



## 1ª FEIRA DE CONFEITARIA SENAC CONCURSO DE BOLOS ARTÍSTICOS

### REGRAS GERAIS

#### 1 - Objetivo

O concurso tem como objetivo promover a rica e diversificada confeitaria do Estado de Pernambuco, além de divulgar o trabalho de confeitores e confeitarias em um evento de grande visibilidade, por meio de produções próprias que atendam aos temas propostos pelo evento.

#### 2 - Organização

O concurso respeitará todas as normas e regras estabelecidas neste documento, independentemente da categoria. **Atenção:** o regulamento poderá sofrer alterações até a data do evento.

#### 3 - Avaliação

A avaliação terá 2 etapas, divididas da seguinte forma:

##### 3.1 - Pré-avaliação

Estarão aptos a participar os candidatos que cumprirem os critérios de inscrição, os quais serão submetidos a uma banca de jurados composta por profissionais de confeitaria indicados pelo Senac, realizador do evento. Serão selecionados 8 competidores por categoria, totalizando 24 expositores.

##### 3.2 - Avaliação

A avaliação será popular, composta por visitantes e convidados do evento nos dias 11, 12 e 13 de junho de 2025, no Centro de Convenções de Pernambuco. No local de exposição dos bolos, haverá TVs para realização dos votos. O anúncio do vencedor será feito às 17h do último dia do evento.

Os seguintes requisitos deverão ser avaliados pelo público:

- 3.2.1 - Conceito do bolo de acordo com o tema proposto;
- 3.2.2 - Grau de dificuldade, variedade de técnicas empregadas e complexidade na elaboração do projeto;
- 3.2.3 - Qualidade na execução do projeto, acabamento e atenção aos detalhes;
- 3.2.4 - Apelo visual e paleta de cores;
- 3.2.5 - Habilidade técnica
- 3.2.6 - Originalidade na abordagem do tema

#### 4 - Categorias do concurso

Serão 3 categorias:

- Confeitaria para Bolo de Casamento

- Confeitaria para Bolos Infantis

- Inovação na Confeitaria

#### **Regras:**

- 4.1 - Não haverá degustação, apenas apresentação do trabalho artístico em maquete, coberto e esculpido em material comestível (pasta americana, açúcar);
- 4.2 - A escolha do tema é livre, sendo permitido ao competidor explorar sua imaginação, desde que faça parte do contexto da categoria;
- 4.3 - A obra não precisa ser elaborada de forma plana no bolo, o isopor pode ser cortado no formato da escultura;
- 4.4 - O trabalho deve ser autoral, não é permitida reprodução de obras de outros artistas;
- 4.5 - Toda a exposição deve estar em uma base de no máximo 50 cm de diâmetro, este é o tamanho do espaço alocado para cada competidor na mesa de competição;
- 4.6 - Não há restrição de altura;
- 4.7 - O competidor é responsável pelo transporte da criação até o local do evento;
- 4.8 - O bolo entregue para exposição deverá ser o mesmo que submetido no ato da inscrição.

#### **5 - Inscrições**

As inscrições serão realizadas no site da feira: <https://www.pe.senac.br/feiradeconfeitaria>, no período de 24/03 a 31/05/2025. Serão exigidos:

- 5.1 - Dados cadastrais (nome, telefone, e-mail, endereço, idade, empregador)
- 5.2 - Comprovação mínima de 06 (seis) meses de atuação em confeitaria por meio de certificados, experiência profissional comprovada ou demais meios formais e oficiais de que comprovem sua atuação no segmento, tais como matérias jornalísticas por meio de jornais, revistas e sites e demais mídias de relevância no mercado de confeitaria;
- 5.3 - Foto da produção do confeitoiro de acordo com sua categoria;
- 5.4 - Breve descritivo da montagem do bolo em mente, e como será o uso da técnica conforme a categoria escolhida;

Os candidatos poderão se inscrever em mais de uma categoria, mas somente será permitida a participação em uma categoria, ficando a critério dos organizadores decidirem.

#### **6 - Entrega dos Bolos**

- 6.1 - Cada participante deverá levar sua criação aprovada até duas horas antes do início do evento, ou seja, até às 12h do dia 11 de junho de 2025. A obra ficará exposta em espaço previamente definido pela organização durante os 03 (três) dias da feira;
- 6.2 - Ajustes finais poderão ser realizados no local do evento, desde que antes da abertura da feira para o público, às 14h;

## 7 - Premiação

Os três primeiros colocados de cada categoria serão premiados. As categorias contempladas para premiação são: Confeitaria para Bolo de Casamento, Confeitaria para Bolos Infantis e Inovação na Confeitaria. As premiações têm como objetivo reconhecer e valorizar os talentos participantes do evento, incentivando a criatividade, a excelência técnica e a inovação no segmento da confeitaria.

□ Categoria: Confeitaria para Bolo de Casamento		
Colocação	Premiação	Valor
1º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospedagem (duas diárias – 2026)</li> <li>Passagem Aérea (2026)</li> <li>Ingresso para participação na Feira Mara Cake, em São Paulo 2026</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 1.721,00</li> <li>R\$ 3.100,00</li> <li>R\$ 150,00</li> </ul>
2º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mexedora de Brigadeiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 1.000,00</li> </ul>
3º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kit de utensílios (bailarina, fouet, espátulas, balança de cozinha e luva térmica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 750,00</li> </ul>
<b>Valor Total</b>		R\$ 6.721,00

🔍 Categoria: Confeitaria para Bolos Infantis		
Colocação	Premiação	Valor
1º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospedagem (duas diárias – 2026)</li> <li>Passagem Aérea (2026)</li> <li>Ingresso para participação na Feira Mara Cake, em São Paulo 2026</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 1.721,00</li> <li>R\$ 3.100,00</li> <li>R\$ 150,00</li> </ul>
2º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mexedora de Brigadeiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 1.000,00</li> </ul>
3º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kit de utensílios (bailarina, fouet, espátulas, balança de cozinha e luva térmica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 750,00</li> </ul>
<b>Valor Total</b>		R\$ 6.721,00

💡 Categoria: Inovação na Confeitaria		
Colocação	Premiação	Valor
1º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospedagem (duas diárias – 2026)</li> <li>Passagem Aérea (2026)</li> <li>Ingresso para participação na Feira Mara Cake, em São Paulo 2026</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 1.721,00</li> <li>R\$ 3.100,00</li> <li>R\$ 150,00</li> </ul>
2º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mexedora de Brigadeiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 1.000,00</li> </ul>
3º Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kit de utensílios (bailarina, fouet, espátulas, balança de cozinha e luva térmica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R\$ 750,00</li> </ul>
<b>Valor Total</b>		R\$ 6.721,00

## 8 - Considerações Finais

8.1 - Lembre-se de verificar o site com frequência para atualizações;

8.2 - Todas as dúvidas devem ser submetidas a [elizabethesaboia@pe.senac.br](mailto:elizabethesaboia@pe.senac.br) até o dia 05 de Junho de 2024. Nenhuma dúvida será respondida após esta data. As perguntas devem se referir apenas às regras conforme a categoria escolhida. Não serão dados conselhos sobre desenhos ou bolos individuais ou sobre categorias adequadas;

8.3 - As inscrições que não estiverem em conformidade com o cronograma serão marcadas como DESCLASSIFICADAS;

8.4 - Todos os competidores receberão certificados e prêmios aos 03 primeiros colocados;

8.5 - Qualquer informação deste regulamento poderá ser alterada até a presente data do concurso.