



**PROVA Nº 07/2017.  
EDITAL REFERENTE À 7ª PROVA DA GINCANA UNIVERSITÁRIA**

**Master Chef - UCS**

Coisa boa é curtir um pudim como sobremesa de um almoço no domingo. Ou apreciar a receita do pudim da nona. Hummm! Delícia!

A receita e o nome do pudim são originários da Inglaterra e de lá, o pudim ganhou o mundo com inúmeras variações. Novos ingredientes foram adicionados, novos aromas e especiarias, mas sempre mantendo a sua consistência delicada, o ponto mais marcante desta famosa sobremesa. Coube aos franceses a criação do popular pudim de leite, receita tão popularizada entre os italianos da Serra Gaúcha, passada de geração em geração e que até hoje se mantém como uma das principais sobremesas nos lares da nossa região.

**1. Prova**

Elaborar a receita de um pudim, complementando-o com uma calda e a decoração para apresentação do prato para degustação.

**2. Orientações**

2.1 Cada equipe deverá escolher uma receita de pudim de sua preferência

2.2 A calda deverá ser acondicionada separadamente do pudim.

2.3 Deverá ser gravado um vídeo de, no máximo 10 minutos, durante a produção da receita descrevendo o modo de preparo. Para realizar a tarefa é necessário a participação de, no mínimo 4 integrantes da equipe.

2.4 Cada equipe deverá elaborar uma foto do prato finalizado.

2.5 Os pratos deverão ser entregues em recipientes identificados, juntamente com um CD identificado que contenha o vídeo e a foto do prato.

2.6 As equipes deverão acondicionar o prato num recipiente estável que permita o seu transporte até o Campus-Sede sem nenhum problema. Fiquem atentos!

**3. Prazo de entrega**

Entre as 20 e 22 horas do dia 26 de setembro de 2017.

- a) **Equipes Campus-Sede e Campus 8:** Sala 112 do Bloco 57, Campus-Sede.
- b) **Equipe CVALE:** Secretaria do Campus com a funcionária **Maristela**.
- c) **Equipe CGUA:** Secretaria do Campus com a funcionária **Elisandra**.

#### **4. Critérios avaliativos**

- a) Sabor;
- b) Aparência: será avaliada pela foto;
- c) Harmonia do prato: textura e criatividade;

#### **5. Avaliação da prova**

Os pratos serão avaliados no dia 27 de setembro por um júri composto por profissionais com destacada experiência na área gastronômica.

#### **6. Pontuação**

Máximo de 20 pontos, sendo destes, 10 pontos pelo sabor, 4 pontos da aparência, 6 da harmonia do prato (4 de textura e 2 de criatividade).