



2º Concurso de Cortadores de Jamón del Mediterráneo

OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón entre los 8 participantes.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el sábado 28 de Marzo de 2020 en GastroAlicante recinto ferial IFA Stand Comunidad Valenciana a las 10:00 h.

PARTICIPANTES:

Podrá participar en el concurso todos los cortadores del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar el boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con un currículum como cortadores, al mail cortadores@luceros.es, hasta el día 10 de Marzo a las 14:00 donde se especifique claramente: 2º Campeonato de Cortadores de Jamón del Mediterráneo.

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 8 concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados serán confirmados (una semana antes de la fecha del concurso). En caso de incumplimiento de alguna de las normas la organización podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

BASES:

- 1.- El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante curriculum que seleccionará la organización.
- 2.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar Boletín de Inscripción antes de las 14:00 horas del día 10 de Marzo de 2020. No se aceptarán los recepcionados con fecha y hora posterior a la mencionada.
- 3.- La selección de los 8 concursantes definitivos, así como de los 2 suplentes, se hará por los integrantes del Comité Organizador.
- 4.- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, realizándose un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del campeonato. Los jamones no variarán en más de 300 gramos el más grande respecto del más pequeño.
- 5.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria (camisa blanca y corbata) y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, pinzas, platos para las distintas presentaciones, tabla jamonera, etc.
- 6.- El campeonato se realizará en Stand Comunidad Valenciana en recinto Ferial IFA Alicante en el horario y fecha fijada, debiendo estar con 1 hora de antelación en dicho lugar.

7.- A todos los concursantes y miembros del jurado se les ofrecerá un picoteo para retomar fuerzas gratuito al finalizar el concurso.

8.- Los integrantes del jurado serán 2 y se harán públicos antes de la celebración del evento.

9.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Estilo del cortador

B. Presentación y limpieza previa al corte de la pieza.

C. Orden y limpieza de la zona de trabajo.

D. Rendimiento y cantidad de platos obtenidos.

E. Remate y apurado de la pieza.

F. Rectitud del corte.

G. Tamaño y grosor de las lonchas

H. Eficacia y eficiencia.

I. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos.

J. Platos artísticos y/o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, babilla y punta)

10.- Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.

11.- Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso

12.- El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.

13.- Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad.

14.- La asignación de piezas se hará por sorteo antes del comienzo. La colocación del concursante se hará por orden alfabético de primer apellido.

15.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.

16.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado.

17.- Los concursantes no podrán ser ayudados por persona alguna ajena a la organización, ésta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.

18.- Los concursantes dispondrán de la posibilidad de agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, si así lo desean, suplementos que ellos mismos deberán de aportar.

19.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.

20.- La organización no se hace responsable de cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar como consecuencia de la celebración del evento por parte de los cortadores, bien sean caídas o cortes.

21.- Cada vez que el concursante lleve 5 platos se retirarán para su venta por parte de la organización, previa inspección por el jurado, menos los de diseño y creativos.

22.- Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.

23.- La dirección del concurso correrá a cargo del maestro cortador Lázaro Ortega y la organización del mismo de las manos de Javier Martínez, ambos de Luceros Gourmet SL, siendo Luceros Gourmet SL y todo su personal el comité organizador del concurso.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

✓ Estilo (1 a 10 puntos), la vestimenta se valorará en apto o no apto. Valorando el jurado la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, etc.

✓ Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza así como zona de trabajo (1 a 10 puntos) Se valorará el grado de eliminación de grasas rancias, el correcto pelado de la pieza tanto por exceso como por defecto, el perfilado de la pieza. Se valorará la limpieza de la zona de trabajo al comienzo, durante y al final del proceso de corte. Debiendo estar lo más limpia posible y con todas las herramientas y utensilios debidamente situados para que no supongan riesgo alguno al cortador.

✓ Cantidad de platos obtenidos. (1 punto cada plato) Se contabilizarán la totalidad de platos obtenidos por cada concursante debidamente identificados, los platos deben estar cubiertos en su totalidad, el jurado puede anular los que no considere válidos por incumplir esta norma o cualquier otra. De esta forma se premiará al concursante que corte las lonchas más finas y saque mayor número de platos. Los últimos 10 platos serán valorados por el jurado a fin de decidir, si se contabilizan todos esos platos o cuantos de ellos, por entender que son ya parte del remate de la pieza y pueden no ser aptos para la venta.

✓ Plateado General (1 a 10 puntos) El jurado valorará la colocación de las lonchas en el plato, apreciando la homogeneidad y armonía de los mismos. No está permitida la obtención de tacos (se penalizará con -10 puntos) ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos.

✓ Rectitud del corte (1 a 10 puntos) Será valorada la misma durante todo el proceso de corte, puntuando de forma negativa la existencia de resaltos, ondulaciones y la presencia de cortes laterales y puntuando de forma muy positiva que el mismo presente durante todo el proceso un plano horizontal.

✓ Tamaño y grosor de lonchas (1 a 10 puntos) Serán valorados ambos aspectos durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas.

✓ Eficacia y eficiencia (0 a 10 puntos) Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado, en este apartado tendrá como puntuación 0 puntos, pero sólo en ese apartado, por ello, NO se considerará eliminado del concurso. El tiempo máximo permitido será de 2:00 horas a contar a partir de que el director de concurso de comienzo oficial

al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el concurso. El jurado valorará de forma progresiva a los participantes, desde la máxima a mínima puntuación, comenzando por el más rápido: Primero 10 puntos, segundo 9 puntos y así sucesivamente.

✓ Platos de 100 gramos (1 a 10 puntos) Cada participante durante el proceso de corte debe elegir 3 platos para su pesado, los platos se irán pesando en el momento que el concursante indique que los tiene listos, uno a uno, del pesado resultante se valorará de la siguiente manera: 100 g---- 10 puntos 98 g--- 9,8 puntos 102 g----- 9,8 puntos. De forma que van de dos en dos gramos los pesos al igual que de dos en dos décimas los puntos.

✓ Platos artísticos y libre creativo. (1 a 10 puntos) Cada participante debe presentar 3 platos para la mencionada categoría, uno de cada parte del jamón (maza, babilla y punta), todos ellos sólo pueden contener de forma exclusiva jamón y tocino, siendo presentado, sí así lo desea el cortador, en plato aportado por el concursante o por la organización. Un cuarto plato será libre creativo y, se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador. El mejor plato libre creativo, que será valorado por los miembros del jurado, tendrá un premio especial. En caso de empate en la valoración de dicho plato, la dirección de concurso realizará un “voto de calidad”, a fin de solventar dicha situación.

✓ Rendimiento de la pieza. (1 a 10 puntos) Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual forma que al finalizar, procederemos al pesado de hueso y despojos. De ahí, obtendremos el rendimiento, siendo la puntuación de 10 puntos el equivalente al 100 %, 9 al 90% y así, sucesivamente.

✓ Prueba de conocimientos tipo test (0 a 10 puntos) Se realizará una prueba teórica tipo test de 5 preguntas con un valor de 2 puntos cada pregunta.

El concurso está Organizado por Luceros Gourmet SL y con el patrocinio de Jamones Ibéricos Montesano y dirigido por el Maestro Cortador Lázaro Ortega.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

TROFEO, PLAZA DIRECTA PARA PARTICIPAR EN UN CONCURSO CLASIFICATORIO PARA LA FINAL DEL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE LA ANCI, 1 JAMON IBERICO CEBO CAMPO PRECINTO VERDE MONTESANO Y DIFUSIÓN EN MEDIOS DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO Y DIPLOMA ACREDITATIVO

SEGUNDO CLASIFICADO TROFEO 1 CAÑA DE LOMO DE BELLOTA MONTESANO Y DIFUSIÓN EN MEDIOS DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO Y DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO TROFEO 1 CAÑA DE LOMO DE CEBO CAMPO MONTESANO DIFUSIÓN EN MEDIOS DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO Y DIPLOMA ACREDITATIVO

MEJOR PLATO LIBRE CREATIVO TROFEO y DIPLOMA ACREDITATIVO

DEL 4º AL 8º CLASIFICADO DIPLOMA ACREDITATIVO

DESARROLLO DEL CAMPEONATO

- I. Selección y notificación de concursantes así como de suplentes entre los inscritos.
- II. Reunión comité organizador y jurado profesional
- III. Dudas y preguntas
- IV. Presentación oficial
- V. Colocación provisional de utensilios y herramientas
- VI. Inspección y pesado de piezas
- VII. Sorteo de piezas y ubicación concursantes
- VIII. Supervisión definitiva
- IX. Identificación y reparto de tarjetas identificativas
- X. Inicio oficial del campeonato
- XI. Deliberación del jurado
- XII. Cumplimentación de actas y entrega de premios.
- XIII. Agradecimientos y finalización del campeonato.
- XIV. Picoteo con el Jurado y participantes.

La organización tendrá potestad para realizar los cambios que considere oportuno en consenso con el jurado.



HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

2º Concurso de Cortadores de Jamón del Mediterráneo 2020

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

Localidad.....

Provincia.....

Teléfono.....

Móvil.....

Correo electrónico.....

DNI.....

Profesión.....

Participo a nivel personal si

Represento a la empresa.....

Es obligatorio adjuntar curriculum vitae completo y acreditaciones existentes.