



BASES GENERALES - CONCURSO DE CORTADORES

1. Los concursantes deberán personarse una hora antes del comienzo del concurso en el lugar de celebración de éste, donde se procederá a la lectura de las bases por parte de la organización, reservándose el derecho de cambiar alguno de los aspectos de las presentes bases, siendo comunicado a los cortadores antes del comienzo del concurso.
2. Los concursantes no podrán ser ayudados por persona ajena a la organización, esta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.
3. Los concursantes deberán ir provistos de la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el corte del jamón. Deberán ir vestidos de forma adecuada y será motivo de descalificación el hecho de que un concursante participe en zapatillas, pantalones cortos o camisetas.
4. El jurado estará compuesto por CUATRO profesionales del sector, siendo de reconocida solvencia para el desarrollo de las tareas propias del concurso.
5. El jamón será aportado por la organización del concurso. Cada participante dispondrá de un jamón de peso y características similares, realizándose un sorteo previo de asignación momentos antes del inicio del campeonato.
6. La organización no se hace responsable de los accidentes que pudieren acontecer durante el desarrollo del concurso así como en el trayecto de ida y de vuelta del concurso.
7. Se asignarán premios al Primero, Segundo y Tercer clasificado y al cortador con mayor puntuación en el plato Creativo. La organización tiene la potestad de declarar desierto el concurso.
8. A la finalización del concurso se harán públicas las puntuaciones y se le entregará a cada participante una copia de las mismas. En caso de reclamación, esta será atendida hasta una hora después de terminado el concurso, pasada la cual se darán por definitivos los resultados.
9. El hecho de la participación en este concurso implica la aceptación de las bases del mismo.

Los aspectos a puntuar serán los siguientes:

1. ORDEN Y LIMPIEZA
2. ESTILO DEL CORTADOR
3. RECTITUD EN EL CORTE
4. EMPLATADO GENERAL
5. CALIDAD DE LA LONCHA
6. PLATOS DE PRESENTACIÓN: MAZA, BABILLA, PUNTA Y CREATIVO
7. PELADO DE LA PIEZA
8. REMATE Y APURADO DE LA PIEZA
9. PLATOS DE 100 GRAMOS
10. RAPIDEZ EN EL CORTE
11. NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS
12. RENDIMIENTO

1. ORDEN Y LIMPIEZA (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuará durante todo el concurso tres notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos. La mesa deberá estar limpia, ordenada, deberá tener a su alcance exclusivamente las herramientas necesarias y situadas de forma que no puedan suponer riesgo alguno para el cortador.

2. ESTILO DEL CORTADOR (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuará durante todo el concurso tres notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos. La postura deberá ser natural, serena, segura, con arte. Deberá evitar en la medida de lo posible manipulaciones innecesarias de la pieza. En caso de producirse un corte, el jurado valorará el reducir la puntuación en este concepto y en caso de gravedad, la descalificación del cortador. Se retirará el cuchillo y el plato en el que se produzca el corte.

3. RECTITUD EN EL CORTE (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuará durante todo el concurso tres notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos. La superficie de corte deberá presentar un plano horizontal, se puntuará negativamente la existencia de resaltos y ondulaciones en dicha superficie.

4. EMPLATADO GENERAL (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuará durante todo el concurso tres notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos. En este aspecto se valorará la presentación del loncheado en los platos elaborados por los cortadores y la evolución de este aspecto durante el desarrollo del concurso en las distintas partes de la pieza.

5. CALIDAD DE LA LONCHA (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuará durante todo el concurso tres notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos. Se valorará la forma, el grosor y tamaño de las lonchas, teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión y que la entrada y salida del cuchillo sea perfecta.

6. PLATOS DE PRESENTACIÓN Y CREATIVO (40 x 4 = 160 puntos)

Se evaluarán 3 platos de presentación: maza, babilla y punta, más un plato de libre creación. Los platos de presentación y creativo puntuaran de 0 a 10 puntos cada uno por juez. Se valorará principalmente la técnica, originalidad y elegancia de los platos.

7. PELADO DE LA PIEZA (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuara una única nota de 0 a 10 puntos. El correcto perfilado, suave, armónico, guardando la configuración de la pieza, sin resaltos. Se comprobará que por su cara externa se ha eliminado toda la capa de grasa enranciada que pueda incorporar a las lonchas sabores indeseables, sin adentrarse en la parte muscular. Igualmente se comprobará que en la cara interna el pelado no haya sido excesivo.

8. REMATE Y APURADO DE LA PIEZA (40 puntos)

Cada miembro del jurado puntuara de 0 a 10 puntos. En este aspecto se valorará el tamaño, forma y grosor de las últimas lonchas, la presentación de los últimos platos y el grado de apurado. No se podrán obtener tacos ni deshuesar la pieza. Al finalizar la pieza el cortador la levantará y se retirará de su puesto y no podrá manipular el jamón, los platos o estado de limpieza de su puesto de trabajo. Una vez superado el tiempo estipulado si algún cortador no ha finalizado se le puntuará CERO puntos en este concepto.

9. PLATOS DE 100 GRAMOS (10 puntos)

Se pesarán 2 platos, uno de maza y otro de babilla, debiendo ser su peso 100 gramos o en su defecto lo más próximo. Cada concursante decidirá durante todo el concurso, el momento de su presentación. Puntuación máxima 10 puntos. Se restará una décima de punto por cada gramo de exceso o defecto sobre los 100 gramos de peso de cada uno de los platos.

10. RAPIDEZ EN EL CORTE (10 puntos)

El tiempo máximo del concurso será de 135 minutos, y se puntuará con el siguiente baremo: El primero en terminar 10 puntos, 9 para el segundo, 8 para el tercero y así sucesivamente. Una vez superado el tiempo estipulado si algún cortador no ha finalizado se le puntuará CERO puntos en este concepto.

11. NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS (10 puntos)

Se contarán los números de platos obtenidos por cada concursante. Para ello los platos deberán de estar debidamente plateados y presentados, cubriendo las lonchas toda la superficie de este. Los platos que por su presentación y características del loncheado no fuesen correctos no contarán a tal efecto. Al concursante que mayor número de platos conformes obtenga se le otorgará 10 puntos, 9 para el segundo, 8 para el tercero y así sucesivamente.

12. RENDIMIENTO (10 puntos)

Se pesarán las piezas al inicio del concurso y el despojo a la finalización para calcular el rendimiento. Para valorarlo se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido. Al concursante que obtenga mayor rendimiento se le otorgarán 10 puntos, 9 para el segundo, 8 para el tercero y así sucesivamente. Si el jurado del concurso lo considera oportuno, podrá pesar como desperdicio la grasa excesiva que se presente con los platos de presentación y creativo.

PATROCINADORES OFICIALES



Promofilo