissionalizante, tecnológico superior ou superior;
- 3.1.4. Ter 04 (quatro) anos ou mais de experiência profissional, comprovado através de currículo ou carteira profissional de trabalho ou declaração (com endereço eletrônico e números de celulares dos contatos) para a Categoria Cozinheiro(a) Profissional.
- 3.1.5. Ou, para os(as) inscritos na Categoria Profissional de Coquetelaria, ter 02 (dois) anos ou mais de experiência profissional, comprovado através de currículo ou carteira profissional de trabalho ou declaração (com endereço eletrônico e números de celulares dos contatos).
- 3.1.6. Os(As) alunos(as) de graduação, pós-graduação e etc que já atuam no mercado de trabalho e queiram concorrer às categorias Profissional e Coquetelaria, podem participar do concurso desde que estejam dentro do padrão do regulamento, conforme itens 3.1.4 e 3.1.5.
- 3.1.7. O concurso aceitará receitas autorais ou já existentes, desde que seja citada a informação, se houver registro.
- 3.1.8. Em caso de qualquer informação inverídica o(a) inscrito(a) será sumariamente eliminado(a) do Concurso.
- 3.1.9. Ao realizar a inscrição o(a) competidor(a) concorda em ceder receita, imagem e som para veiculação na mídia de forma a promover e divulgar o evento, seja através dos canais dos organizadores e/ou de parceiros e a mídia em geral, incluindo a publicação de uma receituário desta edição (formato digital).

#### 4. DAS ETAPAS

4.1. O Concurso acontece através de 6 etapas:

- 1 – INSCRIÇÕES POR CATEGORIA, exclusivamente através do link oficial;
- 2 – VALIDAÇÃO das inscrições pela Comissão do Concurso;
- 3 – SELEÇÃO das receitas pela Comissão de Profissionais;
- 4 – PROVA PRÁTICA REGIONAL sob apreciação dos jurados;
- 5 – PROVA PRÁTICA ESTADUAL sob apreciação dos jurados;
- 6 – RESULTADO FINAL.

4.2. ETAPA I - INSCRIÇÕES POR CATEGORIA

- 4.2.1. As inscrições serão realizadas, exclusivamente, através do link de inscrição destinado para cada etapa e divulgado pelas mídias sociais dos organizadores do evento e através da imprensa.
- 4.2.2. O período de inscrição será de 27 de abril de 2022 a 27 de maio de 2022.
- 4.2.3. As inscrições têm o valor de R\$35,00 + R\$3,50 do Sistema de Inscrição.
- 4.2.4. Os(as) competidores(as) deverão optar pelo local de realização da etapa regional no momento da inscrição, sendo proibida a troca de local de realização desta etapa após concluir o processo de inscrição.
- 4.2.5. Os(as) competidores(as) poderão optar entre as categorias Cozinheiro(a) Profissional e Profissional da Coquetelaria, conforme itens 2.1, 3.1.4 e 3.1.5 deste Regulamento.

Os locais, dias, horários e categorias para a realização das Etapas Regionais são:

- Blumenau - 08 de junho de 2022, das 08h às 19h, apenas para a categoria Cozinheiro(a) Profissional.
  - Concórdia - 06 de junho de 2022, das 08h às 19h, apenas para a categoria Cozinheiro(a) Profissional.
  - Criciúma - 14 de junho de 2022, das 08h às 19h, apenas para a categoria Cozinheiro(a) Profissional.
  - Florianópolis - 06 de junho de 2022, das 08h às 19h, para as categorias Cozinheiro(a) Profissional e Profissional de Coquetelaria.
  - Joinville - 06 de junho de 2022, das 13h às 19h, 07 de junho de 2022, das 09 às 19h apenas para a categoria Cozinheiro(a) Profissional, e 06 de junho de 2022, das 19h às 22h Profissional de Coquetelaria.
- 4.2.6. Para a conclusão do processo de inscrição, o(a) competidor(a) deverá enviar as informações abaixo para o endereço eletrônico

[concurso.enchefssc@gmail.com](mailto:concurso.enchefssc@gmail.com), dentro do prazo de inscrição (até 1º de junho de 2022).

4.2.6.1. 01 (uma) fotografia em formato digital do prato ou coquetel com o qual irá se inscrever.

4.2.6.2. 01 (uma) fotografia em formato digital do(a) competidor(a).

4.2.6.3. Apresentação em formato de biografia do(a) competidor(a) inscrito.

4.2.6.4. Ficha técnica do prato ou coquetel com o qual irá se inscrever.

4.2.6.5. Receita do prato ou coquetel com o qual irá se inscrever, com insumos regionais de Santa Catarina, conforme itens 5.6 e 5.7. O não cumprimento deste item resultará na desclassificação imediata.

4.2.6.6. Nome do coquetel.

4.2.6.7. Justificativa da escolha do prato ou coquetel para participação no concurso.

4.2.6.8. Identificação e justificativa dos ingredientes regionais catarinenses utilizados no prato ou coquetel.

4.2.7. Os(as) competidores(as) poderão participar somente com 01 (uma) receita e em apenas uma categoria.

Na Categoria Cozinheiro(a) Profissional as preparações poderão ser de:

- Entrada quente OU
- Entrada fria OU
- Principal com guarnição OU
- Pâtisserie (doces e sobremesas) OU
- Boulangerie (panificação)

OBS: entende-se por guarnição: acompanhamento, decoração comestível e/ou recheio.

Na categoria Profissional de Coquetelaria as preparações poderão ser:

- Alcoólicas OU
- Não Alcoólicas

- 4.2.8. Cada prato para degustação deverá ter entre 100g e 150g, excluindo o peso da louça onde será servido. A tara será realizada pelo Juiz(a) de Piso no dia da prova prática.
- 4.2.9. Cada coquetel deverá ter 90ml ou mais. A conferência será realizada pelo Juiz(a) de Piso, em caso de dúvidas.
- 4.2.10. A Comissão avaliadora irá definir se a escolha dos insumos regionais é válida de acordo com a justificativa apresentada pelo(a) competidor(a). Para a etapa de Profissional da Coquetelaria, um dos dois insumos regionais poderá ser uma bebida típica ou produzida em Santa Catarina. Esta regra vale somente para insumos primários e principais da coquetelaria e cozinha. Guarnições e decorativos não serão considerados como elemento principal na composição do prato ou coquetel.
- 4.2.11. O uso de insumos que descaracterizam a regionalidade, em ambas as categorias, resultará na dedução de pontos conforme item 6.3.3.3, exceto se utilizado como decorativo ou detalhe no prato ou coquetel, sendo que a banca avaliadora possui a palavra final sobre o assunto.
- 4.2.12. O uso de bebidas alcoólicas de outras regiões não descaracteriza o coquetel.
- 4.2.13. Cada competidor(a) concorrerá com uma única receita por etapa, não sendo permitido repetir na Etapa Estadual a receita do prato ou coquetel que apresentou na Etapa Regional.

#### 4.3 - ETAPA II - VALIDAÇÃO DAS INSCRIÇÕES POR CATEGORIA

4.3.1. - Após as inscrições por categoria, uma Comissão composta por membros da organização do concurso irá validar as informações enviadas no processo de inscrição online.

#### 4.4 - ETAPA III - SELEÇÃO DAS RECEITAS E COMPETIDORES (AS) POR CATEGORIA

4.4.1. - Após a Etapa II - Validação das inscrições por categoria, uma Comissão composta por membros da organização do concurso irá AVALIAR as informações enviadas no processo de inscrição online, conforme os critérios de avaliação no item 6 deste Regulamento.

#### 4.5 - ETAPA IV - PROVA PRÁTICA REGIONAL

4.5.1. - Os(as) competidores(as) aprovados(as) na Etapa III serão avisados - única e exclusivamente - através do endereço eletrônico informado no ato da inscrição do horário que deverá se apresentar para a realização da Prova Prática Regional.

4.5.2 - É de responsabilidade do(a) competidor(a) o acompanhamento em sua caixa de correio eletrônico, conferindo inclusive a caixa de spam.

4.5.3 - É de responsabilidade do(a) competidor(a) deslocar-se por conta própria até o local da etapa regional, não havendo nenhum tipo de subsídio quanto a transporte ou hospedagem.

4.5.4 - O(a) competidor(a) deverá chegar com antecedência de, no mínimo, 30min do início da prova.

4.5.5 - Cada competidor(a) da Categoria Cozinheiro(a) Profissional terá até 3h (três horas) para realizar o mise en place, preparação e entrega do prato para avaliação da Comissão Avaliadora e foto oficial.

4.5.6 - Cada competidor(a) da Categoria Profissional de Coquetelaria terá até 1h30min (uma hora e trinta minutos) para realizar o mise en place, preparação e entrega do coquetel para avaliação da Comissão Avaliadora e foto oficial.

4.5.7 - A apresentação dos pratos e coqueteis iniciará no horário marcado pelo Juiz(a) de Piso no dia da prova prática. A ordem de apresentação de cada competidor(a) em ambas as categorias será feita por sorteio no dia da prova prática.

#### 4.6 - ETAPA V - PROVA PRÁTICA ESTADUAL

4.6.1 - A classificação regional e seleção dos(as) competidores(as) para a Etapa V - Prova Prática Estadual, assim como o horário para realização da mesma, será informada - única e exclusivamente - através do endereço eletrônico informado no ato da inscrição.

4.6.2 - É de responsabilidade do(a) competidor(a) o acompanhamento em sua caixa de correio eletrônico, conferindo inclusive a caixa de spam.

4.6.3 - É de responsabilidade do(a) competidor(a) vencedor(a) da etapa regional deslocar-se por conta própria até o local da etapa estadual, não havendo nenhum tipo de subsídio quanto a transporte ou hospedagem.

4.6.4 - O(a) competidor(a) deverá chegar com antecedência de, no mínimo, 30min do início da prova.

4.6.5 - Cada competidor(a) da Categoria Cozinheiro(a) Profissional terá até 3h (três horas) para realizar o mise en place, preparação e entrega do prato para avaliação da Comissão Avaliadora e foto oficial.

4.6.6 - Cada competidor(a) da Categoria Profissional de Coquetelaria terá até 1h30min (uma hora e trinta minutos) para realizar o mise en place, preparação e entrega do coquetel para avaliação da Comissão Avaliadora e foto oficial.

4.6.7 - A apresentação dos pratos e coquetéis iniciará no horário marcado pelo Juiz(a) de Piso no dia da prova prática. A ordem de apresentação de cada competidor(a) em ambas as categorias será feita por sorteio no dia da prova prática.

4.6.8 - Conforme item 4.2.13, o prato ou coquetel deverá ser diferente em cada etapa (regional e estadual). Assim, os(as) competidores(as) aprovados(as) nas Etapas Regionais, deverão enviar os itens 4.2.6.4, 4.2.6.5, 4.2.6.6, 4.2.6.7 e 4.2.6.8 do prato ou coquetel que apresentarão na final Estadual até às 22h do dia 24 de junho de 2022, para o email da organização.

#### 4.7 - ETAPA VI - RESULTADO FINAL

4.7.1. - A classificação final, com a seleção de até dois(duas) competidores(as) da categoria Cozinheiro(a) Profissional e um(uma) competidor(a) para a categoria Profissional Coquetelaria, que irão para a Etapa Nacional, será feita ao final da Prova Prática Estadual.

4.7.1 - A Etapa Nacional consiste em votação entre os pares para a escolha do(a) embaixador(a) estadual, através do relacionamento interpessoal e conexão com a cultura do estado anfitrião. A Etapa Nacional ocorrerá em Macapá (AP), no mês de agosto de 2022. É de responsabilidade do(a) competidor(a) vencedor(a) da etapa estadual, de ambas categorias, deslocar-se por conta própria até o local da etapa nacional, não havendo nenhum tipo de subsídio quanto a transporte ou hospedagem.

#### 5. DAS RESPONSABILIDADES E DEVERES DOS(AS) COMPETIDORES(AS)

5.1. É de responsabilidades dos(as) competidores(as):

- 5.1.1. Levar os seus insumos devidamente acondicionados até o local da prova, não tendo direito a reembolso de valores em nenhuma circunstância.
- 5.1.2. Levar a louça, prato, recipiente, taça, copo ou afins, onde será apresentado a sua produção.

- 5.1.3. Manter a integridade das instalações onde ocorrerá a prova, sendo o(a) competidor(a) responsável em pagar por quaisquer danos causados, intencionais ou não, a equipamentos, utensílios, instalações e estrutura física.
- 5.1.4. Levar utensílios e equipamentos que não estejam disponíveis no local da avaliação.
- 5.1.5. Informar o peso da tara do prato antes de começar as atividades na cozinha.
- 5.1.6. Apresentar-se no local da prova prática, devidamente uniformizado. No caso da etapa de cozinha profissional, com as vestimentas dólãs de sua preferência, inclusive com logotipos de parceiros e patrocinadores, desde que dentro dos padrões das Boas Práticas de Manipulação e Higiene dos Alimentos. Para a categoria de profissionais de coquetelaria, vestimentas consideradas apropriadas para o exercício da profissão de bartender.
- 5.1.7. Entregar, ao final das provas regional e/ou estadual, suas praças devidamente limpas, higienizadas, arrumadas e organizadas, além dos utensílios, equipamentos e bancadas lavadas e enxutas.
- 5.2. Os itens produzidos - pratos ou coquetéis - deverão ser executados dentro das boas práticas de higiene e segurança, de acordo com a Resolução nº 216 da Anvisa, de 15 de setembro de 2004.
- 5.3. Cada competidor(a) preparará 04 (quatro) porções ou coquetéis, de acordo com a categoria em que se inscreveu, sendo: 03 (três) porções para a banca avaliadora e 01 (uma) para a foto oficial.
- 5.4. Todas as preparações serão feitas na cozinha do concurso.
- 5.5. Nenhuma preparação poderá ser feita fora da Cozinha do Concurso, quem não seguir essa regra será sumariamente desclassificado(a).
- 5.6. Para a Categoria de Cozinha Profissional, o(a) competidor(a) deverá realizar a preparação contendo pelo menos 3 (três) insumos regionais de Santa Catarina.
- 5.7. Para a Categoria Profissional da Coquetelaria, o(a) competidor(a) deverá realizar a preparação contendo pelo menos 2 (dois) insumos regionais de Santa Catarina.
  - 5.7.1. Apenas um dos insumos regionais poderá ser uma bebida típica ou produzida no estado de Santa Catarina. O uso de duas ou mais bebidas típicas ou regionais de Santa Catarina contará apenas uma vez.

## 6. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 6.1. Dos temas a serem avaliados na Categoria de Cozinha Profissional

6.1.1 Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas: os critérios deste tema são referentes às boas práticas durante todo processo, resolução nº216 da Anvisa, segurança na cozinha, organização de equipamentos e *mise en place* dos insumos. Nota varia de 0 a 15 (zero a quinze).

6.1.2 Pré-preparar insumos para produções gastronômicas: os critérios deste tema são referentes às técnicas e padrão de corte, pré-preparo, preparo de fundos e aromáticos, empanamento, desossa de aves, limpeza de peixes e frutos-do-mar, e demais técnicas de apoio. Nota varia de 0 a 3 (zero a três).

6.1.3 Preparar produções gastronômicas: os critérios deste tema são referentes às técnicas de cocção, grau de complexidade, escolha da técnica correta e ponto de cozimento. Nota varia de 0 a 9 (zero a nove).

6.1.4 Apresentar produção da cozinha: os critérios deste tema são referentes às técnicas de finalização, harmonização da composição e cumprimento de critérios estabelecidos. Nota varia de 0 a 12 (zero a doze).

6.1.5 Como vencedor da Etapa Estadual serão escolhidos os dois melhores pratos com maior relevância regional para o estado de Santa Catarina, escolhidos dentre os 3 (três) pratos com a maior Nota Final, composta conforme item 6.3.1.

## 6.2. Dos temas a serem avaliados na Categoria Profissional da Coquetelaria

6.2.1 Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar: Os critérios deste tema são referentes às boas práticas durante todo processo, resolução nº216 da Anvisa, segurança no ambiente de bar, organização de utensílios e *mise en place* dos insumos. Nota varia de 0 a 15 (zero a quinze).

6.2.2 Preparar coquetéis e drinks: Os critérios deste tema são referentes às técnicas aplicadas na preparação de drinks e coquetéis. Será avaliado a técnica utilizada para produzir o drink e elementos como sabor, aroma, apresentação e harmonização dos ingredientes. Nota varia de 0 a 18 (zero a dezoito)

6.2.3 Como vencedor da Etapa Estadual será escolhido o coquetel com maior relevância regional para o estado de Santa Catarina, escolhido dentre os 3 (três) coqueteis com a maior Nota Final, composta conforme item 6.3.1.

## 6.3 Da composição da nota

6.3.1 A fórmula da nota da Categoria Cozinheiro(a) Profissional será composta da seguinte forma:

$$\mathbf{NF = NT1+NT2+NT3+NT4-ND}$$

$$\mathbf{NT1 = P}$$

$$\mathbf{NT2 = (M1+M2+M3)/3}$$

$$\mathbf{NT3 = (M1+M2+M3)/3}$$

$$\mathbf{NT4 = (M1+M2+M3)/3 + P}$$

NT1 = Nota do Tema 1

NT2 = Nota do Tema 2

NT3 = Nota do Tema 3

NT4 = Nota do Tema 4

NF = Nota Final

M1 = Nota do Juiz de Mesa 1

M2 = Nota do Juiz de Mesa 2

M3 = Nota do Juiz de Mesa 3

P = Nota do Juiz de Piso

ND = Nota de Dedução

Em caso de empate, será escolhida a preparação com menor nota de dedução, maior nota do tema 1 (NT1), maior nota do tema 3 (NT3), maior nota do tema 4 (NT4), maior nota do tema 2 (NT2), nesta ordem. Se permanecer o empate, o presidente da banca de jurados irá decidir o prato com maior relevância regional, por insumos e técnicas.

6.3.2 A fórmula da nota da Categoria Profissional da Coquetelaria será composta da seguinte forma:

$$\mathbf{NF = NT1+NT2-ND}$$

$$\mathbf{NT1 = P}$$

$$\mathbf{NT2 = (M1+M2+M3)/3+P}$$

NT1 = Nota do Tema 1

NT2 = Nota do Tema 2

NF = Nota Final

M1 = Nota do Juiz de Mesa 1

M2 = Nota do Juiz de Mesa 2

M3 = Nota do Juiz de Mesa 3

P = Nota do Juiz de Piso

ND = Nota de Dedução

Em caso de empate, será escolhida a preparação com menor nota de dedução, maior nota do tema 1 (NT1), maior nota do tema 2 (NT2), nesta ordem. Se permanecer o empate, o presidente da banca de jurados irá decidir o prato com maior relevância regional, por insumos e técnicas.

6.3.3 Os tipos de avaliação são: avaliação por julgamento, avaliação objetiva e avaliação por dedução.

6.3.3.1 Avaliação por julgamento: varia de 0 a 3 (zero a três), sem fração.

6.3.3.2 Avaliação objetiva: a nota será 0 ou 3 (zero ou três), não havendo variação intermediária ou fração.

6.3.3.3 Avaliação por dedução: será pontuada de acordo com erros cometidos pelos competidores, deduzido da nota final. A dedução poderá alcançar -15 (menos quinze) pontos totalizados.

## 7. DA COMISSÃO AVALIADORA

- 7.1. A Comissão Avaliadora das Provas Práticas Regional e Estadual será formada por profissionais da área da gastronomia.
- 7.2. A Comissão Avaliadora das Provas Práticas Regional e Estadual avaliará o prato ou coquetel de acordo com o disposto nos itens 4.2.6.4, 4.2.6.5, 4.2.6.6, 4.2.6.7, 4.2.6.8, 6.1 e 6.2 deste Regulamento.
- 7.3. Não será permitido que a Comissão Julgadora seja composta de pessoas que tenham algum vínculo de parentesco ou subordinação profissional com os(as) competidores(as).
- 7.4. Não será permitido que o(a) avaliador(a) emita qualquer tipo de ajuda aos competidores(as);
- 7.5. Caso seja descoberto algum tipo de manipulação por parte da Comissão Julgadora, o(a) competidor(a) beneficiado(a) será eliminado(a) do Concurso, mesmo que já tenha sido divulgado o resultado final, inclusive por canais de comunicação.

## 8. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 8.1. Ao final do presente concurso serão selecionados(as) dois(duas) competidores(as) na Categoria Cozinheiro(a) Profissional e um(uma) competidor(a) na Categoria Profissional de Coquetelaria para o Prêmio Nacional Dólmã 2022, onde serão escolhidos(as) os(as) embaixadores(as) estaduais através de votos de seus pares.
- 8.2. Os demais competidores(as) receberão certificados de participação.

- 8.3. A premiação da Etapa Estadual para ambas as categorias será realizada na Faculdade Senac Florianópolis.
- 8.4. Os casos omissos no presente regulamento serão tratados e deliberados pela Comissão Organizadora, cujo parecer e decisão serão irrevogáveis e irrecuráveis.

#### ANEXO I - CRONOGRAMA

CRONOGRAMA	
DATAS	EVENTO
<b>27/04 a 27/05/2022</b>	<b>Período de Inscrições</b>
27/05/2022	Último dia para envio online das informações por e-mail (ver item 4.2.6.)
27/05/2022	Último dia para pagamento da taxa de inscrição
31/05/2022	Divulgação das inscrições válidas
31/05/2022	Divulgação dos classificados para a Prova Prática Regional
06/06/2022, das 08h às 19h	<b>Prova Prática Regional</b> presencial para os optantes por <b>Concórdia e Florianópolis</b>
06/06/2022, das 13h às 19h	<b>Prova Prática Regional</b> presencial para os optantes por <b>Joinville - Categoria Cozinheiro(a) Profissional</b>
06/06/2022, das 19h às 22h	<b>Prova Prática Regional</b> presencial para os optantes por <b>Joinville - Categoria Profissional de Coquetelaria</b>
07/06/2022, das 09h às 19h	<b>Prova Prática Regional</b> presencial para os optantes por <b>Joinville - Categoria Cozinheiro(a) Profissional</b>
08/06/2022, das 08h às 19h	<b>Prova Prática Regional</b> presencial para os optantes por <b>Blumenau</b>
14/06/2022, das 13h às 17h	<b>Prova Prática Regional</b> presencial para os optantes por <b>Criciúma</b>
17/06/2022	Divulgação da lista dos(as) selecionados(as) para a Prova Prática Estadual
24/06/2022, até 22h	Limite do envio das informações do item 4.6.8 para organização

27/06/2022, das 08h às 17h	<b>Final Estadual - Prova Prática Estadual</b> presencial em <b>Florianópolis</b>
27/06/2022, após as 18h	<b>RESULTADO FINAL</b> ENCHEFS SANTA CATARINA 2022

FESTIVAL ENCHEFS SC

Saberes e Sabores

concurso.enchefssc@gmail.com

COORDENAÇÃO ESTADUAL:

Chef Janete Borges

@janeteborges

Camila Gallo Comunicação

@camilagalloorficial

PRÊMIO DÓLMÃ

[www.facebook.com/premionacionaldolma](http://www.facebook.com/premionacionaldolma)

@premiadolma

#PremioDólmã

Realização:

Instituto Multidisciplinar

[www.youtube.com/c/InstitutoMultidisciplinar](http://www.youtube.com/c/InstitutoMultidisciplinar)

institutomultidisciplinarbr@gmail.com

@institutomultidisciplinar

#InstitutoMultidisciplinar

Apoio:

Senac Santa Catarina

Observatório da Gastronomia - Senac SC