



FINAL X CAMPEONATO DE ESPAÑA DE CORTADORES/AS DE JAMÓN

OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón entre los **8** finalistas, que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el **28 de Enero de 2018 en Vejer de la Frontera, Caseta Municipal La Noria a las 12:00 horas.**

PARTICIPANTES:

Participarán en el campeonato los 8 cortadores profesionales que se clasificaron en los concursos valederos para la final y definidos por la directiva de la ANCJ.

Los concursantes seleccionados serán confirmados después del último concurso clasificatorio del año anterior, pudiendo la directiva invalidar cualquiera de ellos, si considerase que hubo incumplimiento de las normas que regulan el presente campeonato.

BASES:

- 1.- En el concurso participarán los ganadores de los concursos clasificatorios del año anterior que hayan cumplido con las normas establecidas.
- 2.- 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.

3.- 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, etc.

La tabla jamonera será la misma para todos los finalistas y el presente año será Afinox basculante altas prestaciones.

4.- El campeonato se realizará en **Vejer De La Frontera, Caseta Municipal La Noria, en el horario y fecha fijada**, debiendo estar con 2 horas de antelación en dicho lugar. Un retraso de más de 10 minutos supondrá una penalización de **-10 puntos**.

5.- Los integrantes del jurado serán los designados por la directiva de la ANCJ y se harán públicos antes de la celebración del evento.

6.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Perfilado de la pieza por ambas caras.

B. Estilo del cortador.

C. Limpieza, colocación y orden de la mesa de la zona de trabajo.

D. Remate y apurado de la pieza.

E. Rectitud del corte.

F. Tamaño y grosor de las lonchas

G. Eficacia y eficiencia.

H. Plateado general.

I. Platos artísticos y/o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, babilla y punta)

J. Plato libre creativo, de cualquier parte del jamón.

7.- Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.

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

9.- El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.

10.- Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad.

11.- La asignación de piezas se hará por sorteo antes del comienzo. La colocación del concursante se hará por orden alfabético de primer apellido.

12.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.

13.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado. O bien, se llevará un control según hoja, controlada por un juez de mesa.

14.- 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.

15.- 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.

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

17.- 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.

18.- Cada vez que el concursante lleve 5 ó 10 platos, se retirarán para su venta o degustación por parte de la organización, previa inspección por el jurado. A excepción de los creativos que quedarán expuestos para su valoración.

19.- Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.

20.- el concurso dará comienzo cuando lo autorice el director del concurso.

21.- La dirección del concurso correrá a cargo de la ACNJ.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

Vestimenta. No se puntuará, se considerará si el cortador es apto o no apto, en caso de

llevar una indumentaria que no sea la adecuada, podría recibir una penalización de entre

1 y 25 puntos que valorará el jurado.

✓ **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, el perfilado de la pieza.

Se examinará el trabajo realizado por ambas caras de la pieza, puntuándose por lo tanto, dos veces el perfilado.

✓ **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, actitud ante el público, sensaciones que transmite durante el trabajo, etc. Se puntuará tres veces, a partir de la primera media hora.

✓ **Cantidad de platos obtenidos.** (1 a 10 puntos en orden descendentes al número de platos)

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.

✓ **Plateado General** (1 a 10 puntos)

El jurado valorará la colocación de las lonchas en el plato, apreciando la homogeneidad y armonía de los mismos.

No está permitida la obtención de tacos (se penalizará con **-10 puntos**) ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos. Se puntuará cuatro veces.

✓ **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. Se puntuará cuatro veces.

✓ **Calidad de la loncha** (1 a 10 puntos)

Será valorado el grosor y tamaño de la loncha, así como la textura de la misma. También se tendrá en cuenta la entrada y salida del cuchillo, de manera más o menos limpia. Se puntuará cuatro veces.

✓ **Limpieza, colocación y orden de la mesa** (1 a 10 puntos)

Se valorará la limpieza de la zona de trabajo 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. También se valorará el puesto de corte. Se puntuará dos veces.

✓ **Remate y apurado de la pieza** (0 a 10 puntos)

Se valorará la técnica empleada para rematar la pieza, así como el emplatado de los últimos platos obtenidos.

Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado, en este apartado tendrá como puntuación **0 puntos**.

El trabajo se considerará acabado cuando estén todos los huesos descubiertos en su totalidad, nunca antes, aunque se hubiera levantado la pata.

Se puntuará dos veces.

El tiempo máximo permitido será de 2 horas a contar a partir de que el director de concurso de comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el concurso.

✓ **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.

✓ **Platos artísticos y libre creativo.** (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 libre creativo y, se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador.

El mejor plato libre creativo, que será valorado por los miembros del jurado, tendrá un premio especial. En caso de empate en la valoración de dicho plato, la dirección de concurso utilizará el criterio de mayor puntuación en la suma de todos los creativos para el desempate.

✓ **Rendimiento de la pieza.** (1 a 10 puntos)

Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual forma que al finalizar, procederemos al pesado de hueso y despojos. De ahí, obtendremos el rendimiento, siendo la puntuación de 10 puntos el equivalente al 100 %, 9 al 90% y así, sucesivamente.

✓ **Prueba de conocimientos.** (1 a 10 puntos)

Los concursantes deberán realizar una prueba que constará de 5 preguntas tipo test, a fin de valorar también los conocimientos teóricos que posee. Tendrá lugar durante la celebración del concurso y por escrito, bien al inicio o al final del desarrollo del mismo.

El concurso está Organizado por la ANCJ

Estas bases son propiedad de Miguel Prieto Mora, Francisco Serna Morago y Moises Monroy García, que autorizan su utilización a la ANCJ, quedando prohibido el uso por toda aquella persona que no cuente con la autorización expresa de sus autores.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

TITULO DE MAESTRO CORTADOR.

1000 €

JAMONERO AFINOX ACERO INOXIDABLE CON MEDIA NARANJA CHAPADA EN ORO.

AFILADOR FISCHER DE BANDA

TROFEO.

MEDALLA.

CASACA MAESTRO.

SEGUNDO CLASIFICADO

500 €

TROFEO

MEDALLA

TERCER CLASIFICADO

250 €

TROFEO

MEDALLA

MEJOR PLATO LIBRE CREATIVO

TROFEO

DIPLOMA ACREDITATIVO

EL RESTO DE FINALISTAS RECIBIRÁ DIPLOMA ACREDITATIVO.

DESARROLLO DEL CAMPEONATO

- I. Selección y notificación de finalistas.
- 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 oportunos en consenso con el jurado.

El fallo del jurado será inapelable.

El jurado se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.

Muy importante:

Si un concursante se cortara durante el concurso (siempre que sea leve y pueda continuar) no se penalizará al cortador, pero se le retirará el cuchillo y el plato que está creando, así evitamos la cadena de contaminación.