



V CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN

“Rubén Arroba – Murcia Gastronómica”

Murcia 2015

- **OBJETIVO:**
Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón a nivel nacional entre los 8 participantes.
- **FECHA Y LUGAR:**
El concurso se celebrará el domingo 15 de Noviembre 2015, en el auditorio “Victor Villegas” (Murcia Gastronómica).
- **PARTICIPANTES:**
Los participantes serán seleccionados por invitación.

BASES:

1.- El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante su currículum profesional (que seleccionará la organización).

2.- La selección de los 6 concursantes definitivos, así como de los 2 suplentes, se hará por los integrantes del jurado profesional de forma conjunta con el comité organizador.

3.- Cada participante dispondrá de una pieza de Jamón de peso y características similares (de la patrocinadora del evento). Se realizará un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del campeonato. Los jamones no variarán en más de 200 gramos entre sí (como máximo).

4.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, tabla de corte del jamón, pinzas, etc.

5.- Los concursantes tendrán que presentarse obligatoriamente una hora y cuarenta y cinco minutos antes del comienzo del concurso.

6.- Los integrantes del jurado serán 5 y se harán públicos antes de la celebración del evento. Los miembros del jurado, una vez finalizado el concurso se reunirán en sitio ubicado para el mismo.

7.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Estilo del cortador



B. Pelado de la pieza y limpieza inicial.

C. Limpieza y orden en el puesto del trabajo.

D. Rectitud del corte.

E. Tamaño y grosor de la loncha.

F. Emplatado general.

G. Peso de la pieza y de los despojos, para comprobar el rendimiento del jamón.

H. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 1 Plato.

I. Presentación de tres platos de cada parte del jamón, maza, punta y babilla.

J. Presentación de un plato creativo. Para ello se podrá utilizar cualquier tipo de objeto como decoración.

K. Velocidad en el trabajo, el primero en acabar su pieza obtendrá 10 puntos el segundo en acabar tendrá 9 y a si sucesivamente.

L. Remate y apurado de la pieza.

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

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 y el lugar de colocación de los cortadores, se hará por sorteo antes del comienzo.

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

13.- 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.

14.- 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.

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

16.- 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.

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

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.

- 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 la loncha (1 a 10 puntos). Será valorado durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas.

Será valorado durante todo el proceso de la pieza:

- Emplatado General, se valorará la uniformidad de todas las lonchas del plato. Si el plato no está bien cubierto de jamón, no esta bien loncheado o tiene mucho tocino, se le devolverá al participante para que lo retoque correctamente.
- El tiempo máximo permitido será de 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: Primero 10 puntos, segundo 9 puntos y así sucesivamente.
- Platos de 100 gramos (1 a 10 puntos): Cada participante, durante el proceso de corte, debe elegir 1 plato para su pesado. El plato se irá pesando en el momento que el concursante indique que lo tiene listo. 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 creativo y se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador, el cual contará para la puntuación final.
- El jurado valorará muy especialmente en el punto anterior, la originalidad y la NO repetitividad de otros concursos

No está permitida la obtención de tacos (incluido en los platos presentación) ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos.

Firmado:



RUBÉN ARROBA DE LA TORRE
(Organizador)