

**IV Concurso Nacional de Cortadores de Jamón “El Coronil” 2015**



**13 de AGOSTO de 2015  
La caseta “La Alegría”**

**“El Coronil”**



## IV Concurso Nacional de Cortadores de Jamón “El Coronil” 2015

---

### OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN

#### **OBJETIVO:**

Reconocimiento al mejor cortador de jamón del IV Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de El Coronil.

#### **FECHA Y LUGAR:**

El Concurso tendrá lugar el día 13 de Agosto de 2015 y, dará comienzo a la 13:00 de la tarde en la Caseta La Alegría situada en el recinto ferial de El Coronil, los seleccionados deben estar presentes al menos dos horas antes del inicio del Concurso.

#### **PARTICIPANTES:**

El concurso pueden participar todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten y que cumplan las siguientes normas.

Inscripción: 60 €, el importe de la preinscripción será devuelta al participante que finalmente no esté seleccionado.

El concursante seleccionado que al final no asista por cualquier motivo, no recuperará la inscripción a no ser que sea por un motivo de fuerza mayor, y deberá presentar documentación que certifique dicha ausencia.

Los interesados deben realizar la transferencia de 60 € a la siguiente cuenta del Comité Organizador del Concurso a nombre de José Hidalgo Distribuciones y Cortes de Jamón S.L. en el número de cuenta IBAN ES85 14650130011900170538.Ing Direct.

A todos los cortadores seleccionados la organización les invitará tanto al profesional como a su acompañante a una comida, además todos los concursantes recibirán un maletín profesional que incluye cuchillos de la firma 3 Claveles.

Los candidatos a ser seleccionados deberán cumplimentar y firmar el boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con su currículum profesional como cortador y su justificante de transferencia bancaria al correo [info@cortesdejamon.es](mailto:info@cortesdejamon.es), antes del día 1 de Agosto de 2015 a las 14:00 donde se especifique claramente:

Inscripción IV Concurso de Cortadores de Jamón de El Coronil Sevilla a través de Correo electrónico :[Info@cortesdejamon.es](mailto:Info@cortesdejamon.es) o por correo ordinario a la siguiente dirección:

José Hidalgo Distribuciones y Cortes de Jamón S.L.

Avenida Italia 5

La Rinconada Sevilla 41309.

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 6 concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados serán confirmados el día 6 de Agosto de 2015. En caso de incumplimiento de alguna de las normas, la organización podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

La Organización del Concurso va a cargo del **Catering Martin González** con la colaboración especial de **D. José Manuel Hidalgo “Campeón de España 2014”**.

La dirección del concurso irá a cargo del Maestro Cortador, **D. Miguel Prieto Mora “Miguelón”**

Y como presidente del jurado, **D. Sergio Rodríguez Carmona .Cortador Profesional.**

## **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 el Boletín de Inscripción antes de las 14:00 horas del día 01 de Agosto de 2015. No se aceptarán los recibidos con fecha posterior a la mencionada.
- 3.- La selección de los 6 concursantes definitivos, así como 1 suplente, 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, 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, platos para las distintas presentaciones, tabla jamonera, etc.
- 6.- El campeonato se realizará en la Caseta La Alegría situada en el recinto ferial de El Coronil en el horario y fecha fijada, debiendo estar con 2 horas de antelación en dicho lugar .
- 7.- A todos los concursantes y miembros del jurado se les ofrecerá un almuerzo gratuito el día de celebración.
- 8.- Los integrantes del jurado serán como mínimo 3 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.

14.- La asignación de piezas 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, 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 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. El plato puede ser aportado por el concursante

## **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 (Punto por 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

- ✓ 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 darán 15 minutos de cortesía y dependiendo del minuto que termine el cortador su trabajo tendrá una penalización que se detalla a continuación.

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.

A partir de superar el tiempo establecido que son dos horas el cortador recibirá la siguiente penalización:

Finalización de 02:00 a 02:05 minutos; 1 punto de penalización.

Finalización de 02:05 a 02:10 minutos; 3 puntos de penalización.

Finalización de 02:10 a 02:15 minutos; 5 puntos de penalización.

Finalización posterior a 02:15 el cortador será descalificado.

✓ 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 el libre creativo y se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador. Dicho plato, tendrá un premio especial por parte de la organización.



## PREMIOS

### PRIMER CLASIFICADO

Maletin Profesional de cuchillos 

Cuadro conmemorativo Ciudad de El Coronil.

TROFEO Y DIPLOMA ACREDITATIVO

### SEGUNDO CLASIFICADO

TROFEO Y DIPLOMA ACREDITATIVO

Juego de piedras Naturales para afilado "Piedras Meigas"

### TERCER CLASIFICADO

TROFEO Y DIPLOMA ACREDITATIVO

Chaira de Diamante .

### PREMIO MEJOR PLATO ARTÍSTICO

Plato Quartz Conmemorativo del Premio al Plato artístico.

DIPLOMA ACREDITATIVO.

El resto de clasificados 4º ,5º y6º recibirán Diploma acreditativo de participación.

### Los 6 concursantes recibirán:

1 Maletin Profesional con Cuchillos 

DIFUSIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) , DE LOS GANADORES

POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN.

## **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. Comida 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

### IV Concurso Nacional de Cortadores de Jamón El Coronil 2015

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

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

Teléfono..... Móvil..... Fax.....

Correo electrónico.....@.....

DNI.....

Profesión.....

Participo a nivel personal si / no

Represento a la empresa.....

Estando conforme con las bases que anteriormente se me adjuntaron, deseo participar en la IV EDICIÓN DEL CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN DE EL CORONIL .

Firmado:

Nota: Es obligatorio adjuntar curriculum vitae.

#### LA ORGANIZACIÓN

- No se hará responsable de los accidentes que se puedan ocasionar los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc.)
- Asignará la mesa, jamón y posición del cortador, en consenso con los miembros del jurado.
- La Organización tiene la facultad de suspender el concurso por causas de fuerza mayor, tales como falta de luz, peligro público etc.
- El cortador que sufra un corte de cualquier tipo no será eliminado ya que esta organización considera que los cortadores hacen un gran esfuerzo por venir a competir ,será por su cuenta y riesgo el seguir o no compitiendo y no se le tendrá en consideración cualquier pequeño cortesuperficial que no revista gravedad a la hora de puntuarle.
- El cortador que no termine el jamón dentro de la hora límite que se establece en dos horas y cuarto quedará eliminado .

