

II CONCURSO CORTADOR DE JAMON VILLA EL CORONIL 2013.

OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón a nivel nacional entre los 6 participantes.

FECHA Y LUGAR:

El Campeonato se celebrará el Jueves 15 de Agosto a las 13:00 horas caseta la Alegria. El CORONIL.(SEVILLA.)

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el campeonato todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con Curriculum profesional como cortadores, a CATERING MARTÍN GONZALEZ donde se especifique claramente:
II CONCURSO CORTADORES DE JAMON VILLA EL CORONIL 2013., a través de alguno de los siguientes medios:

Dirección postal:

Juan Antonio Ocaña vazquez.
Calle carabela la pinta nº 14.
41760. El coronil. (Sevilla.)
Justocoronil76@hotmail.com

El plazo de presentación de solicitudes es hasta el día 8 DE AGOSTO.

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 6 concursantes definitivos, mas los dos suplentes. Los concursantes seleccionados serán confirmados el lunes antes 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 del día 8 DE AGOSTO . 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 del II CONCURSO CORTADOR DE JAMON VILLA EL CORONIL 2013.
- 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, pinzas y jamonera..
- 6.- El campeonato se realizará en el recinto de ferial de la localidad de El Coronil en el horario y fecha fijada.
- 7.- A todos los concursantes y miembros del jurado se les ofrecerá unos aperitivos .
- 8.- Los integrantes del jurado serán 6 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 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. No se permite hacer tacos ni deshuesar el jamón, ha de lonchearse de principio a fin, es un concurso de cortadores, no de taqueadores.

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. También posee la facultad de hacer los cambios que considere oportunos en consenso con los miembros del jurado

21.- Cada vez que el concursante lleve 10 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 creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos. En dicho plato se apreciará y premiará con un trofeo al mas original y creativo que el ingenio y la destreza del participante sea capaz de sorprender al jurado.

23.- El concurso esta organizado por CATERING MARTÍN GONZALEZ y dirigido por Miguel Prieto Mora.

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 mas finas y saque mayor numero de platos.

- Remate y apurado de la pieza (1 a 10 puntos)

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.

- 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 (1 a 10 puntos)

- 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 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 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 no contará para la puntuación final.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

JAMONERO SILESTONE ESPAÑA.

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO
DIPLOMA ACREDITATIVO

SEGUNDO CLASIFICADO

TROFEO

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO
DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO

TROFEO

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO
DIPLOMA ACREDITATIVO

MEJOR PLATO ARTÍSTICO Y CREATIVIDAD

TROFEO

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO
DIPLOMA ACREDITATPOR

TODOS TENDRÁN DIPLOMA DE AGRADECIMIENTO POR PARTICIPAR EN EL II CONCURSO VILLA EL CORONIL 2013.