Terca-Feira, 03 de Novembro de 2026

Merendeiro de Várzea Grande leva o 1º lugar no concurso “SuperChef da Educação 2025”

Victor Hugo conquistou R$ 9 mil com a apresentação do prato “Encanto do Cerrado”

A cerimônia de premiação do concurso “SuperChef da Educação – Melhores Receitas 2025”, na noite desta quarta-feira (3.9), foi marcada por emoção, criatividade e muito sabor. Com o objetivo de valorizar o trabalho dos merendeiros escolares da rede estadual de ensino, o concurso é promovido pela Secretaria de Estado de Educação (Seduc-MT) e está na sua 3º edição.

Em 1º lugar, o grande vencedor da edição 2025 levando o prêmio de R$ 9 mil foi Victor Hugo Mota, merendeiro da Escola Estadual Prof. José Mendes Martins, de Várzea Grande. Ele conquistou a maior pontuação do concurso com o prato “Encanto do Cerrado”, que uniu peixe com tradição, ingredientes regionais e apresentação impecável, somando 207,8 pontos, segundo a avaliação dos jurados.

O 2º lugar ficou com Rosely Aparecida da Cruz, da Escola Estadual Sagrado Coração de Jesus, de Rondonópolis, que preparou uma lasanha de lombo suíno. Destacando-se pela combinação de sabores e criatividade no preparo, o prato garantiu para a merendeira o prêmio de R$ 7 mil.

Por fim, o 3º lugar foi conquistado pela merendeira da Escola Estadual Nova Canaã, de Nova Canaã do Norte, Roseli Mendes de Sá, que apresentou uma tradicional e deliciosa polenta com almôndegas.

O secretário de Estado de Educação, Alan Porto, destacou que o SuperChef é uma oportunidade de reconhecer a importância desses profissionais que, diariamente, fazem a diferença na vida de milhares de estudantes.

“Mais do que cozinhar, eles cuidam, acolhem e contribuem diretamente para o aprendizado e o bem-estar dos nossos estudantes. Hoje celebramos o talento, o carinho e a dedicação de cada um que participou. Aproveitem que hoje a festa é para vocês”, afirmou.

Nesta final, participaram 13 concorrentes, cada um representando as Diretorias Regionais de Educação (DREs) da Seduc-MT. Todos os participantes são profissionais que atuam diretamente na alimentação escolar das unidades da rede estadual.

Os pratos foram degustados e avaliados por jurados renomados, como a instrutora de gastronomia Jeane de Souza, o professor de gastronomia João Carlos Caldeira e a nutricionista Gabrieli Comacchio.

As receitas seguiram regras de preparo como ser prato salgado, inédito no cardápio da alimentação escolar e que contenha obrigatoriamente uma proteína de origem animal, podendo ser carne bovina, suína, frango ou peixe. A final do concurso reuniu familiares, gestores escolares e autoridades em uma noite de celebração da educação e da gastronomia. Além da premiação, os convidados participaram de um jantar especial.



O SuperChef

O “SuperChef da Educação” faz parte da política educacional Alimentação Escolar, uma das 30 políticas que integram o Plano EducAção 10 anos. A iniciativa destaca a importância da alimentação escolar de qualidade no processo educacional e no desenvolvimento dos alunos.

Claryssa Amorim | Seduc