



**VI CAMPEONATO NACIONAL Y PROVINCIAL DE CORTADORES DE JAMON
CIUDAD DE SEGOVIA
PLAZA DEL AZOGUEJO
JUEVES 13 DE SEPTIEMBRE (Provincial)
VIERNES 14 DE SEPTIEMBRE (Nacional)
17 HORAS**

OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVOS:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón a nivel **PROVINCIAL** entre los participantes provinciales. El ganador del Concurso Provincial participara en el Concurso Nacional del día 14 de septiembre,

FECHA Y LUGAR:

El Campeonato se celebrará los días 13 y 14 de septiembre de 2018 en la Plaza del Azoguejo Segovia (HORA POR CONFIRMAR)

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todos los **MIEMBROS DE LA ASOCIACION DE CAMAREROS DE SEGOVIA**, (SI HUBIERA MAS DE 10 PARTICIPANTES SE REALIZARIA UN SORTEO) del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con Curriculum profesional como cortadores, a la Asociación de Camareros de Segovia y su Provincia , donde se especifique claramente:

VI Concurso Provincial de cortadores de jamón "Ciudad de Segovia", a través de alguno de los siguientes medios:

▪ **Dirección postal:**

Asociación de Camareros de Segovia y su Provincia
C/ Dámaso Alonso,2 Bajo
C. P. 40006 Segovia

- **Correo electrónico:** secretario.federacionsala@gmail.com

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 10 concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados, una vez confirmados como elegidos, deberán ingresar una cantidad de 0 € cada uno en concepto de fianza en el siguiente nº de cuenta....., antes del 26 de Agosto de 2018 que será reembolsada al **inicio** de la celebración del concurso. En caso de incumplimiento de alguna de las normas el jurado podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

La elección de los concursantes se hará públicamente con todos los apuntados al concurso

El Campeón del Campeonato Provincial, participará en el Campeonato Nacional del día 14 de Septiembre.

BASES:

1.- El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante Curriculum que seleccionarán la organización.

2.- La preinscripción será gratuita, los seleccionados deberán ingresar una cantidad de 0 € en concepto de fianza que será reembolsado al comenzar el evento el día 13 de Septiembre para los Provinciales y el día 14 para los Nacionales

3.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del día 26 de Agosto de 2018. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.

4.- La selección de los 8 concursantes definitivos, así como de los 3 suplentes, se hará por sorteo.

1. La Selección de los Concursantes Nacionales se realizará a cargo de la Asociación de Camareros de Segovia

5.- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, de Jamones fábrica local patrocinadora del evento. Realizándose un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del concurso. Los jamones no variarán en más de 300 gramos el más grande respecto del más pequeño.

6.- Los concursantes irán provistos de la indumentaria y de los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte (cuchillos, pinzas, etc.).

7.- El concurso se realizará en la Plaza de Azoguejo de Segovia en el horario y fecha fijada..

8.- Los integrantes del jurado serán 6 y se harán públicos antes de la celebración del evento, siendo todos exclusivamente PROFESIONALES.

9.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

1. Estilo y vestimenta del cortador
2. Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza.
3. Orden y limpieza de la zona de trabajo.
4. Rendimiento y cantidad de platos obtenidos.
5. Remate y apurado de la pieza.
6. Rectitud del corte.
7. Tipo y grosor de lonchas.
8. Eficacia y eficiencia.
9. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos lo verificarán 2 miembros del jurado.
10. Platos artísticos y o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, contra-maza y punta)

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

11.- Los 6 integrantes del jurado valorarán en grupos de 2 representantes:

- El primer grupo los aspectos 1 al 4.
- El segundo grupo los aspecto del 5 al 7.
- El tercer grupo los aspecto del 8 al 10.

12.- Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el campeonato.

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

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

15.- La asignación de piezas y el lugar de colocación de los cortadores, se hará por sorteo antes del comienzo.

16.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente y devolviendo los € que se hayan ingresado.

17.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado.

18.- 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.

19.- 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.

- 20.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.
- 21.- 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.
- 22.- 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.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

- Estilo y vestimenta (1 a 10 puntos)

Ambas se puntuarán de forma conjunta, 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.

- Rendimiento y cantidad de platos obtenidos. (1 a 10 puntos)

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.

- Remate y apurado de la pieza (1 a 10 puntos)

No esta 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.

- Tipo 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 120 minutos (2 horas) contados a partir de que el jurado dé comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el mismo. El jurado valorará de forma progresiva a los participantes, desde la máxima a mínima puntuación, comenzando por el más rápido.

- 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, contra-maza 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 creativo y se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

TROFEO

PREMIO ESTUCHE COMPLETO DE CORTE DE JAMON MARCA VITRINOX

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE BMW

DIPLOMA ACREDITATIVO

LOTE DE PRODUCTOS TIERRA DE SABOR

SEGUNDO CLASIFICADO

TROFEO

PREMIO ESTUCHE CASI COMPLETO DE CORTE DE JAMON MARCA VITRINOX

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL TIERRA DE SABOR

DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO

TROFEO

PREMIO REGALO DE MUÑOZ HOSTELERIA S.A

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR MUÑOZ HOSTELERIA S.A.

DIPLOMA ACREDITATIVO

LOTE DE PRODUCTOS TIERRA DE SABOR

- **DEL 4º AL 10º CLASIFICADO**

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR
VITORINOX

DIPLOMA ACREDITATIVO

DETALLE DE LA ORGANIZACION

- **MEJOR PLATO ARTÍSTICO Y CREATIVIDAD**

- **JORNADA EN FINCA Y FABRICA DE JAMONES**

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR
PARTE EMPRESA COLABORADORA DE JAMONES

DIPLOMA ACREDITATIVO

CUADRO DEL PINTOR SAURA

DESARROLLO DEL CONCURSO

- 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 concurso
- XI. Deliberación del jurado
- XII. Cumplimentación de actas y entrega de premios.
- XIII. Agradecimientos y finalización del concurso.