

Bases XX Concurso de Cortadores de Jamón - Dehesa de Extremadura 2013

1	<p>El Concurso está abierto a los cortadores profesionales que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo, restaurantes, tiendas especializadas, cafeterías y bares. No podrán presentarse al XX Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura/Grupo Gourmets, cualquiera de los participantes de las pasadas ediciones.</p>
2	<p>La preinscripción será gratuita, los interesados deberán enviar su "currículum vitae" y un vídeo que contenga una demostración del corte de jamón, de aproximadamente unos 10 minutos de duración, antes del viernes 1 de febrero de 2013 a las oficinas del Grupo Gourmets (C/Aniceto Marinas, 92 - 28008 Madrid) a la atención de Patricia Vargas.</p> <p>La Organización, tras analizar los "currículum vitae" y el vídeo de los preinscritos, propondrá a un candidato por Comunidad Autónoma, hasta un máximo de 6 participantes.</p>
3	<p>La responsabilidad de la selección definitiva será del patrocinador, el Consejo Regulador Dehesa de Extremadura, quien confirmará los concursantes, días antes de la fecha del concurso, basándose en su currículum, el vídeo y la trayectoria profesional.</p>
4	<p>El Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none">Estilo del cortador.Grosor y tamaño de la loncha.Presentación de las raciones: Platos grandes/ Platos pequeñosRendimiento de la ración.Corte de una ración de 100 gr.Rendimiento de la pieza.Rapidez del trabajo.Limpieza del mismo.Presentación de raciones de las distintas partes del jamón.Inventiva en la nueva presentación del jamón.
5	<p>Cada uno de los concursantes dispondrá de un jamón de Dehesa de Extremadura colocado sobre una tabla-soporte que será de iguales características (peso y pata), para todos los concursantes.</p>
6	<p>Todos los concursantes deberán confeccionar, independientemente del resto</p>

	<p>del jamón que se corte, una ración de cada una de las diferentes partes del jamón.</p>
7	<p>Los concursantes elaborarán dos platos de los que se valorará la presentación, para lo cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre que la realización de la presentación no requiera preparación culinaria.</p>
8	<p>Los concursantes irán provistos de la vestimenta adecuada (chaquetilla) y los útiles necesarios para el cortado de jamón.</p>
9	<p>Para la valoración del rendimiento obtenido, los concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán introducir todos los desperdicios, para su pesaje.</p>
10	<p>Los concursantes tendrán que presentarse en El Recinto Ferial de IFEMA a las 10:00 h. el lunes 8 de abril de 2013. El Concurso se celebrará en la zona de actividades del Pabellón destinado a ello, en próximas comunicaciones informaremos del lugar exacto. La duración máxima del Concurso se establece en 1 h. 30 min., desde que el presidente del Jurado autorice el comienzo del mismo.</p>
11	<p>A los participantes seleccionados de fuera de Madrid se les abonarán los gastos de desplazamiento, dentro del ámbito nacional, previa presentación del justificante, y se les asignará un hotel, con cargo a la Organización, para su alojamiento el domingo 7 de abril del 2013.</p>
12	<p>PREMIOS: El fallo del Jurado será inapelable. El premio para el/la ganador/a consistirá en 1.000 €, trofeo y diploma.</p>
13	<p>A resultas de este galardón y como compromiso de colaboración con el patrocinador, el ganador se compromete -hasta la celebración del siguiente concurso-, a llevar puesto el delantal o cualquier otra indumentaria proporcionada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, en todos los actos difundidos en cualquier medio de comunicación. La inobservancia de este requisito supondrá la desposesión automática del premio recibido, incluido la devolución de su importe.</p>
14	<p>Todos los participantes, por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las presentes bases.</p>