



3º Prêmio
gastromomia
PRETA
2024

Edital 2024





Sumário



03 O Prêmio

04 Prêmio 2024

05 Nosso Embaixador

06 Categorias

09 Requisitos

10 Avaliação

11 Cronograma

12 Comunicação

13 Curadoria



CRIAÇÃO DO PRÊMIO

Estar em evidência na cena gastronômica não é algo imediato e é um processo de construção de identidade e de conhecimento sobre sabores, técnicas e muito trabalho. E, para os profissionais pretos e pardos, existe a barreira do preconceito. Afinal, quantos e quantas chefs pretas você conhece? Por isso, o **Preto Gourmet** criou o Prêmio Gastronomia Preta e, 2022.

Este prêmio surge com esse objetivo: evidenciar diversos profissionais que fazem um trabalho de destaque mas que em função do racismo estrutural muitas vezes não são reconhecidos(as) no próprio local de trabalho e muito menos nos veículos de comunicação.

Passou da hora de resistir. É hora de evidenciar essa história linda de resiliência, resistência, amor, afeto e luta. O povo preto tem sido negligenciado na Gastronomia Brasileira - embora seja o povo preto que construiu e continua construindo a nossa gastronomia de diferentes formas. **Quanta gente competente foi premiada em 2022 e 2023.** Em 2024 não será diferente.

O Prêmio Gastronomia Preta teve sua primeira edição em Novembro de 2022, com 22 categorias que consideram não somente os profissionais da cozinha, mas também do salão e staff. A Gastronomia é feita por pessoas - em diferentes postos de trabalho. Por isso, focar nas pessoas e suas histórias é essencial para criar a premiação.

Vamos aquilombar?

O PRÊMIO EM 2024

O Prêmio Gastronomia Preta não é mais apenas do Rio de Janeiro - ele é do Brasil! E qualquer profissional do Oiapoque ao Chuí poderá se inscrever e celebrar conosco o povo preto na Gastronomia.

O tema de 2024 é **Meu Cabelo Tem História!** A escolha deste tema para a edição de 2024 tem um porquê: muitas mulheres pretas e pardas no decorrer de suas trajetórias profissionais sofreram com o racismo na Gastronomia em função de seus cabelos. Homens também foram impactados pelo padrão da beleza internacional. Trazer esse tema para o Prêmio Gastronomia Preta é reforçar nossa ancestralidade e o nosso orgulho em sermos quem somos com o nosso cabelo.

Na foto ao lado temos a cozinheira **Elaine Feliciano** - profissional da Gastronomia com curso técnico na Le Cordon Bleu e com passagem pelo Pretonomia. Esse cabelo lindo evidencia nossa ancestralidade e quem veio antes da gente. É urgente que respeitem nossa trajetória. Salve nossos cabelos crespos!

As indicações para as categorias já estão abertas [neste link](#).





NOSSOS EMBAIXADORES

E no Prêmio Gastronomia Preta 2024 tem agora um time de embaixadores para chamar de seu! Os chefs Aline Guedes, Moa e Paulo Rocha formam nosso trio perfeito por tudo que eles representam na Gastronomia.

A chef Aline Guedes esteve e está conosco desde a primeira edição. Foi ganhadora da categoria Pesquisadora em 2022; jurada e apresentadora do prêmio em 2023. É referência para muitos de nós.

O chef Moa traz todo seu tempero e alegria baiana para o Prêmio Gastronomia Preta 2024. No ano anterior foi eleito Chef na Mídia pelos jurados da categoria. É a Bahia se juntando mais uma vez a essa premiação que agora é nacional.

O chef Paulo Rocha continuará ON em 2024. Foi nosso apresentador do prêmio nas duas edições e foi homenageado como Chef na Mídia em 2022. Pense numa pessoa animada e presente na premiação: é ele. O mineiro do norte de Minas vai, mais uma vez, levar o nome o prêmio por onde passar

Somos porque Somos!





CATEGORIAS

QUEM PODE PARTICIPAR

Pessoas pretas, pardas ou indígenas de qualquer lugar do Brasil que trabalhe direta ou indiretamente no ramo de Alimentos e Bebidas e que se encaixe em algumas das categorias. **Finalistas ou vencedores das edições passadas inicialmente não se elegem para a disputa.**

SELEÇÃO DE FINALISTAS

A curadoria do Prêmio Gastronomia Preta escolherá os finalistas a partir dos seguintes critérios:

(i) - expertise na área e indiscutível trajetória pessoal e profissional; ou

(ii) - indicação popular nas categorias abertas para votação do público em geral. **Somente a indicação popular não garante a vaga como finalista.**

JURADAS(OS)

O júri do Prêmio Gastronomia Preta tem a participação de especialistas da área e também comensais que não atuam no setor de Alimentos e Bebidas. Os membros do júri não podem ter relações pessoais ou profissionais com os finalistas.

VENCEDORES

Os vencedores por categoria serão definidos pelo júri do Prêmio Gastronomia Preta e pela Curadoria do Prêmio nas categorias que não envolverem a escolha do júri.

- Chef
- Sub chef
- Merendeira
- Melhor Restaurante
- Bartender
- Confeiteiro(a)
- Melhor Criação
- Chef na Mídia
- Auxiliar de Cozinha
- Futuro(a) Chef
- Empreendedor(a) Social
- Coletivo Protagonista
- Garçom
- Garçonete
- Hostess
- Maitre
- Sommelier
- Empreendedor(a)
- Gestor(a)
- Com Dendê
- Personalidade
- Pesquisador(a)
- À Mineira
- Minha História
- Nossa História
- Super aliado(a)
- Projeto Social
- Melhor Boteco

Categoria	Requisitos
À Mineira	Ser de Minas Gerais e empreender no ramo da Gastronomia sendo MPE
Auxiliar de Cozinha	Atuar como auxiliar de cozinha em algum restaurante ou gastrobar
Bartender	Profissional que atua na área de bebidas com expertise em drinks
Chef	Experiência comprovada liderando equipes na cozinha e sua trajetória
Chef na Mídia	Estar em evidência na mídia protagonizando a gastronomia
Com Dendê	Ser baiano(a) e ter o dendê e insumos de origem africana em evidência na sua culinária
Confeiteiro(a)	Experiência comprovada empreendendo ou atuando formalmente em restaurante, gastrobar ou hotel
Coletivo de Pretagonismo	Grupo organizado de pessoas pretas que resgatam a nossa ancestralidade por meio da gastronomia, dos insumos e da cultura
Empreendedor(a)	Empresário(a) que constrói sua atuação no ramo da gastronomia
Empreendedor(a) Social	Indivíduo que trabalha por meio da gastronomia em prol de minorias

Categoria	Requisitos
Futuro(a) Chef	Estudante de Gastronomia (técnico, profissional ou bacharelado) com matrícula ativa na etapa de escolha dos finalistas
Garçom	Atuar no atendimento ao público em um bar, gastrobar, restaurante, hotel ou qualquer outro empreendimento gastronômico
Garçonete	
Gestor(a)	Atuar como gestor(a) de bares, ou restaurantes com experiência e expertise na área
Hostess	Ser contratado(a) e desempenhar a função de atendimento na recepção dos clientes em um bar, gastrobar, restaurante, hotel ou qualquer outro empreendimento gastronômico
Maitre	Ser contratado(a) e desempenhar a função de gestão operacional do salão de um bar, gastrobar, restaurante, hotel ou qualquer outro empreendimento gastronômico
Melhor Criação	Ter a criação de um produto (alimento) que está sendo comercializado e que inova na técnica, no sabor, na proposta e no mercado. É ideal que esta preparação evidencie nossa ancestralidade de alguma forma.
Melhor Restaurante	indicação da curadoria de jurados do prêmio a partir das visitas realizadas
Merendeiro(a)	Indicação popular a partir da atuação em escola pública da rede municipal ou estadual (podendo ser aposentada ou em exercício da função)

Categoria	Requisitos
Minha História	Escolha do Preto Gourmet com base na trajetória profissional e de vida de um(a) candidato(a) em outras categorias
Nossa História	Escolha do Preto Gourmet com base na trajetória profissional e de vida de um casal ou família que atua na Gastronomia
Pesquisador(a)	indicação da curadoria de jurados do prêmio a partir da busca ativa de profissionais que produzem conteúdo acadêmico na gastronomia
Personalidade	Sabe aquela pessoa que te marca e que você associa uma experiência gastronômica a ela? A curadoria escolherá essa pessoa
Projeto de Inclusão Social	Identificação e busca ativa da curadoria de jurados de projetos que impactem a vida de pessoas em situação de maior vulnerabilidade social e econômica
Sommelier	Profissional certificado(a) que tenha ampla experiência com bebidas
Sub chef	Profissional que está hierarquicamente abaixo do(a) chef e que gerencia a equipe de cozinha e finaliza pratos.
Super Aliado(a)	Profissional do mercado de Alimentos & Bebidas ou do Setor Público que acredita e investe energia para fazer o Prêmio e Festival Gastronomia Preta acontecerem. É uma escolha do Preto Gourmet

METODOLOGIA

A primeira etapa do processo é a votação popular **para algumas categorias**. A partir da indicação popular o Preto Gourmet apresentará uma lista de no mínimo 5 nomes por categoria e a Curadoria definirá os finalistas. Serão indicados no mínimo três finalistas por categoria.

As avaliações do Prêmio Gastronomia Preta podem incluir (i) **entrevistas** mediadas pelo computador e celular; (ii) **visita dos jurados** para conhecer o restaurante e provar uma criação; e (iii) **provas práticas** e em que o(a) candidato(a) será testado(a) em sua capacidade de criar uma preparação e apresentar ao júri técnico no dia da prova.

Entrevistas

As entrevistas serão telepresenciais ou presenciais. A definição do tipo de entrevista (presencial ou telepresencial) acontecerá em função da construção dos finalistas em cada categoria. Por exemplo, se os três finalistas da categoria Maitre forem do Rio de Janeiro, a entrevista será presencial. As categorias que não acontecerão provas práticas são listadas abaixo:

- À Mineira
- Chef na Mídia
- Com Dendê
- Coletivo de Pretagonismo
- Empreendedor(a)
- Empreendedor(a) Social
- Gestor
- Garçom
- Garçonete
- Hostess
- Maitre
- Merendeira
- Minha História
- Pesquisador(a)
- Personalidade
- Projeto de Inclusão Social
- Sommelier
- Sub Chef
- Super aliado(a)

Provas Práticas e Entrevistas

As provas práticas serão presenciais pois envolvem degustação e serão realizadas na cidade em que o prêmio acontecer. É de responsabilidade do(a) finalista se dirigir à cidade para realização da prova prática seguida de entrevista pelos jurados. Infelizmente, **o Prêmio Gastronomia Preta não arcará com deslocamento e hospedagem de finalistas**. As categorias que acontecerão provas práticas são listadas abaixo:

- Chef
- Auxiliar de Cozinha
- Bartender
- Confeiteiro(a)
- Futuro(a) Chef

Visita dos Jurados

Por meio da votação aberta, serão listados os finalistas para Melhor Criação e Melhor Restaurante. O corpo de jurados visitará os empreendimentos finalistas nestas duas categorias para experimentarem as criações. Na categoria Melhor Restaurante o empreendimento deverá servir aos jurados no mínimo (i) uma entrada, (ii) um prato principal, (iii) uma sobremesa e (iv) um drink da casa. E, na categoria, Melhor Criação, deverá ser apresentado prato que concorre na categoria.



Cronograma

28/03

Lançamento do edital e abertura para indicações de finalistas

30/06

Publicação da **lista de finalistas** por categoria pela curadoria do prêmio no Instagram

30/03

Início da publicação das categorias do Prêmio no Instagram

01/07

Início das entrevistas com os(as) finalistas (de acordo com a agenda dos jurados)

30/04

Encerramento das indicações de finalistas pelo formulário eletrônico

30/09

Data limite para a realização das entrevistas com os(as) finalistas.

29/06

Divulgação da lista de indicados no **Arraiá Gastronomia Preta**

30/11

O Grande Dia - a premiação.



COMUNICAÇÃO DO PRÊMIO

NO FESTIVAL GASTRONOMIA PRETA

A indicação de finalistas e todo o processo de divulgação e comunicação do prêmio será realizado no perfil do Festival Gastronomia Preta no **Instagram** e com possíveis parceiros. Alguns documentos estarão disponíveis no site www.gastronomiapreta.com.br



FINALISTAS E O USO DE IMAGEM

Os finalistas deverão enviar uma foto em alta qualidade quando demandados(as) pelo prêmio. Essa foto será utilizada no processo de comunicação do prêmio e em futuros materiais de comunicação.

O aceite em ser finalista no Prêmio Gastronomia Preta 2024 concede à organização do evento o direito de uso de voz e imagem dos finalistas e vencedores(as). O(a) ganhador de cada categoria terá a opção em fazer uma colab no Instagram com uma arte como essa da foto ao lado.

ALINE GUEDES

Mestre em Hospitalidade, pesquisadora e professora em Gastronomia, chef de cozinha, empresária e ativista com recorte racial na gastronomia



ALINE PIRES

Engenheira de Alimentos, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Doutora em Engenharia Química e Diretora de Criação das marcas Mulher Preta e Soul Negão



CAROLINA COSTA

Economista pela UFMG, Especialista em Direito e Economia da Regulação pelo CEPED/UERJ. Servidora Pública Federal na Agência Federal do Cinema desde 2006, atualmente atua na Gestão Estratégica da Agência.



LUCAS CORAZZA

Chefe Confeiteiro, jurado dos programas Que Seja Doce e Quanto Vale Esse Doce do canal GNT e um aliado na luta contra o racismo e na pauta LGBTQIAP+.



PAULO ROCHA

Chefe Confeiteiro e responsável pela confeitaria das seis casas do grupo Jacquín; apresentador do programa Esse Doce tem História (GNT) e do Prêmio Gastronomia Preta; e, participante do Iron Chef Brasil (Netflix).



RUBENS GONÇALO

Chef Executivo e Diretor de A&B do Rio Othon Palace; jurado e responsável pelas provas práticas do Prêmio Gastronomia Preta (2022).

