



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE BENARRABÁ

II CONCURSO NACIONAL DE PRESENTACIÓN Y
PUESTA EN ESCENA DE CORTADORES
PROFESIONALES DE JAMÓN

BASES DEL CONCURSO NACIONAL DE MEJOR PRESENTACIÓN Y PUESTA EN
ESCENA DE CORTADORES PROFESIONALES DE JAMÓN.

LUGAR: PLAZA DE LA VERA CRUZ EN BENARRABÁ (MÁLAGA)

FECHA: DOMINGO 28 DE FEBRERO DE 2016

HORA LÍMITE DE PRESENTACIÓN DE LOS CORTADORES: 10:00 H.

HORA DE COMIENZO: 11:00 H.

INSCRIPCIÓN: GRATUITA

EN EL MARCO DE LA XV FERIA GASTRONÓMICA DE LA SERRANÍA DE RONDA SE
CELEBRARÁ EL
II CONCURSO DE NACIONAL DE PRESENTACIÓN Y PUESTA EN ESCENA DE
CORTADORES PROFESIONALES DE JAMÓN.

ESTA NUEVA DISCIPLINA DE CONCURSO, NACE CON EL OBJETIVO DE
PROMOCIONAR LA PROFESIÓN DE CORTADOR DE JAMÓN EN LOS SERVICIOS DE
CORTE EN DIRECTO, PRESENTACIÓN Y PUESTA EN ESCENA, CONSIDERANDO
QUE ES LO QUE MÁS SE VALORA ES LA IMAGEN , PRESENTACIÓN Y RESULTADO
FINAL. POR SUPUESTO, NI QUE DECIR TIENE, QUE EL CORTE Y OTROS ASPECTOS,
TIENEN QUE SER EXTREMADAMENTE EXQUISITO.

LOS CORTADORES PROFESIONALES QUE DESEEN PARTICIPAR, DEBEN SER
PROFESIONALES DEL SECTOR Y DEDICARSE EN LA ACTUALIDAD A ESTE ARTE.
LOS PARTICIPANTES TIENEN QUE ESTAR EN ACTIVO, YA SEA POR CUENTA
PROPIA O POR CUANTA AJENA.

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN ENVIAR, ANTES DEL DÍA 16 DE FEBRERO DE 2016, LA DOCUMENTACIÓN SIGUIENTE:

1. FICHA DE INSCRIPCIÓN RELLENA Y FIRMADA
2. CURRÍCULUM VITAE
3. FOTOS O VÍDEOS DONDE SE APRECIE EL TRABAJO QUE REALIZA.

E-MAIL DE ENVÍO:

ANTONIO RAMOS GARCÍA

E-MAIL: INFO@CATERINGANTONIORAMOS.COM

COMPROBADA Y VALORADA TODA LA DOCUMENTACIÓN POR EL JURADO, NOS PONDREMOS EN CONTACTO PARA INFORMARLE SI HA SIDO SELECCIONADO PARA EL CONCURSO.

BASES CONCURSO:

II CONCURSO NACIONAL DE PRESENTACIÓN Y PUESTA EN ESCENA DE
CORTADORES PROFESIONALES DE JAMÓN
DOMINGO 28 DE FEBRERO DE 2016

DESARROLLO:

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN ESTAR A LAS 10 DE LA MAÑANA, HORA TOPE, EN EL LUGAR DEL EVENTO. SERÁ UNA HORA ANTES DEL CONCURSO, QUE DARÁ COMIENZO A LAS 11'00 HORAS, EN LA CARPA SITUADA EN LA PLAZA DE LA VERA CRUZ EN BENARRABÁ..

1. CADA CONCURSANTE DISPONDRÁ DE UN JAMÓN IBÉRICO DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS, UNA MESA REDONDA DE 1.80 METROS DE DIÁMETRO VESTIDA CON MANTEL NEGRO, 2 MESAS RECTANGULARES VESTIDAS CON MANTEL NEGRO, 20 PLATOS REDONDOS BLANCOS DE 27 CM DE DIÁMETRO Y CUBO PARA LOS DESECHOS ORGÁNICOS.

2. LOS CONCURSANTES TENDRÁN QUE IR PROVISTOS DE TODA LA INDUMENTARIA QUE UTILIZAN PARA REALIZAR LOS SERVICIOS DE CORTE PROFESIONAL EN DIRECTO . (PERFECTAMENTE UNIFORMADO, SOPORTE JAMONERO, CUCHILLOS, PINZAS (SI ESTIMA OPORTUNO), AFILADOR, PAÑOS O SERVILLETAS, TABLA DE CORTE AUXILIAR, PLATOS DE PRESENTACIÓN Y UTENSILIOS QUE ESTIMEN OPORTUNOS PARA HACER SU MEJOR PRESENTACIÓN.

3. LOS JAMONES ESTARÁN SITUADOS EN LAS MESAS NUMERADAS QUE SE ASIGNARÁN POR SORTEO A LOS CONCURSANTES.

4. LOS CONCURSANTES DISPONDRÁN DE LOS 20 PLATOS REDONDOS, PERO EN NINGÚN CASO SE OBLIGA A UTILIZARLOS, SE PUEDEN USAR LOS QUE SE NECESITEN O ESTIMEN OPORTUNOS PARA HACER SU MEJOR PRESENTACIÓN. SI PRECISA MÁS PLATOS DE ESTE MODELO, LA ORGANIZACIÓN SE LOS SUMINISTRARÁ.

5. EN LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS DE JAMÓN, NO SE PODRÁN UTILIZAR OTROS ALIMENTOS, PERO SI SE PODRÁN UTILIZAR EN PLATOS INDEPENDIENTES, SI EL PROFESIONAL LO CONSIDERA OPORTUNO PARA SU PRESENTACIÓN. EL PAN, PIQUITOS O SIMILAR, SE PODRÁN EXPONER EN RECIPIESTES APROPIADOS INDEPENDIENTES SI CONSIDERAN QUE ESO PUEDE MEJORAR SU PRESENTACIÓN FINAL.

6. EL CONCURSO TENDRÁ UNA DURACIÓN DE 3 HORAS. LA ORGANIZACIÓN SE RESERVA EL DERECHO DE ACORTAR O ALARGAR EL TIEMPO, SI LO ESTIMAN OPORTUNO.

7. TODO EL JAMÓN CORTADO LO COLOCARÁ EL CONCURSANTE EN SUS TRES MESAS DISPONIBLES PARA LA PRESENTACIÓN FINAL.

EL JURADO LO COMPODRÁN PERSONAS DEL GREMIO DE LA HOSTELERÍA, INDUSTRIA CÁRNICA Y CORTADORES PROFESIONALES CON UNA LARGA TRAYECTORIA E INDEPENDIENTES AL CONCURSO.

1ª PUNTUACIÓN:

SE PUNTUARÁ DE 1 A 10 LAS SIGUIENTES ACTITUDES Y APTITUDES:

1. VESTIMENTA DEL PROFESIONAL,
2. IMAGEN Y SENSACIÓN QUE TRANSMITE
3. LIMPIEZA INICIAL DEL JAMÓN
4. DESTREZA Y ESTILO DEL CORTE
5. GROSOR Y TAMAÑO DE LA LONCHA
6. RECTITUD DEL CORTE
7. PULCRITUD Y ORDEN EN EL TRABAJO
8. DISPOSICIÓN DE LAS LONCHAS EN LOS DISTINTOS PLATOS
9. RENDIMIENTO DE LA PIEZA (AL FINAL SE PESARÁN LOS DESECHOS (PARTES SUPERFICIALES, TOCINO SOBRANTE Y HUESOS).

2ª Puntuación:

SE PUNTUARÁ DE 1 A 10 EL SIGUIENTE PUNTO:

1. EL RESULTADO FINAL CON LA MEJOR PRESENTACIÓN QUE CADA PROFESIONAL PUEDA REALIZAR Y CON TODOS LOS PLATOS DISPUESTOS EN LAS TRES MESAS.

LA Puntuación FINAL, SE OPTENDRÁ CALCULANDO LA MEDIA ENTRE LA MEDIA DE LA 1ª Puntuación Y LA 2ª Puntuación.

LOS MIEMBROS DEL JURADO VALORARÁN TODOS LOS ASPECTOS Puntuables Y EL PRESIDENTE DEL JURADO HARÁ PÚBLICOS LOS RESULTADOS DEL CONCURSO.

EN CASO DE QUE DOS O MÁS PARTICIPANTES OBTENGAN LOS MISMOS PUNTOS, TENDRÁ MÁS VALOR EL RESULTADO DE LA 2ª Puntuación, Y SI ESTE TIENE LA MISMA Puntuación, SERÁ EL JURADO EL QUE VALORE NUEVAMENTE LA 2ª Puntuación Y SE DECANTE POR VALORAR UNO MÁS QUE OTRO.

PREMIOS:

1º CLASIFICADO: SOPORTE JAMONERO AFINOX, TROFEO, DIPLOMA Y DIFUSIÓN EN LOS MEDIOS.

2º CLASIFICADO: SOPORTE JAMONERO, TROFEO Y DIPLOMA.

3º CLASIFICADO: TROFEO Y DIPLOMA.

PLATO CREATIVO: TROFEO Y DIPLOMA

DEMÁS PARTICIPANTES: DIPLOMA

LOS GANADORES DEL CONCURSO PODRÁN UTILIZAR EL NOMBRE Y RESULTADO DE ESTE EN SU BENEFICIO, HASTA LA CELEBRACIÓN DEL SIGUIENTE CONCURSO. LA PRESENTACIÓN A ESTE CONCURSO SUPONE LA PLENA ACEPTACIÓN DE ESTAS BASES.

LA ORGANIZACIÓN SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR LAS MODIFICACIONES QUE ESTIME OPORTUNAS.