



# **REGULAMENTO DO CONCURSO DE MELHOR QUEIJISTA DO BRASIL**



## **PREÂMBULO:**

O concurso pretende ser o mais justo para todos, tanto em termos de possibilidade de ganhar como de participar. Está aberto a todos, comerciantes de queijos, atacadistas e pessoas que trabalham no setor de laticínios e produtos lácteos.

As provas testarão o saber-fazer profissional; o conhecimento acerca das tecnologias queijeiras, a cultura aprofundada de queijos e produtos lácteos brasileiros, a apresentação dos queijos á mesa, a capacidade de escolher e destacar os produtos, capacidade de venda, argumentação e defesa dos queijos e produtos lácteos.

## **Artigo 1: Objeto**

O “Concurso de Melhor Queijista do Brasil” acontece durante a segunda edição do Mundial do Queijo do Brasil, que será nos dias 15 a 18 de setembro de 2022 no Teatro B32, Av. Brg. Faria Lima, 3732 - Itaim Bibi, São Paulo - SP, 04538-132.

As provas acontecem nos dias 15 e 17 de setembro de 2022 (ver cronograma completo no artigo 11).

## **Artigo 2: Realização**

O Concurso de Melhor Queijista do Brasil - São Paulo 2022 é uma realização da Associação SerTãoBras em colaboração com a Comissão Organizadora do concurso e em parceria com MONS FORMATION.

## **Artigo 3: Júri**

O Júri será composto por seu presidente Hervé Mons e a Comissária Geral Flavia Soni Rogoski. Os outros componentes do júri serão convidados por suas competências e realizações profissionais no setor queijeiro, somando um total de 6 jurados.

## **Artigo 4: Documentos de inscrição**

Os candidatos serão selecionados por um dossiê de inscrição, que deverá constar obrigatoriamente:

- Formulário de inscrição - Disponível no site [www.mundialdoqueijodobrasil.com](http://www.mundialdoqueijodobrasil.com)
- *Curriculum Vitae* completo e 1 foto (jpeg 300 dpi)
- Uma biografia curta de até 500 palavras.
- A justificativa de 3 anos de trabalho
- Uma fotocópia de um documento válido no Brasil.
- Uma pequena descrição de seu queijo preferido, com fotos e argumentos sobre a qualidade e fabricação do mesmo (máximo de 1 página)
- Portfólio de 10 fotos do candidato e de seus queijos preferidos (300 dpi)
- Um texto de 15 linhas sobre o tema: “Origens Queijeiras”



- As medidas do candidato (circunferência da cintura, circunferência do pescoço, comprimento da manga, tamanho da doma profissional) para a produção da doma personalizada a ser usada na competição.

O valor da taxa de inscrição será de R\$800 que serão de responsabilidade dos concorrentes selecionados para o concurso.

Os concorrentes selecionados serão notificados por escrito pela Comissão Organizadora até 15 de julho de 2022 e deverão, para confirmar sua participação, enviar o comprovante do pagamento da taxa de inscrição no prazo de 15 dias. Não será aceito pagamento no local.

**IMPORTANTE:** na falta de pagamento da taxa de inscrição integral, a inscrição não poderá ser validada, o valor desta taxa de inscrição não é reembolsável.

Serão consideradas válidas as inscrições que tenham todos os quesitos completos. As candidaturas devem ser redigidas em português. Submissões manuscritas não serão consideradas.

Os documentos devem ser enviados antes de 15 de julho de 2022, data do carimbo postal.

- POR E-MAIL:

[mundialdoqueijodobrasil@gmail.com](mailto:mundialdoqueijodobrasil@gmail.com)

prazo final de entrega 15 de julho de 2022.

- POR CORREIOS :

**Sertãoobras**

A/C Flávia Soni Rogoski

Rua Ivo Leão 463 AP 702

Curitiba- PR

80030-180

### **Artigo 5: Seleção de participantes**

A decisão do Comitê Organizador sobre a seleção dos candidatos será oficial até 30 de julho de 2022.

### **Artigo 6: Duração das provas**

As provas ocorrerão na quinta-feira dia 15 de setembro iniciando com a recepção dos candidatos às 10 h, e no dia 17 de setembro de 2022 a recepção e preparação das provas se iniciam às 6 h.

O resultado será anunciado às 18 h para o público presente no teatro e a cerimônia de premiação que ocorre durante o Jantar de Gala da Guilde Internationale des Fromagers, em local a ser definido.



## **Artigo 7: Apresentação**

O candidato deverá se apresentar para o concurso com a seguinte vestimenta: calça preta e camisa ou camiseta branca. A doma de trabalho será fornecida pela Organização do Concurso.

## **Artigo 8: Materiais e produtos**

### **8-1 Material necessário a ser levado pelo candidato nas provas**

- Equipamento pessoal usado para cortar os queijos (sem equipamento elétrico), incluindo tábuas de corte.
- Suportes e equipamento necessário para a preparação culinária dos queijos
- Material necessário para decoração, apresentação e etiquetagem dos queijo

### **8-2 Material que deve ser fornecido pela Organização**

- Mesa de trabalho
- Espaços de trabalho
- Queijos para a prova final

### **8-3 Produtos frescos, ingredientes**

Todos os ingredientes secos ou líquidos, exceto produtos frescos, são autorizados e devem ser fornecidos pelo candidato. Cada candidato terá um orçamento de R\$500 para a compra de ingredientes frescos (legumes, charcutaria e temperos) que serão utilizados para todas as provas da competição. Os candidatos serão acompanhados no dia 15 de setembro, pelos jurados até um local para fazer as escolhas dos alimentos que serão utilizados nas suas preparações. Os candidatos devem fornecer 500 gramas dos queijos de sua escolha para a prova oral. Os demais queijos que serão objeto deste concurso serão fornecidos pela comissão organizadora do concurso.

## **Artigo 9 : Conhecimento requeridos nos testes**

As provas finais são divididas em 2 categorias: Provas de conhecimento e Provas Práticas.



## **9.1 - Provas de conhecimentos - 15 de setembro de 2022**

### **9.1.1. Prova de Conhecimentos Queijeiros:**

A prova terá início às 14 h, o candidato tem 60 minutos para responder a um questionário com 20 questões de múltipla escolha.

### **9.1.2. Degustação às cegas**

A prova de degustação às cegas terá início às 15 h e cada candidato terá 5 (cinco) minutos para provar 2 (dois) queijos brasileiros e identificar:

- A tecnologia de fabricação
- A natureza do leite (animal)
- O Estado de origem
- O tempo de maturação
- O nome

### **9.1.3. Prova oral**

A prova oral terá início às 16 h e os candidatos terão 5 minutos para propor a degustação do seu queijo preferido, oralmente, com imagens e argumentos sobre a qualidade e fabricação do mesmo.

## **9.2 - Provas práticas - 17 de setembro de 2022**

### **9.2.1. Prova de corte**

Essa prova terá início às 9 h, o candidato tem 5 minutos para cortar 4 porções de 250 gr, 500 gr, 750 gr e 1 kg de diferentes queijos disponibilizados pela Organização.

Os queijos serão conhecidos no início do evento, o corte deverá ser feito com o material que o candidato trouxer para a participação da prova, serão aceitos fios, liras e facas.

Duração da prova 10 minutos.

### **9.2.2. Prova de venda**

A prova terá início às 9:20 h. O candidato deverá realizar um cenário de venda com três queijos fornecidos pela organização do concurso. Os queijos serão os mesmos para todos e os candidatos receberão uma ficha do perfil sensorial de cada queijo. 15 minutos para construir seus argumentos e 9 minutos para vender e embalar cada queijo para os jurados (3 minutos por queijo).

Duração: 30 minutos.



### **9.2.3. Prova de Harmonização queijeira**

A prova terá início às 9:50 h a prova consiste em montar uma harmonização de prato com um queijo fornecido pelo comissão organizadora, a apresentação deverá ser em 6 porções para avaliação dos jurados, e 1 porção para dirimir dúvidas caso existam. Os ingredientes para a harmonização serão comprados no dia 15 de setembro pelos candidatos com a supervisão dos jurados.

A apresentação deverá ser em um suporte com tamanho máximo de 30 cm x 30 cm que será fornecida pela organização do concurso. A família dos queijos escolhidos pela comissão organizadora será divulgada com um prazo de 15 dias antes da prova. Duração: 30 minutos.

### **9.2.4. Apresentação artística**

A prova de apresentação artística terá início às 10:30 h. Consiste em montar uma mesa de queijos utilizando os queijos fornecidos pela organização e até 5 (cinco) queijos levados pelos candidatos. O candidato terá uma mesa para montar a sua apresentação livremente, incluindo seus próprios suportes, recipientes e elementos de decoração e utilizando no mínimo dez queijos entre os queijos fornecidos pela organização. A obra deve conter uma escultura queijeira.

O tema da apresentação desta prova é **“Queijos sem fronteiras”**

A apresentação deverá ter no máximo 60 cm x 100 cm. Os queijos fornecidos pela organização serão conhecidos no início da prova.

Duração: 1 hora.

### **Artigo 10: Pontuação**

A pontuação será baseada em um total de 100 pontos, ou seja:

- 30 pontos para as provas da categoria 1.
- 70 pontos para as provas da categoria 2.

Em caso de empate, os candidatos serão selecionados pela maior nota nas provas de categoria 2. Ver tabela detalhada de pontuação no Anexo 1.

### **Artigo 11: Cronograma da competição**

#### **Quinta feira, 15 de setembro de 2022**

10h: Chegada dos candidatos no Teatro B32 e briefing.

11h: Saída para compras dos ingredientes que serão guardados pela organização.

14h: Prova de múltipla escolha

15h: Prova de degustação às cegas



16h: Prova Oral

### **Sábado, 17 de setembro de 2022**

6h: Recepção dos candidatos e entrega à organização de todos os seus equipamentos, queijos e ingredientes a serem utilizados nas provas. Instalação nos camarins e preparação dos espaços de trabalho.

9h: Início da Prova de Corte

9h20: Início da Prova de Tábua de queijos

9h50: Início da prova de Harmonização queijeira

10h30: Início da Prova de Apresentação Artística

12h30 : Finalização das provas.

18h: Divulgação dos resultados para o público.

### **Artigo 12: Premiação**

#### **1º PRÊMIO**

- Troféu do Concurso do Melhor Queijista do Brasil - São Paulo 2022
- Passagem aérea São Paulo/Paris, ida e volta, a fim de participar do concurso Meilleur Fromager du Monde du Mondial du Fromage de Tours

#### **2º PRÊMIO**

- Medalha de Prata do Concurso do Melhor Queijista do Brasil - São Paulo 2022

#### **3º PRÊMIO**

- Medalha de Bronze do Concurso do Melhor Queijista do Brasil - São Paulo 2022

### **Artigo 14: Modificação das regras – Anulação**

A Comissão Organizadora reserva-se o direito de fazer alterações ditadas por circunstâncias ou força maior. Reserva-se o direito de anular pura e simplesmente o concurso, sendo as taxas de inscrição devolvidas aos candidatos. Quaisquer alterações nos assuntos e nestas regras poderão ser feitas até 30 de agosto de 2022. Os candidatos serão informados por e-mail.

### **Artigo 15: Perguntas dos candidatos**

Todas as questões relativas às regras e aos temas do concurso devem ser submetidas por escrito. As respostas serão enviadas por e-mail a todos os candidatos até 20 de agosto de



2022. As perguntas devem ser enviadas para o seguinte endereço de e-mail:  
**mundialdoqueijodobrasil@gmail.com**

### **Artigo 16: Conflitos**

O próprio fato de participar do concurso implicará na aceitação por parte dos candidatos destas regras expostas neste regulamento. No caso de uma disputa sobre algum item deste regulamento ou no caso de um problema não mencionado no regulamento, a decisão final será proferida após deliberação da Comissão Organizadora e do presidente do júri.

### **Artigo 17: Direitos de imagem**

Todos os candidatos participantes cedem todos os seus direitos de imagem em todos os meios de comunicação, sem restrição geográfica ou temporal, aos organizadores e parceiros do concurso no âmbito da promoção do Concurso do Melhor Queijista do Brasil. O regulamento do “Mundial do Queijo do Brasil” foi registrado no Cartório Ephigenia da Cruz de Paula à Ponte Nova, Minas Gerais, Brasil.

## **ANEXO I**

### **Categoria 1**

<b>Teste múltipla escolha</b>	<b>Degustação às cegas</b>	<b>Prova oral</b>
0,5 pt por questão	Nome do queijo - 2 pt	Consistência dos argumentos
	Família tecnológica - 2 pt	
	Natureza do leite - 2 pt	
	Origem - 2 pt	
	Tempo de cura 2 pt	
<b>Total: 10 pt</b>	<b>Total: 10 pt</b>	<b>Total 10 pt</b>





## Categoria 2

<b>Corte (4 porções)</b>	<b>Venda</b>	<b>Harmonização</b>	<b>Obra queijeira</b>
Peso exato - 2,5 pt	Originalidade - 5 pt	Originalidade - 5 pt	Estética - 20 pt
+ - 10 g - 1 pt	Higiene - 2,5 pt	Sabor - 2,5 pt	Sabores - 10 pt
+ - 25 g - 0,5 pt	Precisão - 2,5 pt	Aromas - 2,5 pt	Escultura - 10 pt
<b>Total: 10 pt</b>	<b>Total: 20 pt</b>	<b>Total: 10 pt</b>	<b>Total 30 pt</b>