



II CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN

“Trofeo Jamón Spain” - Ciudad del Vino Valdepeñas

Lugar: Pabellón Ferial Esteban López Vega

Dirección: Valdepeñas

Fecha: 25 de Marzo de 2017

Hora: 12:00

Organiza: Jamón Spain Alimentos de España

Patrocina: Banco Sabadell

Colabora: Excmo. Ayto. de Valdepeñas y Feceval **OBJETIVO.**

El objetivo es reconocer y premiar al cortador profesional, de España, que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón entre los 10 participantes seleccionados.

PARTICIPANTES.

Podrán participar en el concurso todos los cortadores profesionales de España que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo (restaurantes, cafeterías, charcuterías, tiendas especializadas...).

Para ello deberán cumplimentar el boletín de inscripción que se adjunta con las presentes bases y enviarlo junto con el Currículum Vitae a la siguiente dirección de correo:

concursocortadoresvaldepenas@gmail.com antes del día **10 de Marzo a las 00:00 horas.**

Todos los boletines recibidos después de esta fecha no se tendrán en cuenta.

De las solicitudes recibidas se seleccionarán 10 concursantes y 2 suplentes, teniendo en cuenta su Currículum y trayectoria como cortador. La responsabilidad de la selección de los mismos será de la organización. La selección definitiva se comunicará a los concursantes unos días antes del concurso, vía telefónica o mail.

La presentación a este concurso supone la plena aceptación de las bases.

En caso de incumplimiento, la organización se reserva el derecho de sustituir al concursante.

DESARROLLO DEL CONCURSO.

El concurso dará comienzo a las 12:00 horas del día 25 de Marzo de 2017.

Los concursantes seleccionados deberán presentarse al menos una hora y media antes del concurso en el lugar indicado: Pabellón Ferial Esteban López Vega.

- Cada concursante dispondrá de un jamón de similares características.
- El jamón será asignado por sorteo previo, la mesa de trabajo será asignada por la organización.
- Los participantes irán provistos de toda la indumentaria y todos los útiles necesarios para la realización del corte de jamón, cuchillos, tabla jamonera, platos de presentación, etc.
- El concurso dará comienzo cuando lo autorice el presidente del jurado. Una vez comenzado, el concursante dispondrá de dos horas para realizar todo el trabajo.
- Se deberá lonchear y emplatar todo el jamón, no estando permitido hacer tacos, ni tan siquiera en los platos creativos o de presentación.
- Los concursantes confeccionarán, independientemente del resto de jamón que se corte, tres platos, uno de cada una de las partes del mismo, (maza, babilla y punta). En estos tres platos solo se podrá utilizar jamón.
- También se confeccionará un cuarto plato creativo, donde se podrá utilizar cualquier parte del jamón, así como cualquier objeto decorativo que no precise preparación culinaria.
- El concursante deberá elegir 3 platos que se aproximen lo máximo posible a 100 gramos, que serán pesados para su posterior puntuación, pudiéndolos sacar de la parte que estime oportuna y en el momento que él mismo decida.
- Los concursantes podrán traer sus platos propios para la elaboración de los 4 platos de presentación, en caso de no traerlos, la organización les facilitará platos de loza blanca.
- Durante el concurso, los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.

LA ORGANIZACIÓN.

La organización no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante el concurso.

La organización se reserva el derecho de poder suspender o aplazar el concurso por fuerza mayor. (Climatología, falta de luz...)

La organización se reserva el derecho de poder modificar estas bases, parcial o totalmente, si lo considerara oportuno.

EL JURADO.

Los miembros del jurado se darán a conocer al comienzo del concurso y estará integrado por representantes del sector (restaurantes, industrias del jamón...) así como otros que la organización crea capacitados para dicho cometido.

Se calificará de la siguiente forma:

- 1- Limpieza y pelado de la pieza. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 2 veces, total 20 puntos por juez.
- 2- Estilo del cortador. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 3 veces, total 30 puntos por juez.
- 3- Rectitud del corte. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 4- Emplatado general. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 5- Calidad de la loncha. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 6- Limpieza, colocación y orden de la mesa de trabajo de principio a fin. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 2 veces, total 20 puntos por juez.
- 7- Presentación de 3 platos (maza, babilla y punta). 1 a 6 puntos cada plato y cada juez. Total 18 puntos los 3 platos por juez.
- 8- Plato creativo. 1 a 8 puntos por juez.
- 9- Platos de 100 gramos. Detalle de las puntuaciones: los platos que pesen 100 gramos, puntuaran 10 puntos, si pesara 98 gramos, puntuarán 9,8 puntos, 102 gramos, 9,8 puntos y así sucesivamente. Se sumarán las puntuaciones de los tres platos, no se obtendrá la media porcentual. Máximo 10 puntos por plato, 30 puntos en total.
- 10- Numero de platos. Se asignarán 10 puntos al cortador que más platos obtenga, 9 puntos al segundo cortador que más platos obtenga y así sucesivamente.
- 11- Remate y apurado de la pieza. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará dos veces, el remate por un lado y el emplazado de los últimos platos por otro. Total 20 puntos por juez.
- 12- Rendimiento. Se asignarán 10 puntos al cortador que obtenga mejor rendimiento, 9 puntos al segundo y así sucesivamente.
- 13- Rapidez del trabajo. No puntuará el hecho de terminar antes o después. El concursante que no acabe el trabajo en el tiempo establecido no quedará descalificado, pero obtendrá una puntuación de 0 puntos en el apartado 11 (Remate y apurado de la pieza).
- 14- El uso de pinzas o guantes, no se tendrá en cuenta, por lo que no puntuará ni positiva ni negativamente.
- 15- El premio a la creatividad se dará al concursante cuya suma de los 3 platos de presentación más el plato creativo sea la más alta.

Una vez finalizado el concurso, los miembros del jurado valorarán todos los aspectos descritos anteriormente, entregarán las puntuaciones a la organización y se hará público el resultado. Posteriormente se procederá a la entrega de premios.

En caso de empate, se valorará la puntuación más alta en los apartados 3, 4 y 5.

En caso de empate en el premio a la creatividad, se valorará la puntuación más alta del plato libre creativo y en el caso de que también hubiera un empate, se valorará la puntuación más alta de todo el trabajo.

El fallo del jurado será inapelable.

El jurado se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.

La dirección del concurso, de mutuo acuerdo con la organización, podrá pedir explicaciones, y/o incluso anular las puntuaciones de cualquier juez, si observara de forma clara, que este ha intentado beneficiar o perjudicar a algún participante.

PREMIOS

1º

TROFEO

JAMONERO AFINOX

200 €

2º

TROFEO

MAQUINA DE AFILAR PROMOFILO

150 €

3º

TROFEO

MALETÍN DE CUCHILLOS

100 €

4º AL 10º

MAS LOS DOS RESERVAS.

DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN

PREMIO A LA CREATIVIDAD

TROFEO

ESTUCHE DE VINO Y QUESO MANCHEGO

50 €

Para más información:

concursocortadoresvaldepenas@gmail.com o

Teléfono: 609 431 235 (Vicente).