



REGULAMENTO ABRACHEFS-RJ 2025

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1 O presente edital vem a oferecer as bases e condições para a participação do CONCURSO GASTRONÔMICO ABRACHEFS (Associação Brasileira de Chefs de Cozinha e Bartenders) do Estado do Rio de Janeiro voltado aos profissionais da gastronomia e coquetelaria (Cozinheiros, Confeiteiros e Bartenders)

1.2. O CONCURSO GASTRONÔMICO tem como objetivo principal a mobilização dos profissionais do setor fomentando a valorização das suas atividades e o uso de insumos regionais, respeitando e preservando a biodiversidade, a história, a cultura, o turismo e a economia local, tendo como eixo a Gastronomia.

1.3 O Concurso ABRACHEFS-RJ 2025 será realizado durante o evento que acontecerá nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2025, na cidade do Rio de Janeiro. Os (as) candidatos(as) selecionados (as) com o primeiro lugar nas suas respectivas categorias de Profissional da Cozinha e Profissional da Coquetelaria ao final do concurso serão indicados regionalmente para concorrer à nível nacional no ano de 2026.

2. DAS CATEGORIAS DO CONCURSO

2.1. A edição ABRACHEFS-RJ 2025, contemplará as categorias: profissional de cozinha e profissional da coquetelaria e confeitaria profissional.

2.1.1 COZINHEIRO PROFISSIONAL, CONFEITEIRO PROFISSIONAL e PROFISSIONAL de COQUETELARIA (profissionais que atuam dentro da cozinha ou bar do seu próprio estabelecimento ou contratado)

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. São critérios para a participação do presente concurso:

3.1.1. Ser brasileiro(a) ou imigrante (a), idade mínima 18 anos;

3.1.2. Ser nascido(a) ou residir no Estado do RJ há pelo menos 03 (três) anos (apresentar declaração de residência);

3.1.3. O concurso aceitará receitas autorais bem como receitas já existentes, desde que seja citada a informação (Fonte), se houver registro.

3.1.4. Em caso de qualquer informação inverídica o(a) encaminhado pelo inscrito(a) será sumariamente eliminado(a) do Concurso.

3.1.5. Ao realizar a inscrição o(a) candidato(a) concorda em ceder para a Abrachefs a receita, imagem e som para veiculação na mídia para promover e divulgar o evento, seja através dos canais dos organizadores e/ou de parceiros e a mídia em geral.

3.1.6.No caso de fraude na documentação de inscrição, o candidato perderá o direito a participar do Concurso. Caso a fraude seja descoberta após a conclusão do evento e - no caso de premiação - o inscrito perderá o título, que será repassado para o próximo candidato melhor pontuado.

3.1.7.Havendo comprovação de falsificação, o candidato além de ser eliminado, não poderá num período de 4 anos, se inscrever para concorrer nos eventos organizados pela ABRACHEFS a nível nacional.

3.1.8. Ao efetuar a inscrição para o Concurso Profissional Gastronômico ABRACHEFS - RJ 2025, o(a) profissional aceitará as condições previstas neste regulamento.

4. DAS INSCRIÇÕES E VALIDAÇÃO

4.1. As inscrições serão realizadas, exclusivamente, através do SITE DA ABRACHEFS (www.abrachefs.org.br), ou na plataforma que será divulgada pelas mídias sociais dos organizadores do evento e através da imprensa.

4.2. Para concluir e validar a INSCRIÇÃO, o(a) candidato(a) deverá enviar todos os documentos, preencher a ficha de inscrição a partir do dia 7 de abril de 2025, até as 23h59 do dia 7 de maio de 2025, através do DOCUMENTO RECEBIDO NA CONFIRMAÇÃO DA INSCRIÇÃO VIA E-MAIL.

4.3 A ficha técnica para inscrição no concurso de cozinha profissional deverão ser entregues de acordo com o modelo no ANEXO 1, e a de coquetelaria no ANEXO 2.

4.4. Ao efetuar a inscrição o participante autoriza automaticamente o uso e divulgação da sua imagem, imagem de seu prato e da ficha técnica ou receita, cabendo-lhe o dever de arcar com as responsabilidades cíveis, morais e criminais, tanto no âmbito administrativo como no judicial, caso existam dúvidas ou questionamentos quanto à imagem editada, isentando irrestrita e irrevogavelmente a Comissão Organizadora do Concurso de quaisquer responsabilidades em qualquer foro ou instância administrativa ou judicial.

4.4 Antes de concluir a sua inscrição, leia atentamente o presente Regulamento.

4.5 As inscrições para o concurso ABRACHEFS do Estado do Rio de Janeiro 2025, terão um custo de 35,00 R\$ (trinta e cinco reais) pagamento que será realizado das informações que estão no processo de pagamento do Site da Instituição.

4.6. A validação da inscrição será após a análise de todo material exigido por este edital preenchido e encaminhado pelo candidato pelo link de inscrição.

4.7. A divulgação da homologação das inscrições será até o dia 15 de maio deste corrente ano, nas redes sociais do evento ou pelo e-mail do candidato;

4.8. As decisões da Comissão Organizadora do ABRACHEFS RJ 2025 serão soberanas, não cabendo recurso da decisão desta pelos participantes.

5.METODOLOGIA DA FORMA DE DISPUTA NA COZINHA PROFISSIONAL, CONFEITARIA E COQUETELARIA PARA O ABRACHEFS RIO DE JANEIRO 2025

5.1 Primeira etapa: As fichas técnicas encaminhadas pelos candidatos serão avaliadas pela Comissão e homologadas aquelas que obtiverem a maior pontuação atingida conforme a quantidade de vagas para cada categoria.

5.1.1.Da Comissão Avaliadora da Primeira Etapa

Os nomes dos componentes destas comissões serão divulgados no dia do concurso.

5.1.2. Cada membro da comissão de seleção desta fase de classificação através das fichas técnicas, deverá lançar nota 05 a 10 com as devidas justificativas em relação aos seguintes itens:

- Organização dos ingredientes,
- Passo a passo didático do modo de preparo,
- Coerência dos ingredientes,
- Inovação (criatividade) técnica
- Inovação (criatividade) de insumos.

Sendo considerada a máxima classificação o total de pontos 50 (cinquenta)

Parágrafo único: Quando houver mais de 15 inscrições homologadas, três comissões, uma para cada área (cozinha profissional, confeitaria e coquetelaria) compostas cada uma por três profissionais da área técnica, escolherão os 10 (dez) Profissionais da Cozinha (as), 06 (seis) Profissionais de Confeitaria e os 08 (oito) Profissionais de Coquetelaria que estarão classificados para a segunda etapa da prova

5.5. Segunda etapa: Na fase de classificação, todos os candidatos deverão no tempo máximo de 50 minutos cada, preparar, finalizar e apresentar o prato de acordo com a ficha técnica submetida na inscrição deste concurso que estará à disposição da Comissão Julgadora para avaliação.

5.6. Terceira e última etapa: serão classificados para a grande final, os 05 (cinco) candidatos que obtiverem as maiores notas pelos jurados. Nesta etapa, os finalistas deverão preparar, finalizar e apresentar um prato autoral de acordo com os insumos da caixa surpresa e os que estarão na “feira” a disposição para complementar como antagonistas no prato em 50 minutos. Nesta última etapa os candidatos não poderão levar de utensílios, somente suas facas.

5.7. Caso haja menos de 05 (cinco) inscrições homologadas, os mesmos irão direto para a segunda ou a última etapa segundo a categoria .

Parágrafo único: Para o concurso de confeitaria serão aplicadas as mesmas condições que para Profissional de Cozinha com a restrição de somente as duas primeiras etapas excluindo a terceira etapa ou caixa surpresa

6. CATEGORIA DO PRATO (RECEITA) E COQUETÉIS PARA O ABRACHEFS RIO DE JANEIRO 2025

6.1. O Candidato deverá apresentar à avaliação da Comissão Julgadora, somente 01 (uma) receita por candidato, que poderá ser:

6.1.1 Para o concurso de profissional de cozinha: Prato Principal com guarnição¹;

6.1.2. Para o concurso de profissional de coquetelaria, o tipo de preparo e técnica são livres.

6.1.3 Para o concurso de profissional de confeitaria, o tipo de preparo e técnica são livres

6.2. Cada prato para degustação dos jurados deverá ter no mínimo 100g e no máximo 150g para os 05 (cinco) a banca avaliadora e 01 (uma) para a foto oficial.

6.3. O candidato(a) apresentará um único preparo de sua autoria, já existente ou releitura da cozinha regional conforme o tema e as regras para a utilização dos insumos;

6.4. A receita deverá ter no mínimo 02 (dois) ingredientes regionais da culinária do Estado do Rio de Janeiro, para os preparos da cozinha profissional e para profissional de confeitaria e 01 (um) para coquetelaria;

6.5. Justificar ao final da receita (ficha técnica), o porquê da escolha dos ingredientes, das técnicas e métodos;

6.6. O candidato juntamente com o seu currículo, sua foto deverá enviar uma foto do prato/bebida em alta resolução para facilitar na avaliação pela comissão e ser divulgada nas mídias sociais.

7. DOS INSUMOS E UTENSÍLIOS

7.1 Cada candidato(a) deverá arcar com todos os seus insumos, copos, taças, decoração e pratos para a avaliação, somente na segunda etapa da fase de classificação. Os insumos para etapa final, será uma caixa surpresa com insumos disponibilizados pela comissão organizadora.

¹ Entende-se por guarnição: acompanhamento, decoração comestível ou recheio.

7.2. Caso o(a) candidato(a) necessite de utensílios e equipamentos que não tenham no local do Concurso na segunda etapa de classificação, o mesmo será responsável por providenciá-lo, tendo que fazer a comunicação técnica aos organizadores ao momento de ser homologada a sua concorrência;

7.3 O candidato deverá entrar em contato com antecedência com a comissão organizadora para verificar se há os utensílios e equipamentos necessários;

7.4. Cada candidato(a), além dos 05 (cinco) preparos iguais para avaliação da comissão, deverá elaborar um preparo para foto oficial, num total de 06 (seis) pratos;

7.4. Todas as preparações deverão ser feitas no local do evento;

7.5 O candidato que tiver realizado alguma preparação fora do local específico do evento, será sumariamente desclassificado(a).

7.6. Na fase final a prova será através de caixa surpresa, onde o finalista deverá usar os ingredientes da caixa como protagonistas e poderá usar os insumos livres/compartilhados para completar o preparo.

8. CRONOGRAMA E REGRAS DO FUNCIONAMENTO DO CONCURSO ABRACHEFS RJ 2025

8.1. Competição de cozinha profissional

Sorteio das baterias das provas da segunda etapa

A. Data: 18/05/2025

B. Segunda e Terceira Etapas

Data: 23,24 e 25 de maio de 2025

Horário: conforme a programação a ser divulgada nas redes sociais do evento

D. Local do evento: 3º Andar Rio Othon Palace

Normas e critérios de avaliação:

A. O(a) candidato(a) deverá apresentar o mesmo preparo submetido na pré-seleção;

B. Cada candidato(a) terá 50 minutos para preparar, finalizar e apresentar seu prato, entregar a banca com auxílio dos staff e 05 minutos para apresentá-lo à comissão avaliadora;

C. O(a) candidato(a) deverá apresentar um prato igual para cada membro da comissão avaliadora;

D. Se o competidor estourar o tempo para entrega do preparo a comissão avaliadora, o candidato estará automaticamente desclassificado;

E. É obrigatório que o prato tenha pelo menos 02 (dois) ingredientes regionais em sua composição;

F. É proibido gestos obscenos, manifestações políticas e qualquer atitude que atente contra o evento ou contra o próprio competidor, podendo gerar desclassificação da competição;

- G. Em caso de empate, o primeiro critério de desempate será a execução da técnica. Mantendo o empate, será considerado como critério de decisão o nível de dificuldade e complexidade do prato. Caso o empate continue, o(a) candidato(a) com mais tempo de experiência profissional comprovada na área será o vitorioso;
- H. A comissão julgadora avaliará a criatividade, a execução, a apresentação, o aroma, a textura e o sabor. As pontuações para cada critério serão: 05 (Muito Fraco), 06 (Fraco), 07 (Regular), 08 (Bom), 09 (Muito Bom) e 10 (Excelente).
- I. Dentro do local de manipulação de alimentos, será proibido o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios e esmaltes nas unhas;
- J. Quebras, quedas e espirros serão penalizados com 5 pontos. A não entrega do prato será penalizada com a desclassificação;
- K. Todos os insumos na fase de classificação que serão usados no preparo são de responsabilidade de cada candidato(a); apenas na fase final que os insumos serão providenciados por conta da comissão organizadora.
- L. O(a) candidato(a) é responsável por levar os utensílios que o local sede não puder fornecer na fase de classificação; na fase final poderá levar apenas suas facas.
- M. Caso sejam sinalizadas quaisquer situações fora do regulamento do concurso, o(a) candidato(a) será eliminado automaticamente;
- N. Todos os(as) candidatos(as) deverão apresentar-se no local da avaliação, devidamente uniformizados, com as vestimentas/dólmãs de sua preferência, inclusive com logomarcas de parceiros e patrocinadores, desde que dentro dos padrões das Boas Práticas de Manipulação e Higiene dos Alimentos (RDC 216), inclusive o uso de touca, touca toque, sapato totalmente fechado e de solado antiderrapante ou outros acessórios em todo momento em que tiver no ambiente de manipulação de alimentos. Caso o candidato seja chamado atenção pela terceira vez por falta de item do uniforme ou acessório inadequado, inclusive máscara (tapa boca), será desclassificado.
- Caso o candidato queira usar patrocinadores, o mesmo deverá entrar em contato com a organização do evento, informando ao momento da homologação da sua concorrência, para verificar se não há choque de marcas e outros.*
- P. Ao final de cada prova, todos os(as) candidatos(as) deverão entregar suas praças devidamente limpas, higienizadas, arrumadas e organizadas, além dos utensílios, equipamentos e bancadas, lavados e enxutos.
- q. O(a) candidato(a) que por algum motivo tiver que se ausentar da avaliação prática, será sumariamente eliminado do concurso;
- r. Além da premiação estadual, o profissional que obtiver o primeiro lugar estará automaticamente classificado para o ABRACHEFS BRASIL 2026, que será realizado na cidade de Fortaleza-CE.

7.2. Competição de Coquetelaria

- A. Local do evento: Hotel Rio Othon Palace
- B. Data e Horário: conforme a programação a ser divulgada nas redes sociais do evento
- Normas e critérios de avaliação:
- a. O(a) candidato(a) deverá apresentar o mesmo preparo submetido na pré-seleção;

- b. Cada candidato terá até 10 minutos para montar sua bancada (a partir do horário estipulado pelo sorteio), até 20 minutos para apresentar e executar e até 10 minutos para desfazer e deixar a bancada liderada, arrumada e limpa após o corpo de jurados finalizar a avaliação ;
- c. O candidato deverá apresentar 05 (cinco) coquetéis iguais para os jurados e 01 (um) para foto oficial;
- d. Se o competidor estourar o tempo para entrega do preparo a comissão avaliadora, perderá 01 (um) ponto para cada minuto
- e. É obrigatório que o coquetel tenha pelo menos 01 (um) ingrediente regional na sua composição;
- f. É proibido copos de plástico, gestos obscenos, manifestações políticas e qualquer atitude que atente contra o evento ou contra o próprio candidato(a), podendo gerar desclassificação da competição;
- g. A utilização do fogo, será permitida somente nos casos em que o local do Evento não tenha restrição em contrário o que será informado aos competidores ao momento da homologação da sua concorrência
- h. Em caso de empate, o primeiro critério de desempate será a execução da técnica. Mantendo o empate, será considerado como critério de decisão o nível de dificuldade e complexidade do drink. Caso o empate continue, o(a) candidato(a) com mais tempo de experiência profissional comprovada na área será o vitorioso;
- i. O(a) candidato(a) será avaliado pela apresentação individual, criatividade, execução, apresentação (estética do coquetel), aroma, sabor, quebra/espírito. As pontuações para cada critério serão: 05 (Muito Fraco), 06 (Fraco), 07 (Regular), 08 (Bom), 09 (Muito Bom) e 10 (excelente).
- j. Dentro local de manipulação de alimentos é proibido o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios e esmaltes nas unhas;
- k. A não entrega dos coquetéis será penalizada com a desclassificação;
- l. O(a) candidato(a) é responsável por levar os utensílios que o local sede não puder fornecer;
- i. O candidato(a) deverá entrar em contato com a comissão organizadora com antecedência para verificar se há ou não o utensílio e equipamento necessário.
- m. Todos os insumos são de responsabilidade de cada candidato(a);
- n. Caso sejam sinalizadas quaisquer situações fora do regulamento do concurso, o(a) candidato(a) será eliminado automaticamente;
- o. Todos os candidatos finalistas deverão apresentar-se no local da avaliação, com vestimenta adequada, conforme normas da vigilância sanitária, inclusive com logomarcas de parceiros e patrocinadores, desde que dentro dos padrões das Boas Práticas de Manipulação e Higiene dos Alimentos, inclusive com uso de sapato fechado, calça, camisa branca de algodão, touca, touca toque, bandana ou outros acessórios em todo momento em que tiver no local de manipulação de alimentos. Caso o(a) candidato(a) seja chamado atenção pela terceira vez por falta de por falta de item do uniforme ou acessório inadequado, inclusive máscara (tapa boca), será desclassificado.

Caso o candidato queira usar patrocinadores, o mesmo deverá entrar em contato com a organização do evento, informando ao momento da homologação da sua concorrência, para verificar se não há choque de marcas e outros.

q. O(a) candidato(a) que por algum motivo tiver que se ausentar da avaliação prática, será sumariamente eliminado do concurso;

r. No final do concurso, todos os(as) candidatos(as) finalistas deverão entregar suas praças devidamente limpas, higienizadas, arrumadas e organizadas, além dos utensílios, equipamentos e bancadas, lavados e enxutos. O não cumprimento deste item acarretará em perda de 05 pontos;

s. Além da premiação estadual, o profissional que obtiver o primeiro lugar estará automaticamente classificado para o ABRACHEFS BRASIL 2026.

7.3 . Competição de Confeitaria

A. Local do evento: Hotel Rio Othon Palace

B. Data e Horário: conforme a programação a ser divulgada nas redes sociais do evento

Normas e critérios de avaliação:

a. O(a) candidato(a) deverá apresentar o mesmo preparo submetido na pré-seleção;

b. Cada candidato terá até 10 minutos para montar sua bancada (a partir do horário estipulado pelo sorteio), até 30 minutos para apresentar e executar e até 10 minutos para desfazer e deixar a bancada liderada, arrumada e limpa após o corpo de jurados finalizar a avaliação ;

c. O candidato deverá apresentar 05 (cinco) doces/sobremesas iguais para os jurados e 01 (um) para foto oficial;

d. Se o competidor estourar o tempo para entrega do preparo a comissão avaliadora, perderá 01 (um) ponto para cada minuto

e. É obrigatório que a preparação tenha pelo menos 01 (um) ingrediente regional na sua composição;

f. É proibido copos de plástico, gestos obscenos, manifestações políticas e qualquer atitude que atente contra o evento ou contra o próprio candidato(a), podendo gerar desclassificação da competição;

g. A utilização do fogo, será permitida somente nos casos em que o local do Evento não tenha restrição em contrário o que será informado aos competidores ao momento da homologação da sua concorrência

h. Em caso de empate, o primeiro critério de desempate será a execução da técnica. Mantendo o empate, será considerado como critério de decisão o nível de dificuldade e complexidade do preparo. Caso o empate continue, o(a) candidato(a) com mais tempo de experiência profissional comprovada na área será o vitorioso;

i. O(a) candidato(a) será avaliado pela apresentação individual, criatividade, execução, apresentação (estética do prato), aroma, sabor, quebra/espirro. As pontuações para cada critério serão: 05 (Muito Fraco), 06 (Fraco), 07 (Regular), 08 (Bom), 09 (Muito Bom) e 10 (excelente).

- j. Dentro local de manipulação de alimentos é proibido o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios e esmaltes nas unhas;
- k. A não entrega do prato será penalizada com a desclassificação;
- l. O(a) candidato(a) é responsável por levar os utensílios que o local sede não puder fornecer;
- m. O candidato(a) deverá entrar em contato com a comissão organizadora com antecedência para verificar se há ou não o utensílio e equipamento necessário.
- n. Todos os insumos são de responsabilidade de cada candidato(a);
- o. Caso sejam sinalizadas quaisquer situações fora do regulamento do concurso, o(a) candidato(a) será eliminado automaticamente;
- p. Todos os candidatos finalistas deverão apresentar-se no local da avaliação, com vestimenta adequada, conforme normas da vigilância sanitária, inclusive com logomarcas de parceiros e patrocinadores, desde que dentro dos padrões das Boas Práticas de Manipulação e Higiene dos Alimentos, inclusive com uso de sapato fechado, calça, camisa branca de algodão, touca, touca toque, bandana ou outros acessórios em todo momento em que tiver no local de manipulação de alimentos. Caso o(a) candidato(a) seja chamado atenção pela terceira vez por falta de por falta de item do uniforme ou acessório inadequado, inclusive máscara (tapa boca), será desclassificado.
Caso o candidato queira usar patrocinadores, o mesmo deverá entrar em contato com a organização do evento, informando ao momento da homologação da sua concorrência, para verificar se não há choque de marcas e outros.
- q. O(a) candidato(a) que por algum motivo tiver que se ausentar da avaliação prática, será sumariamente eliminado do concurso;
- r. No final do concurso, todos os(as) candidatos(as) finalistas deverão entregar suas praças devidamente limpas, higienizadas, arrumadas e organizadas, além dos utensílios, equipamentos e bancadas, lavados e enxutos. O não cumprimento deste item acarretará em perda de 05 pontos;

Parágrafo único: A inscrição para participação no evento implica a aceitação das normas deste regulamento.

9. DA COMISSÃO JULGADORA

9.1. Para o concurso de cozinha profissional

9.1.1. Será formada por profissionais da área da gastronomia, nutrição e áreas afins;

9.1.2. Haverá três comissões: uma comissão com 03 (três) profissionais de gastronomia para validar as inscrições e selecionar os 10 (dez) candidatos para etapa de classificação; uma comissão com 05 (cinco) profissionais da área de gastronomia e 02 (dois) de diferentes áreas que avaliará os candidatos na segunda etapa de classificação. Uma última comissão com 03 (três) profissionais da área de gastronomia e 02 (dois) de diferentes áreas que avaliará os aspectos sensoriais do preparo final;

9.1.3. Em cada comissão haverá um profissional suplente.

9.2. Para o concurso de coquetelaria

9.2.1. Será formada por profissionais da área de coquetelaria, gastronomia, nutrição e áreas afins;

9.2.3. Haverá três comissões: uma comissão com 03 (três) profissionais de gastronomia para validar as inscrições e selecionar os 08 (oito) candidatos para etapa final; e outra comissão com 03 (três) profissionais de coquetelaria e 02 (dois) de diferentes áreas que avaliará os aspectos sensoriais do preparo final;

Não será permitido que a Comissão Julgadora seja composta de pessoas que tenham algum vínculo de parentesco ou subordinação profissional com os candidatos;

Não será permitido que o avaliador emita qualquer tipo de ajuda aos candidatos(às);

Caso seja descoberto algum tipo de trapaça pela Comissão Julgadora, o(a) candidato(a) será eliminado do Concurso a qualquer tempo, mesmo que já tenha sido divulgado o resultado final, inclusive pelas Mídias Sociais.

9.3. Para o concurso de Confeitaria

9.1.1. Será formada por profissionais da área da confeitaria, nutrição e áreas afins;

9.1.2. Haverá três comissões: uma comissão com 03 (três) profissionais de gastronomia para validar as inscrições e selecionar os 06 (seis) candidatos para etapa de classificação; uma comissão com 05 (cinco) profissionais da área de confeitaria e 02 (dois) de diferentes áreas que avaliará os candidatos na segunda etapa (final), que avaliará os aspectos sensoriais do preparo final;

9.1.3. Em cada comissão haverá um profissional suplente.

10. CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO OU AVALIAÇÃO

10.1 Concurso de cozinha profissional e profissional de confeitaria

10.1.1. Avaliação Técnica

Os jurados deverão atribuir notas de 05 a 10 com as devidas justificativa em relação aos seguintes itens:

Higiene pessoal

Apresentação individual

Técnicas de habilidades profissionais de cozinha

Pré-preparação dentro do tempo

Organização da mise en place

10.1.2. Avaliação Sensorial

Cada membro da comissão de avaliação, deverá lançar nota 05 a 10 com as devidas justificativas em relação aos seguintes itens:

Apresentação do prato

Criatividade

Características organolépticas (textura, sabor e aroma)

Temperatura

Explicação da preparação e sua contextualização gastronômica, e coerência dessas informações com o prato apresentado.

10.2. Concurso de coquetelaria profissional

10.2.1 Na Avaliação Técnica/sensorial

Os jurados deverão atribuir notas de 05 a 10 com as devidas justificativa em relação aos seguintes itens:

- Apresentação individual
- Criatividade
- Execução
- Apresentação
- Aroma
- Sabor
- Quebra/espírito

Apenas na competição de cozinha profissional que somam os resultados das duas bancas julgadoras, que são a da avaliação técnica durante a pré-preparação e da avaliação sensorial do prato finalizado.

No concurso de cozinha profissional, durante a avaliação sensorial, a nota mais alta e a mais baixa serão excluídas. Já na avaliação técnica, será a soma das notas dos 03 (jurados).

No concurso de coquetelaria profissional, durante a avaliação técnica/sensorial, a nota mais alta e a mais baixa serão excluídas.

É de responsabilidade da Coordenação Estadual e dos Auditores, examinar toda a parte legal apresentada pelo participante, insumos levados para a preparação dos pratos, indicar os jurados, inspecionar o local de trabalho e o inventário do material ao final do concurso.

11. RESULTADO FINAL

Todos os classificados para segunda etapa receberão certificado de participação.

Todos os 05 (cinco) finalistas receberão além do certificado de participação, um certificado de finalista.

Os três primeiros lugares na fase final receberão premiação de acordo com a colocação.

O primeiro colocado na fase final receberá premiação de melhor profissional de cozinha, profissional de confeitaria ou bartender do Estado do Rio de Janeiro.

O primeiro colocado dos concursos de Cozinha Profissional e de Coquetelaria estará automaticamente classificado para participar do Prêmio ABRACHEFS BRASIL 2026, cuja cidade-sede e data serão oportunamente confirmadas. Ressaltamos que os custos com viagem e hospedagem serão de responsabilidade dos próprios vencedores ou de seus parceiros e/ou patrocinadores



Parágrafo Único: Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora do ABRACHEFS DO RIO DE JANEIRO 2025, não cabendo recurso administrativos ou legais.

Comissão Organizadora do ABRACHEFS RJ 2025

Contato: (21) 997685107

Chef Pedro Alex da Silva do Nascimento

Presidente da ABRACHEFS