



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 queijistas (comerciantes de queijos), atacadistas de queijo, profissionais especializados em experiências sensoriais com queijos e agentes comerciais da cadeia do queijo artesanal ou industrial, todos com experiência prévia no ofício comprovada em currículo.

As provas testarão o saber-fazer profissional; o conhecimento acerca das tecnologias queijeras, a cultura aprofundada de queijos e produtos lácteos, a apresentação dos



queijos, a capacidade de escolher e destacar os produtos, capacidade de cortes precisos e originais, argumentação e defesa dos queijos e produtos lácteos.

Artigo 1: Objeto

O “Concurso de Melhor Queijista do Brasil” acontece durante o Mundial do Queijo do Brasil, nos dias 16 a 19 de abril de 2026 no Teatro B32, Av. Brg. Faria Lima, 3732 - Itaim Bibi, São Paulo - SP, 04538-132.

As provas acontecem nos dias **16 e 18 de abril de 2026** (ver cronograma completo no artigo 11).

Artigo 2: Realização

O 3º Concurso de Melhor Queijista do Brasil - São Paulo 2026 é uma realização da Associação SerTãoBras em colaboração com: o concurso de ***Meilleur Fromager du Monde*** do ***Mondial du Fromage de Tours***; a ***Fédération des Fromagers de France*** e a escola francesa ***Mons Formation***.

Artigo 3: Júri

O Júri será composto por sua presidente Annick Polèse e a Comissária Geral Marina Cavechia. Os outros componentes do júri serão convidados por suas competências e realizações profissionais no setor queijo, somando um total de 10 jurados.

Artigo 4: Inscrição

As inscrições estão abertas de **15 de novembro de 2025 a 15 de fevereiro de 2026**. O candidatos serão selecionados por um dossiê de inscrição, a ser preenchido exclusivamente no site www.mundialdoqueijodobrasil.com, com as seguintes informações:

- *Curriculum Vitae*
- Uma biografia curta de até 500 palavras.
- Uma fotocópia de um documento válido no Brasil.
- 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 em alta resolução (300 dpi)
- 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\$1.500, de responsabilidade dos concorrentes selecionados para o concurso.



Serão consideradas válidas as inscrições que tenham todos os quesitos completos. As inscrições devem ser em português.

Artigo 5: Seleção de participantes

Os concorrentes selecionados serão notificados por escrito pela Comissão Organizadora em 1º de março de 2026. Os candidatos deverão, para confirmar sua participação, enviar o comprovante do pagamento da taxa de inscrição no prazo de 5 dias e a declaração de aceite no regulamento do concurso em até cinco dias. Na falta de pagamento da taxa de inscrição integral, a inscrição não poderá ser validada. O valor da taxa de inscrição não é reembolsável.

Artigo 6: Duração das provas

Em 16 de abril de 2026 o candidato deverá estar presente de 8h30 às 12h15 nas salas de coworking do Teatro B32. Em 18 de abril de 2026 o candidato deverá estar presente de 7h30 na recepção do Teatro B32. As provas acontecem até às 12h no auditório do teatro.

Artigo 7: Apresentação

O candidato deverá se apresentar para o concurso com a seguinte vestimenta: calça preta e camisa ou camiseta branca, sem desenhos ou logomarcas. 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 equipamentos para a prova
- Material de decoração e apresentação dos queijo

8-2 Material que deve ser fornecido pela organização

- Mesa de trabalho
- Tábua de corte de polietileno no tamanho de 30cmx50cmx1cm
- Espaços de trabalho



- Queijos para a execução das provas de corte e etiquetas para sua identificação, prova de harmonização queijeira, prova de montagem da tábua temática e a execução da obra artística.
- Lixeira

8-3 Produtos frescos, ingredientes para as provas temáticas e obra artística

No dia 16 de abril de 2026, os candidatos serão acompanhados pela organização e receberão o valor de R\$ 500 (quinhentos reais) para comprar ingredientes em um estabelecimento comercial que será divulgado em 1º de março de 2026, na mensagem de confirmação das inscrições.

Os candidatos terão 1 hora para comprar ingredientes frescos para as suas preparações de harmonização queijeira, montagem da tábua temática e obra artística. Outros ingredientes secos ou líquidos, exceto os produtos frescos e queijos, são autorizados e podem ser trazidos pelo candidato. Os ingredientes frescos são frutas, charcutaria, temperos, flores e demais ingredientes para boa execução das provas da competição. Os candidatos devem trazer no mínimo 1 kg do queijo de sua escolha para a prova oral (defesa do seu queijo preferido), esse queijo não poderá ser usado em outras provas. Os demais queijos que serão objeto deste concurso serão fornecidos pela comissão organizadora do concurso.

Artigo 9 : Descrição das provas:

As provas são divididas em 2 categorias: provas de conhecimento e provas práticas.

9.1 - Provas de conhecimentos - 16 abril 2026

9.1.1. Prova de Cultura Queijeira Geral

Os candidatos devem chegar ao teatro B32 às 8h. A prova terá início às 9h. O candidato tem 30 minutos para responder 20 questões de múltipla escolha sobre cultura queijeira geral.

9.1.2. Prova de Cultura Queijeira Geral em inglês ou francês

A prova terá início às 9h30. O candidato tem 30 minutos para responder a um questionário com 20 questões de múltipla escolha sobre a cultura queijeira geral e sobre queijos de Denominação de Origem Protegida e Indicação Geográfica. O candidato pode escolher em qual idioma passar a prova: inglês ou francês.



9.1.3. Degustação às cegas

A prova de degustação às cegas terá início às 10h e cada candidato terá 5 (cinco) minutos para degustar duas amostras de queijos brasileiros e identificar:

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

Às 10h30 os candidatos serão levados para comprar os ingredientes. De retorno ao Teatro a partir de 12h30, os candidatos devem entregar todos os seus ingredientes, utensílios e equipamentos com lista de inventário dos mesmos.

9.2 - Provas práticas - 18 de abril de 2026

Os candidatos devem chegar ao local do concurso às 7h para organização dos seus ingredientes e utensílios em suas mesas de trabalho no palco do Teatro B32. Os candidatos devem entregar para a organização seus telefones celulares, que ficarão retidos até o encerramento das provas. Os candidatos receberão os queijos a serem utilizados no concurso e terão um momento para se familiarizar com os mesmos em suas mesas de trabalho.

9.2.1. Prova de corte

A prova de corte começa às 9h. Os candidatos terão 5 minutos para cortar 4 pedaços de 250g de um queijo fornecido pela comissão organizadora. Podem ser utilizados fios, liras e facas. Será avaliada a precisão do peso dos pedaços nesta prova.

9.2.2. Defesa oral do seu queijo favorito

A prova oral começa às 9h30 e os candidatos terão 3 minutos para propor a melhor degustação do seu queijo preferido, harmonizado com alimento ou bebida.

A apresentação deverá ser feita oralmente, podendo ser usado como material de apoio imagens impressas pelo candidato e argumentos sobre a qualidade e fabricação do queijo.

9.2.3.. Tábua de queijos temática

A prova da Tábua de Queijo Temática terá início às 10h. Consiste em montar uma apresentação de um suporte, de responsabilidade do candidato, com no máximo 50 cm de diâmetro e não ultrapassando 40 cm de altura, em 20 minutos. Os queijos utilizados



nesta apresentação serão fornecidos pela comissão organizadora e os elementos de decoração serão somente os comprados previamente no dia 16 de abril de 2026.

O tema é “**Origens**”. O candidato deve prever a quantidade de queijos a ser consumida por 4 pessoas, utilizando quatro queijos de famílias diferentes, escolhidos entre os entregues pela comissão organizadora, e utilizando também o seu queijo preferido, um total de 5 queijos. Os utensílios utilizados nesta apresentação são de responsabilidade dos candidatos. A avaliação desta prova levará em conta a harmonia, beleza, aproveitamento do espaço da tábua, a praticidade da embalagem e estabilidade da apresentação para uma entrega *delivery*.

9.2.4. Obra artística

A prova de apresentação artística começa às 10h30. Consiste em montar, até 11h45, uma mesa de queijos com tamanho máximo de 1m x 1m e altura livre, utilizando os queijos fornecidos pela organização. O candidato terá uma mesa para montar a sua apresentação livremente, podendo utilizar seus próprios suportes, recipientes e elementos de decoração e utilizando, no mínimo, vinte queijos fornecidos pela organização, de todas as famílias.

O tema da apresentação desta prova é “**Sinfonia de cores, perfumes e sabores: a música embala o queijo**”. Todos os queijos devem ter etiquetas com as informações: nome do queijo, tipo de leite e origem. Estas informações serão fornecidas pela organização. Nesta prova serão avaliados a criatividade de apresentação, a utilização da quantidade indicada de queijos, a organização, o respeito ao tamanho indicado, a coerência do tema e a organização e limpeza da mesa de trabalho. 60% dos queijos devem estar inteiros e 40% cortados. É muito recomendado a utilização de suportes com níveis de altura diferentes e a sublimação dos queijos através da decoração, cortes originais ou escultura.

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, 16 de abril de 2026

8h: Chegada dos candidatos no Teatro B32



9h: Prova de múltipla escolha.

9h30: Prova de múltipla escolha em língua estrangeira.

10h: Prova de degustação às cegas.

10h30: Saída para compras dos ingredientes frescos que serão guardados pela organização.

13h Entrega de todos os utensílios, ingredientes, materiais de limpeza, suportes e queijo preferido para serem armazenados no Teatro, com inventário dos mesmos.

Sábado, 18 de abril de 2026

7h: Recepção dos candidatos para organização dos seus espaços de trabalho e recebimento dos queijos fornecidos pela organização.

9h: Início da prova de corte.

9h30: Início da defesa oral do seu queijo favorito harmonizado.

10h: Início da prova de tábua de queijos temática.

10h30: Início da obra artística queijeira.

12h: 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 2026
- Passagem aérea São Paulo/Paris, ida e volta, a fim de participar, sem passar pela seleção francesa do concurso *Meilleur Fromager du Monde du Mondial du Fromage de Tours*.

2º PRÊMIO

- Troféu de 2º lugar

3º PRÊMIO

- Troféu de 3º lugar

Artigo 13: 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 nestas regras poderão ser feitas até 1º de março de 2026. Os candidatos serão informados por e-mail.



Artigo 14: Perguntas dos candidatos

Todas as questões relativas às regras e aos temas do concurso devem ser submetidas por email. As respostas serão enviadas por e-mail a todos os candidatos até 1º de abril de 2026, data limite para enviar as questões. As perguntas devem ser enviadas para o seguinte endereço de e-mail: contato@mundialdoqueijodobrasil.com

Artigo 15: 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, que é inquestionável.

Artigo 16: 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. Este regulamento foi registrado no Cartório Ephigenia da Cruz de Paula à Ponte Nova, Minas Gerais, Brasil.

ANEXO I Peso pontual das provas

Categoria 1

Teste múltipla escolha	Teste múltipla escolha inglês ou francês	Degustação às cegas
0,5 pt por questão	0,5 pt por questão	Nome do queijo - 3 pt
		Família tecnológica - 3 pt
		Origem - 2 pt
		Natureza do leite - 1 pt
		Tempo de cura 1 pt
Total: 10 pt	Total: 10 pt	Total: 10 pt



Categoria 2

Corte (4 porções)	Defesa Oral e Harmonização	Tábua de Queijos	Obra queijeira
Peso exato – 2,5pt	Consistência Argumentos 5pt	Estética – 3pt	Estética - 15 pt
Peso +/- 10g – 2pt	Qualidade Visual do queijo 3pt	Organização e limpeza – 2 pt	Organização e limpeza 5 pt
Peso +/- 25g – 1pt	Sensorial do Queijo 2pt	Respeito ao tema – 5 pt	Respeito ao tema – 5pt
		Estabilidade para delivery- 5pt	Criatividade – 10pt
Total: 10 pt	Total: 10 pt	Total – 15pt	Total 35 pt