

CONCURSO DE CORTADORES DE JAMON CIUDAD DE SEVILLA

ASOCIACIÓN SEVILLANA DE CORTADORES DE JAMÓN Y DISTRITO SUR DEL AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón a nivel de la provincia de Sevilla entre los 6 participantes.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el sábado 12 de octubre en la plaza de España de Sevilla.

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten y tengan residencia en la provincia de Sevilla o hallan nacidos en la provincia de Sevilla , reservando la asociación uno para un cortador andaluz que no sea sevillano, para ello deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con Currículo profesional como cortadores y un vídeo de 5 minuto en el cual se vea que se corten las distintas partes del jamón, a la asociación sevillana de cortadores de jamón, donde se especifique claramente:

Concurso de cortadores de jamón "Ciudad de Sevilla", a través de alguno de los siguientes medios:

Dirección postal:

Asociación sevillana de cortadores de jamón

AV. HITASA Nº 36

CP:41006

Correo electrónico: info@aeconsulting.es

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 6 concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados se confirmarán en la presentación del concurso. En caso de incumplimiento de alguna de las normas la organización podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

*Al segundo clasificado de esta edición se tendrá directamente una plaza reservada para el año que viene

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 hasta el día 2 de octubre de 2013 No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.

3.- La selección de los 6 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 una pieza de peso y características similares, de Jamones, patrocinadora del evento. 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 y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, tabla de corte del jamón, pinzas, etc.

6.- El concurso se realizará en la plaza de España el sábado 12 de octubre. A los cortadores se les informará del comienzo de la hora del concurso. Los concursantes tendrán que presentarse obligatoriamente una hora y cuarenta y cinco minutos antes del comienzo del concurso.

7.- A todos los concursantes y miembros del jurado se les ofrecerá un almuerzo gratuito el día de celebración del concurso.

8.- Los integrantes del jurado serán 5 o 6 y se harán públicos antes de la celebración del evento.

Los miembros del jurado, una vez finalizado el concurso se reunirán en sitio ubicado para el mismo.

Y darán su veredicto en voz propia, estando presente dos miembros de la organización, el juez del concurso, alcalde o presidente de la sociedad de desarrollo económico.

9.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Estilo del cortador

B. pelado de la pieza y limpieza en la zona de trabajo

- C. todos los platos tendrán que pesar de 70 gramos a 100 gramos
 - D. rectitud del corte
 - E. Tamaño y grosor de las lonchas
 - F. Emplatado general
 - G. Peso de la pieza y de los despojos, para comprobar el rendimiento del jamón
 - H. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos.
 - I. Presentación de tres platos de cada parte del jamón, maza, punta y babilla.
 - J. presentación de un plato creativo, para ello se podrá utilizar cualquier tipo de objeto
- Como decoración, se tendrá mucho en cuenta la originalidad.
- K. Velocidad en el trabajo, el primero en acabar su pieza obtendrá 10 puntos el segundo en acabar tendrá 9 y a si sucesivamente.

10.- Todos los apartados serán valorados entre 1 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 y el lugar de colocación de los cortadores, se hará por sorteo antes del comienzo.

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, esta 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 10 platos y se pesarán 4 al azar y si algunos de los platos pesados pesa menos de 70 gramo se penalizará con 5 puntos. 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 creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.

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 (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.

- Orden y limpieza zona de trabajo (1 a 10 puntos)

Se valorará la misma 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.

No está permitida la obtención de tacos ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos.

El que obtenga mayor de números de plato tendrá 10 puntos, el siguiente 9 puntos y así sucesivamente

- 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.

- Emplatado General, se valorará la uniformidad de todas la lonchas del plato y que se emplate en un solo plato.

Si el plato no está bien cubierto de jamón, no esté bien loncheado o tenga mucho tocino se eliminará el plato automáticamente.

- El tiempo máximo permitido será de 2 horas contados a partir de que el jurado dé comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el mismo. 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 del pesado resultante se valorará de la siguiente manera:

100 g---- 10 puntos

98 g--- 9,8 puntos

102 g----- 9,8 puntos.

- Platos artísticos y creatividad. (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 creativo y se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador, la elección del mejor plato creativo correrá a cargo de la organización, el cual contará para la puntuación final.

El jurado valorará muy especialmente en el punto anterior la originalidad y la no repetitividad de otros concursos.

PREMIOS

PRIMERO: TROFEO Y DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN

SEGUNDO: TROFEO Y DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN

TERCERO: TROFEO Y DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN

MEJOR PLATO CREATIVO: TROFEO

DEL 4 A 6: DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN, OBSEQUIO DE RECUERDO

DESARROLLO DEL CONCURSO

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. 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. Comida con el Jurado y participantes.

**HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS Concurso de
Cortadores de Jamón CIUDAD DE SEVILLA 2013**

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

Localidad.....Provincia.....

Teléfono..... Móvil..... Fax.....

Correo electrónico.....@.....

DNI.....

Profesión.....

Participo a nivel personal si / no

Represento a la empresa.....

Es obligatorio adjuntar currículum vital completo y acreditaciones existentes.

NOTA: Con el relleno de esta solicitud el abajo firmante está de acuerdo con todos los puntos de las bases del concurso de cortadores de jamón de "CIUDAD DE SEVILLA" 2013

FIRMADO