

II CONCURSO DE CORTADORES DE MINI JAMÓN

ORGANIZA: CARNICAS 7 HERMANOS, S.A. / IG CORTADORES

PATROCINADO POR: CARNICAS 7 HERMANOS, S.A. / MEAT ATTRACTION / STEELBLADE

OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de mini jamón entre los 7 participantes, valorando el que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el día 18 de Septiembre de 2018, a las 12:00 horas, en el recinto ferial IFEMA de Madrid durante la celebración de la feria MEAT ATTRACTION.

PARTICIPANTES:

Podrá participar en el concurso todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar el boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con un currículum profesional como cortadores.

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los concursantes definitivos.

Los concursantes seleccionados serán confirmados el día 15 de agosto. 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 currículum que seleccionará la organización.
2. Los interesados deberán cumplimentar y enviar Boletín de Inscripción antes de las 12:00 horas del día 14 de Agosto de 2018. No se aceptarán los recepcionados con fecha y hora posterior a la mencionada.
3. La selección de los 7 concursantes definitivos, así como de los 2 suplentes, se hará por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el Comité Organizador.

4. Cada participante dispondrá de 3 piezas de mini jamón de peso y características similares, realizándose un sorteo previo de asignación, minutos antes del inicio del campeonato.
5. Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, pinzas, plato de creación.
6. El campeonato se realizará en el recinto ferial IFEMA de Madrid, en el desarrollo de la feria MEAT ATTRACTION, el miércoles 18 de Septiembre a las 12:00 horas, debiendo estar con 1 hora de antelación en dicho lugar.
7. Los integrantes del jurado serán 3 y se harán públicos antes de la celebración del evento.
8. El jurado puntuará los siguientes aspectos:
 - a. Estilo del cortador.
 - b. Limpieza, colocación y orden de la mesa de la zona de trabajo.
 - c. Remate y apurado de la pieza.
 - d. Rectitud del corte.
 - e. Tamaño y grosor de las lonchas
 - f. Eficacia y eficiencia.
 - g. Plateado general.
 - h. Plato libre creativo, de cualquier parte del jamón.
9. Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.
10. Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso
11. El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.
12. Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad, para los que se podrá utilizar un plato libre.
13. La asignación de piezas se hará por sorteo antes del comienzo. La colocación del concursante se hará por orden alfabético de primer apellido.
14. La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.
15. A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado. O bien, se llevará un control según hoja, controlada por un juez de mesa.
16. Los concursantes no podrán ser ayudados por persona alguna ajena a la organización, esta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.

17. 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.
18. La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza.
19. 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.
20. Cada vez que el concursante lleve 5 platos, se retirarán para su degustación por parte de la organización, previa inspección por el jurado. A excepción de los platos creativos que quedarán expuestos para su valoración.
21. Cada concursante realizará un plato libre creativo.
22. El concurso dará comienzo cuando lo autorice el director del concurso.
23. La dirección del concurso correrá a cargo de Iván Gómez.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

1. 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, actitud ante el público, sensaciones que transmite durante el trabajo, etc. Se puntuará tres veces, a partir de la primera media hora.

2. Cantidad de platos obtenidos. (1 a 10 puntos en orden descendentes al número de platos).

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.

3. 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), valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos. Se puntuará cuatro veces.

4. 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. Se puntuará cuatro veces.

5. Calidad de la loncha (1 a 10 puntos)

Será valorado el grosor y tamaño de la loncha, así como la textura de la misma. También se tendrá en cuenta la entrada y salida del cuchillo, de manera más o menos limpia. Se puntuará cuatro veces.

6. Limpieza, colocación y orden de la mesa (1 a 10 puntos)

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. También se valorará el puesto de corte. Se puntuará dos veces.

7. Remate y apurado de la pieza (0 a 10 puntos)

Se valorará la técnica empleada para rematar la pieza, así como el emplatado de los últimos platos obtenidos.

Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado, en este apartado tendrá como puntuación 0 puntos.

El tiempo máximo permitido será de 2 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. Se puntuará dos veces.

8. Platos de 100 gramos (1 a 10 puntos)

Cada participante durante el proceso de corte debe elegir 1 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.

9. Plato artístico y libre creativo. (1 a 10 puntos)

Un 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 utilizará el criterio de mayor puntuación en la suma de todos los creativos para el desempate.

PREMIOS

- **PRIMER CLASIFICADO**
 - Trofeo
 - 400€
 - Jamonero profesional Gama Alta SteelBlade
 - Manta cuchillera – Elisabeth Pulido

- **SEGUNDO CLASIFICADO**
 - Trofeo
 - 200€
 - Jamonero profesional Gama Media SteelBlade
 - Manta cuchillera – Elisabeth Pulido

- **TERCER CLASIFICADO**
 - Trofeo
 - 100€
 - Juego cuchillos cortador profesional SteelBlade
 - Manta cuchillera – Elisabeth Pulido

- **MEJOR PLATO CREATIVO**
 - Trofeo
 - Juego cuchillos cortador profesional SteelBlade
 - Manta cuchillera – Elisabeth Pulido

DESARROLLO DEL CAMPEONATO

1. Reunión comité organizador y jurado profesional
2. Dudas y preguntas
3. Presentación oficial
4. Colocación provisional de utensilios y herramientas
5. Supervisión definitiva
6. Inicio oficial del campeonato
7. Deliberación del jurado
8. Cumplimentación de actas y entrega de premios.
9. Agradecimientos y finalización del campeonato.

La organización se reserva el derecho de realizar los cambios que considere oportunos en consenso con el jurado.

HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

Nombre y apellidos _____

Domicilio completo _____

Localidad _____

Provincia _____

Teléfono _____ Móvil _____ Fax _____

Correo electrónico _____

DNI _____

Profesión _____

Participo a nivel personal _____

Represento a la empresa _____

*Es obligatorio adjuntar curriculum vitae completo y acreditaciones existentes.

*Enviar solicitud de inscripción a:

i.g.cortadores@gmail.com

export@7hermanos.com