

# Bases para el I CONCURSO DE CORTADORAS Y CORTADORES DE JAMÓN “BADAJOZ, CAPITAL IBÉRICA”

La finalidad del concurso es premiar al cortador profesional que demuestre mayor habilidad, talante y creatividad a la hora de cortar un jamón.

## FECHA Y LUGAR

Lugar: Badajoz, Plaza Alta

Fecha: 11 de Septiembre de 2015

Hora: 20:00

Inscripción Gratuita

## PARTICIPANTES

Podrá participar en el concurso todos los profesionales del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar el boletín de inscripción que se adjunta a estas bases y remitirlo, junto con el currículum profesional como cortadores, a la siguiente dirección o por email antes del día 28 de Agosto de 2015.

**Asunto: I CONCURSO DE CORTADORAS Y CORTADORES DE JAMON “BADAJOZ, CAPITAL IBÉRICA”**

**Dirección: Calle Legado Macías 22, 06007 Badajoz**

**Dirección de correo electrónico: concursodecortadoresdebadajoz@gmail.com**

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 6 concursantes definitivos. Los seleccionados serán confirmados el 11 de Agosto de 2015. En caso de incumplimiento de alguna de las normas o motivos personales, la organización podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

1. El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante curriculum.
2. Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12:00 horas del día 1 de Agosto de 2015. 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 el comité organizador del concurso, basándose en su curriculum y trayectoria profesional.
4. Cada participante dispondrá de un jamón ibérico, 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 deberán ir provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el corte del jamón: cuchillos, soporte jamonero, platos para las tres

presentaciones (Maza, Punta y Babilla) así como para la elaboración del plato artístico, tabla jamonera...

6. El concurso se realizará en Badajoz, Plaza Alta, en el horario y fecha fijada, debiendo estar con 1 hora de antelación en dicho lugar para el sorteo de los puestos de corte.

7. Los integrantes del jurado serán anunciados por la organización a partir del 5 Julio de 2015.

8. El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Vestimenta del Cortador (Apto o no Apto)

B. Estilo del cortador, según las sensaciones que transmita (Colocación, Manejo de útiles, Postura, etc...)

C. Limpieza Inicial y Perfilado del jamón antes del comienzo del corte

D. Corte y Presentación de las raciones (emplatado general)

E. Grosor, tamaño y uniformidad de la loncha

F. Presentaciones de las distintas partes del jamón (maza, punta y babilla)

G. Rapidez en el trabajo

H. Limpieza del área de trabajo

I. Rendimiento de la pieza

J. Rectitud en el corte.

K. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos.

L. Creatividad y originalidad en el plato Artístico

En caso de igualdad de puntos entre dos cortadores/as o más, resultará ganador aquel que sume más número de puntos entre los apartados D, E y L

9. Todos los apartados serán valorados entre 1 y 10 puntos.

10. Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso.

11. La participación 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.

13. La asignación de piezas y el lugar de colocación de los cortadores/as se hará por sorteo antes del comienzo.

14. La organización se reserva el derecho de la modificación de estas bases y la cancelación o aplazamiento del concurso si no se llegara a los objetivos con antelación suficiente.

15. Los concursantes no podrán ser ayudados por persona ajena a la organización, ésta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.

16. 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 aportar.

17. La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza para su posterior pesado.

18. La organización no se hace responsable de cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar los participantes como consecuencia de la celebración de este concurso (cortes, caídas...).

19. Cada concursante realizará un plato artístico para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos, siempre que no requiera preparación culinaria y artefactos mecánicos.

## **DETALLES DE LAS VALORACIONES**

1. B. Estilo (1 a 10 puntos). Postura adoptada para el corte, manejo de útiles, serenidad y seguridad durante el corte.

2. Limpieza inicial y perfilado del jamón (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, y el perfilado de la pieza.

3. D. Corte y Presentación de las raciones (emplatado general) (1 a 10 puntos) Se valorará el emplatado general de la pieza, la forma y colocación de las lonchas, y armonía existente entre las mismas.

4. E. Grosor, tamaño e igualdad de la loncha (1 a 10 puntos). Serán valorados los tres aspectos durante todo el proceso, teniendo en cuenta el jurado la parte procedente de las mismas.

5. F. Presentaciones de las distintas partes del jamón (maza, punta y babilla) (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 en plato aportado por el concursante.

6. G. Rapidez en el trabajo... El tiempo máximo permitido será de 2 horas contados a partir de que el jurado dé comienzo oficial, transcurrido este periodo se dará por finalizado el mismo. El jurado valorará de forma progresiva a los participantes, desde la máxima puntuación a mínima puntuación, comenzando por el más rápido: primero 10 puntos, segundo 9 puntos y así sucesivamente.

7. H. Limpieza del área 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.

8. I. Rendimiento de la pieza. Al Final del concurso los participantes pesarán los desperdicios originados durante el proceso de corte, para calcular el porcentaje exacto del rendimiento obtenido de la pieza: primero 10 puntos, segundo 9 puntos y así sucesivamente.

9. J. Rectitud en el corte (1 a 10 puntos). Será valorada la misma durante todo el proceso de corte, puntuando de forma negativa la existencia de resaltes, 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 acepta con el mismo nivel de puntuación el modelo silla y el profesional de corte.