

REGRAS E PROCEDIMENTOS DA COMPETIÇÃO CUISINES D'ASIE DO LE CORDON BLEU BRASIL

1. APRESENTAÇÃO DO CONCURSO HÍBRIDO DE COZINHA ASIÁTICA.

O Instituto Le Cordon Bleu Brasil está lançando uma competição inédita voltada para a cozinha asiática, celebrando a diversidade cultural e destacando a técnica, criatividade e originalidade na elaboração de pratos autorais inspirados nas culinárias do Leste e Sudeste Asiático. Aberta a cozinheiros amadores e profissionais apaixonados pela gastronomia oriental, a proposta é desafiar os participantes a criarem pratos que expressem sua identidade culinária, utilizando ingredientes e técnicas que representem países como China, Japão, Coreia, Tailândia e Vietnã.

Cada participante deverá apresentar um prato principal que incorpore, no mínimo, cinco ingredientes asiáticos, incluindo obrigatoriamente uma proteína de livre escolha (animal ou vegetal) e duas guarnições. A criação deverá demonstrar equilíbrio de sabores, respeito às tradições culturais e domínio técnico — e será avaliada por critérios como mise en place, higiene, apresentação, inovação e, claro, sabor e textura.

A competição será dividida em duas fases. A primeira fase, de caráter eliminatório, ocorrerá de forma online, com o envio das propostas de prato. Os dez finalistas selecionados serão convidados para a etapa final, presencial, na sede do Le Cordon Bleu São Paulo, onde terão três horas para preparar e apresentar sua criação a um júri especializado.

Este concurso está diretamente relacionado ao Certificado Cuisines d'Asie do Le Cordon Bleu Brasil, uma formação inédita que oferece uma imersão completa nas técnicas, ingredientes e histórias das culinárias asiáticas. Com mais de 180 horas de aulas demonstrativas, práticas e workshops, o programa percorre desde os fundamentos do sushi e dos curries até a fusão entre a pâtisserie francesa e os doces orientais.

O grande vencedor será premiado com uma bolsa integral no Certificado Cuisines d'Asie, e terá a oportunidade de se aprofundar na arte da gastronomia asiática com chefs especialistas e certificação internacional. Além disso, outros prêmios especiais serão entregues aos finalistas, como reconhecimento ao talento e à paixão pela cozinha.

Mais do que uma competição, o Cuisines d'Asie é um convite para explorar novos horizontes culinários, valorizar tradições e revelar talentos que se expressam por meio de técnica, cultura e sabor.

Os principais objetivos são:

- a. Trabalhar em uma habilidade prática intensiva e estimular a criatividade
- b. Incentivar a capacidade dos participantes de trazer criatividade na concepção de uma receita com pelo menos 5 ingredientes asiáticos, contendo 1 proteína de livre escolha (animal ou vegetal) e 2 guarnições que componham o prato de maneira equilibrada e harmoniosa.
- c. Promover o desenvolvimento de práticas culinárias que respeitem os princípios da sustentabilidade, como o uso eficiente dos recursos e a redução de desperdícios.
- d. Desenvolver a capacidade de resolver situações em uma cozinha, de forma rápida e eficaz, uma habilidade crucial em ambientes de alta pressão, como cozinhas profissionais.
- e. Proporcionar oportunidades de conexão com profissionais da gastronomia, permitindo a troca de conhecimentos, experiências e construção de relacionamentos.
- f. Incentivar cozinheiros e amantes da gastronomia asiática a explorar novas ideias, técnicas e ingredientes, promovendo a inovação.

2. QUEM PODE PARTICIPAR?

- Pessoas com 18 anos ou mais;
- Candidatos que nunca tenham estudado no Le Cordon Bleu e que não estejam atualmente matriculados na instituição;
- Pessoas que já participaram de outras competições Le Cordon Bleu
- Profissionais ou amadores, com ou sem experiência formal em gastronomia.

3. QUEM NÃO PODE PARTICIPAR?

- Quem já fez algum curso regular no Le Cordon Bleu (Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, Plant Based, Cozinha Brasileira, Wine & Spirits ou CordonTec)
- Funcionários do Le Cordon Bleu
- Funcionários da Ânima Educação

3.1 Cada Participante poderá se inscrever apenas 1 (uma) vez.

3.2 Após a inscrição, o participante não poderá ser substituído durante todo o concurso, e somente o participante originalmente inscrito poderá participar até o final.

4. SOBRE AS INSCRIÇÕES:

As inscrições ocorrerão por meio da **Plataforma Digital Google Forms**.

Com respeito à Lei Geral de Proteção de Dados, o objetivo será capturar apenas as informações estritamente necessárias para a Concorrência, vinculadas à finalidade específica e realizadas por meio de uma plataforma de armazenamento segura. Além disso, será respeitado o termo de uso, que estará devidamente vinculado ao horário da Competição.

COMO SE INSCREVER:

Todos os itens abaixo deverão ser preenchidos e submetidos, através da plataforma escolhida, pelo Participante:

1. Preencher a ficha de inscrição (com consentimento);
2. Termos de uso de imagem e voz;
3. Inserir o Vídeo de Apresentação do participante, com a motivação para se inscrever no Concurso, apresentando o prato criado ao final do vídeo (duração máxima de 1 minuto e 30 segundos); se o vídeo ultrapassar esse tempo, o participante será automaticamente desclassificado!
4. **Receita completa** conforme **modelo – ANEXO 1***
5. História da receita;
6. Foto do prato final, sendo este **1 prato com pelo menos 5 ingredientes asiáticos, contendo 1 proteína de livre escolha (animal ou vegetal) e 2 guarnições** que componham o prato de maneira equilibrada e harmoniosa.

* O envio da receita fora do padrão estabelecido impactará negativamente na média final do candidato, uma vez que esse item compõe os critérios de avaliação. Recomenda-se máxima atenção ao preenchimento e à formatação, conforme as orientações fornecidas.

5. ETAPAS DO CONCURSO LE CORDON BLEU DE COZINHA ASIÁTICA

1ª etapa (ONLINE) semifinal: Avaliação

Neste momento, serão observados os seguintes critérios:

- 1) Técnica
- 2) Criatividade
- 3) Aplicação das técnicas clássicas (podendo revisitá-las), contemporâneas e modernas.
- 4) Apresentação
- 5) Uso e Valorização de pelo menos 5 ingredientes asiáticos
- 6) Envio da receita de forma correta, vide **ANEXO 1**

OBS: Qualquer utilização de I.A. (Inteligência Artificial) para criação de fotos ou vídeos dos pratos apresentados, será motivo de desclassificação.

TEMPO DE PREPARO: Realizado em casa.

Incentiva-se que os participantes criem receitas inspiradas no conceito Le Cordon Bleu, focando na elaboração de pratos autorais que unam design técnico, refinamento e sabores excepcionais. O desafio propõe uma imersão criativa nas cozinhas do Leste e Sudeste Asiático, valorizando ingredientes autênticos e tradições milenares, reinterpretadas com técnica, originalidade e domínio culinário. Mais do que uma competição, é uma celebração da diversidade cultural do continente asiático, onde sabores marcantes, equilíbrio e estética se encontram em criações autorais que expressam identidade e respeito às raízes gastronômicas. Uma oportunidade para revelar talentos que transformam ingredientes orientais em pratos memoráveis.

2ª etapa (PRESENCIAL)-Final: Le Cordon Bleu São Paulo:

Para a segunda etapa, serão observados os seguintes critérios:

- 1) Mise en place / Organização
- 2) Higiene e controle de desperdício
- 3) Técnica de preparação profissional
- 4) Serviço / Pontualidade*
- 5) Apresentação / Inovação
- 6) Sabor e textura
- 7) Uso de Itens Obrigatórios

* A pontualidade é um critério eliminatório, e não um item de avaliação. Candidatos que não comparecerem no horário estabelecido ou não entregarem suas atividades dentro do prazo estipulado serão automaticamente desclassificados.

TEMPO DE PREPARO : 3 horas

Informações sobre a Final:

Os 10 finalistas selecionados participarão da etapa final da competição, realizada presencialmente no Instituto Le Cordon Bleu São Paulo. Abaixo, seguem as diretrizes e condições específicas para esta fase:

Ingredientes

- O Le Cordon Bleu disponibilizará uma lista de **ingredientes obrigatórios e opcionais**, que serão fornecidos pela escola.
- **Não será permitido trazer ingredientes de casa.** Os participantes deverão elaborar suas receitas exclusivamente com os ingredientes listados, que estarão disponíveis no local da prova.
- A lista completa de ingredientes será enviada em até **1 (um) dia útil após o anúncio oficial dos finalistas**, para que os participantes tenham tempo de criar receitas com esses itens.

Prato Apresentado

- **Não será permitido repetir o prato apresentado na fase online.** A receita da final deverá ser inédita, respeitando o tema da competição.
- O tema, formato e critérios aplicáveis à etapa online também se aplicam à final, incluindo a exigência de apresentação empratada.

Equipamentos e Utensílios

- O Le Cordon Bleu fornecerá uma lista dos **equipamentos e utensílios disponíveis** na cozinha para o uso dos participantes.
- Participantes poderão e deverão trazer utensílios pessoais, desde que previamente aprovados pela organização, e que não entrem em conflito com as regras de segurança da escola.

Mise en Place e Tempo de Prova

- Todo o **mise en place deverá ser realizado no dia da competição**, dentro do tempo estipulado para a prova (3 horas totais).
- Não será permitido realizar preparações antecipadas fora do tempo oficial de prova.

Custos e Logística

- O Le Cordon Bleu **não se responsabiliza por custos relacionados à participação na final**, incluindo transporte, acomodação, alimentação ou outros encargos pessoais dos candidatos.

Comunicação Oficial

- As regras detalhadas da final, incluindo orientações sobre ingredientes, equipamentos, formato da prova e critérios de avaliação, serão divulgadas **junto com o anúncio oficial dos 10 finalistas**, garantindo tempo hábil para que os participantes desenvolvam suas novas receitas.

6. SOBRE AS DIRETRIZES DA FINAL

- a) O Participante deverá elaborar as receitas, especificando detalhadamente os insumos e enviando uma lista geral de ingredientes com rendimento para 2 porções, incluindo equipamentos;
- b) As receitas devem ser enviadas no mesmo formato que o **ANEXO 1**; caso contrário, o participante poderá ser desclassificado
- c) Somente as inscrições listadas no formulário do Participante podem ser solicitadas. Não será permitida a adição de ingredientes que não estejam incluídos na lista do Participante;
- d) O Le Cordon Bleu não disponibilizará nenhum item ou ingrediente que o participante esqueceu de solicitar ou que não esteja na lista de ingredientes enviada;
- e) Lista de equipamentos/louças necessários para a realização da receita da final, desde que constem na lista de equipamentos;

2. Condições gerais para as produções a serem realizadas na FINAL do Concurso:

- 2.1 O Le Cordon Bleu será responsável pela compra e custos dos ingredientes e fornecimento dos utensílios para os pratos a serem apresentados à comissão julgadora do **FINAL DA COMPETIÇÃO**
- 2.2 Le Cordon Bleu disponibilizará os ingredientes, desde que o participante envie a lista de compras até **11/08/2025 às 16h**. O não envio da lista final até a data estipulada será motivo de desclassificação.
- 2.3 Os utensílios básicos para produção (facas, espátulas, batedor, etc.) deverão ser trazidos pelos Participantes, incluindo opcionalmente utensílios específicos e auxiliares a critério de cada um, desde que sejam previamente autorizados pela organização e sejam de uso exclusivo para a produção dos pratos.

3. Horários e Tempo de produção

- 3.1. Os participantes devem chegar às 08:00 para a **FINAL DA COMPETIÇÃO**, no local e data estipulados, de acordo com o padrão exigido pelo Le Cordon Bleu.
- 3.2. O tempo de cada participante para pré-preparação, preparação e apresentação na avaliação prática final é: **180 minutos (3 horas)**.

7. SOBRE OS PRÊMIOS:

A premiação do Concurso irá variar de acordo com o Ranking alcançado pelo Participante, conforme segue:

1º Lugar – 1 (um) <i>Certificado Cuisines D’Asie do Le Cordon Bleu São Paulo</i>
2º Lugar – 1 (um) <i>Imersão Cuisine D’Asie</i>
3º Lugar – 1 (um) <i>Short Course</i> de 1 dia

Cursos no Le Cordon Bleu São Paulo sujeitos a disponibilidade – Válido até o fim do ano de 2026
/ Prêmios Intransferíveis

Além disso, ainda haverá outros prêmios aos finalistas.

Todos os finalistas que atenderem a todos os pré-requisitos receberão 10% (dez por cento) de desconto em suas futuras inscrições no Certificado Cuisines D’Asie do Le Cordon Bleu Brasil. Esta não será a soma de nenhum outro benefício.

Todos os 10 (dez) finalistas receberão um Certificado de Participação Le Cordon Bleu e um kit completo com avental, pano de prato e bico descartável.

8. SOBRE AS DATAS:

1. **02 de julho a 22 de julho** – Inscrições
2. **23 de julho a 04 de agosto** – Avaliação do júri do Le Cordon Bleu
3. **05 de agosto** – Anúncio dos finalistas (Divulgaremos aos 10 finalistas os ingredientes obrigatórios para a receita da fase final)
4. **Até 11 de agosto às 16h** – Envio da receita e lista de compras
5. **30 de agosto** – Final da Competição no Le Cordon Bleu Culinary Village, em São Paulo

9. SOBRE O LOCAL E DIA DA COMPETIÇÃO:

A **FASE FINAL** do Concurso acontecerá presencialmente fisicamente na **Sede do Le Cordon Bleu São Paulo - Culinary Village no dia 30/08/2025.**

10. SOBRE AS CONDIÇÕES GERAIS:

10.1 Os participantes são integralmente responsáveis por todo o conteúdo (textos e fotos) submetidos em todas as etapas do Concurso, e são obrigados a ser exclusivamente responsáveis pela reparação de todo e qualquer dano causado ao Le Cordon Bleu ou a terceiros, inclusive aqueles causados por violação de confidencialidade, direitos de personalidade e propriedade intelectual.

10.2 Em caso de fraude comprovada, o participante será automaticamente excluído do Concurso, independentemente do envio de qualquer notificação e, caso o vencedor seja, o prêmio será transferido para o próximo participante classificado dentro das condições válidas e previstas neste Regulamento. Considera-se fraude a participação no cadastro de informações incorretas ou falsas e o envio de fotos de pratos confeccionados por terceiros ou réplicas de pratos de autor.

10.3 Os participantes autorizam a divulgação de seus nomes, vozes e imagens, de interesse exclusivo para comunicação, marketing e publicidade para a divulgação do Concurso, bem como autorizam a divulgação de suas receitas, no todo ou em parte, a critério do Le Cordon Bleu que, por sua vez, poderá utilizá-las por prazo indeterminado, para os fins que julgar necessários. Inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia, seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital, sem qualquer custo adicional.

10.4 A Comissão Organizadora não se responsabiliza por qualquer problema técnico, defeitos de qualquer linha telefônica, sistemas de informática, servidores, provedores, hardware/software, perda ou indisponibilidade de conexão de rede ou transmissão de computador defeituosa, incompleta, adulterada ou atrasada ou qualquer combinação dessas situações, que possam limitar a capacidade do usuário de participar do Concurso. Ele não assume nenhuma responsabilidade por e-mails não entregues resultantes de qualquer forma de filtragem ativa ou passiva ou por espaço insuficiente na conta de e-mail do usuário para receber/enviar e-mails. O comprovante de inscrição não será considerado comprovante de recebimento pela organização.

10.5 Aqueles que não cumprirem todos os requisitos deste regulamento serão desclassificados em qualquer uma das etapas de desenvolvimento.

10.6 O preenchimento da ficha de inscrição e a apresentação da receita na 1ª etapa implicam na aceitação integral deste regulamento pelos Participantes em todas as etapas do Concurso.

10.7 Dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso, sendo as decisões desta Comissão soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

10.8 Quaisquer custos decorrentes da necessidade de viagem, caso os Finalistas não residam em São Paulo, ocorrerão exclusivamente às custas do participante, tais como: transporte, passagem aérea, hospedagem e/ou alimentação.

11. SOBRE AS DÚVIDAS:

Quaisquer dúvidas deverão ser encaminhadas à Comissão Organizadora do Concurso por e-mail brazil@cordobleu.edu durante todo o período de validade do Concurso.

12. A PROGRAMAÇÃO:

FORMATAÇÃO DA COMPETIÇÃO	DATA
<u>1ª Etapa (Semifinal) – Inscrição</u>	02.07.2025 até 22.07.2025
<u>2ª Etapa-Avaliação do Júri do Cordon Bleu</u>	23.07.2025 até 04.08.2025
Anúncio dos 10 finalistas	05.08.2025
Envio da Lista de compras e receita da final	Até 11.08.2025 Às 16h
<u>3ª Etapa (Final) – com 10 finalistas</u>	30.08.2025
Anúncio do vencedor	30.08.2025

ANEXO 1

Modelo de Envio de Receita

Nome do Participante	
----------------------	--

** Coloque uma foto do prato acabado e outras fotos importantes sobre a receita*

Título da Receita
(por exemplo, estrogonofe de cogumelos com arroz branco)

Ingredientes (nomeie e liste os ingredientes e quantidades de cada etapa ou preparação)

Ex.:

Ingredientes

GANACHE

100 g de chocolate meio amargo

100 g de creme de leite fresco

10 g de manteiga sem sal

GENOISE

100 g de farinha de trigo

100 g de ovos frescos

10 g de açúcar refinado

1 g de Sal

Progressão de Receita

(descreva o passo a passo de cada preparação/receita completa)