

## **Prova de Culinária**

### **1. Regulamento**

1.1 - Estrutura da prova: preparar um prato com os ingredientes da lista fornecida pelos professores.

1.2 - Participantes: 2 vídeos por equipe na competição, de até dois minutos e meio cada um dos vídeos, gravados na horizontal. O melhor vídeo de cada equipe será escolhido pela banca avaliadora para a realização de uma transmissão da prova e de seu resultado.

1.3 Equipamentos: o vídeo deve ser capturado por um celular, não envolver câmeras profissionais, semi-profissionais, etc, sob o risco de desclassificação da equipe na prova.

1.5 - A lista dos ingredientes será postada no classroom da Gincana no dia 19/10. Os participantes devem usar SOMENTE os ingredientes presentes na lista enviada pela comissão organizadora da gincana.

**2. Duração da prova:** longa

### **3. Pontuação**

1ºlugar - 650 pontos

2ºlugar - 375 pontos

3ºlugar - 250 pontos

4ºlugar - 125 pontos

**4. Entrega:** Os 2 vídeos de cada uma das equipes devem ser postados na Atividade Prova de Culinária, no classroom da Gincana, na pasta dos membros da equipe que produziram os vídeos, até o dia 29/10. Cada membro deve indicar a o nome de sua equipe. Caso não seja possível postar o vídeo, o aluno pode postar o link para o vídeo.

**5. Banca avaliadora:** professoras e ex-alunos do curso técnico de alimentos

**7. Critérios de avaliação:** O prato mais criativo, melhor apresentado e que tiver a melhor combinação de ingredientes será o vencedor.