

I CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN

CIUDAD DE MORÓN 2012

Introducción

Teniendo en cuenta que la gastronomía rural está teniendo cada vez más repercusión en nuestras costumbres gastronómicas y dado que el jamón es una de las piezas fundamentales de la misma, el Ayuntamiento de Morón de la Frontera organiza conjuntamente con *FusiónSur*, el I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad de Morón 2012, el I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad de Morón 2012, que se desarrollará el día 15 de Abril del 2012 a las 12:30 horas enmarcado dentro de la " MUESTRA GASTRONOMICA COCINA DE MORÓN" Y "MUESTRA DE COMERCIO Y ARTESANIA DE MORÓN Y SU COMARCA" .

Premios

Los galardones que se otorgan en el I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad de Morón 2012, consisten en la entrega de un diploma acreditativo para los participantes según su categoría, y la entrega de premios en metálico para los 3 primeros puestos de cada modalidad.

La cuantía de los premios en metálico asciende a la cantidades de 400€ al primer puesto, 300€ al segundo puesto y 200 al tercer puesto.

La entrega de los premios se efectuará en acto público y tras la deliberación del jurado que será quien dictamine a los ganadores.

Bases

- Al concurso podrán participar todos aquellos cortadores profesionales mayores de edad, que ejerzan su función en los distintos establecimientos de la rama de hotelería y servicio (restaurantes, cafeterías, bares, hoteles o tiendas especializadas), independientemente de su nacionalidad y género.
- Los participantes deberán cumplimentar adecuadamente el formulario que acompaña a estas bases y entregarlo en las propias instalaciones del Ayuntamiento de Morón de la Frontera o bien por vía telf. 955856000 / 955856232, FAX 954852735 o Mail a la siguiente dirección: mgcocinademoron@gmail.com Adjunto, deberán acompañar fotocopia del DNI, así como un *currículum vitae* actualizado.
- Se aceptarán suplementos para levantar las tablas-soportes por razones ergonómicas.

Desarrollo del concurso

Sergio Bellido y Manolo Rincón

Excelentísimo Ayuntamiento de Morón 955856000 / 955856232

- 1- Reunión de los miembros del jurado y comité organizador.
- 2- Entrega de documentación y acreditaciones.
- 3- Aclaración y preguntas.

Inspección de las piezas y pesado de éstas. Las piezas serán aproximadamente del mismo peso y del mismo tipo de alimentación (bellota, recebo o cebo). En caso de detectarse no conformidades serán puestas en conocimiento de la organización quién deberá tomar las medidas correctoras oportunas. De todo ello se cumplimentarán las diligencias oportunas. Una vez aceptadas y pesadas las piezas se le asignará un número a cada pieza.

- 4- Supervisión de los puestos de corte y del material necesario.
- 5- Presentación de los concursantes por parte del presentador o interlocutor del certamen. En caso de reclamarse por parte de alguno de los concursantes, se procederá al sorteo de los puestos.
- 6- Sorteo de las piezas. Se podrá elegir entre pieza izquierda o derecha.
- 7- Inicio del concurso
- 8- Se dispondrá cada concursante de un recipiente donde irá depositando los restos del pelado, perfilado y recortes y otro donde depositará el papel celulósico usado para las labores de limpieza de material.
- 9- Todo el loncheado extraído será plateado. Todos los concursantes dispondrán del mismo tipo de platos y en cantidad suficiente.
- 10- Cada concursante dispondrá de etiquetas para identificar cada uno de los platos exigidos (cien gramos y presentaciones) y para el resto de los platos loncheados; en dicha etiqueta aparecerá su número de participante.
- 11- Los platos loncheados por cada concursante se dispondrán a la vista de éste y de forma que el jurado pueda visualizarlo de una forma rápida y de esta forma poder evaluar la evolución en el corte.
- 12- Se realizarán cuatro platos de presentación (Maza, Babilla, Punta, Creativo), en el que el único ingrediente sea el jamón. Si podrá utilizar cualquier objeto u otros variantes. Los participantes podrán aportar sus propios platos de presentación. El jurado retirará y presentará los platos en una mesa adicional o de apoyo a vista del cortador y público.
- 13- No se extraerán “tacos” ni se deshuesará la pieza.
- 14- El tiempo máximo permitido será de una hora y media. A partir de este momento, se procederá a la descalificación del concursante. De esta forma se evalúa la eficacia del corte.
- 15- La organización No se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc.)
- 16- La organización tiene las facultades de suspender el concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro público, etc.

Pesado de los platos

- 1- Se pesaran cinco platos, la media mediante un sistema de tabla de puntuaciones será la puntuación final del plato de 100 gramos, los cuales lo preparará el concursante cuando el director del concurso lo solicite. Estos platos se pesarán delante del público.

Sergio Bellido y Manolo Rincón

Excelentísimo Ayuntamiento de Morón 955856000 / 955856232

- 2- Los platos para la sección de los 100 gramos, serán pesados al inicio del concurso y se colocarán a cada concursante en la mesa, procediéndose a su destare en la pesada.
- 3- El peso exigido será de 100 gramos. El jurado los retirará y los presentará en una mesa, pulpo o palillero de apoyo a la vista del cortador.
- 4- Para el pesado de los platos de presentación se dispondrá de balanza homologada.
- 5- Por último se procederá al pesado de las patas y material de desecho, usando una balanza con mayor intervalo de pesada y precisión de 5 gramos.

Deliberación del jurado

- 1- Una vez recopilados todos los datos y conforme al baremo de puntuación, se procederá al determinar los premios.
- 2- El equipo auditor, verificará todos los datos consignados.
- 3- Los premios recaerán en aquellos participantes que mayor puntuación obtengan en el sumario de todos los aspectos a valorar.

Llegado este punto, se procederá a la entrega de premios y cumplimentación de actas. Otros aspectos.

Premios desiertos

- 1- El equipo auditor a la vista del desarrollo del concurso y aptitud de los concursantes, podrá advertir a los miembros del jurado de la posibilidad de declarar desierto alguno de los premios. No obstante, es la organización quien debe ejecutarlo.

Empate técnico

- 1- En caso de empate técnico, se procederá a su elección a mano alzada ante los miembros del jurado.

Baremo de puntuación:

- 1- Vestimenta del cortador: se valorará de 1 a 10, teniendo en cuenta la uniformidad (delantal, casaca, "galleta", etc.)
- 2- Higiene: Presencia de anillos, pulseras, reloj. Estado general de higiene (pelo, uñas, etc.). No se tendrá en cuenta para la puntuación, el uso de guantes de látex o desechables durante el concurso. No se tendrá en cuenta para la puntuación, la utilización de pinzas o tenedor durante el loncheado de la pieza.
- 3- Estilo del cortador: Se valorará de 1 a 10, teniendo en cuenta:
 - A- Postura: erguida, natural, serena y segura.

Sergio Bellido y Manolo Rincón

Excelentísimo Ayuntamiento de Morón 955856000 / 955856232

- B- Deberá evitar, en la medida de lo posible, manipulaciones innecesarias de la pieza. El contacto debe ser mínimo.
- 4- Orden y limpieza (seguridad e higiene): Se valorará de 1 a 10 y se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
- A- Limpieza del área de trabajo, comprobándose al inicio, durante el transcurso del concurso y al final del mismo.
 - C- Orden de la zona de trabajo. La mesa deberá estar ordenada, debería tener a su alcance exclusivamente las herramientas necesarias y situadas de forma que no puedan suponer un riesgo alguno para el cortador.
- 5- Pelado y perfilado: Se valorará de 1 a 10 y se tendrá en cuenta:
- A- Correcto perfilado, suave, armónico, guardando la configuración de la pieza y sin resaltos.
 - B- Se comprobará que por su cara externa se ha eliminado toda la capa de grasa enranciada que incorpore al loncheado, características organolépticas indeseadas.
 - C- Se puntuará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en el músculo.
- 6- Loncheado: Se valorará de 1 a 10 y se tendrá en cuenta:
- A- La homogeneidad tanto en grosor como en superficie de las lonchas, teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.
 - B- El corte de la pieza debe ser siempre de la zona de la maza y la contramasa o babilla. Se deberá evitar cortar al contra del músculo.
 - C- La evolución del loncheado, observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.
- 7- Platos de 100 gramos (Rendimiento):
- A- La obtención de un rendimiento menor o igual al 30%, supondrá la descalificación del concursante.
 - B- Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido.
 - C- Al concursante que obtenga mayor rendimiento se le otorgarán 10 puntos.
 - D- El resto de concursantes serán puntuados en relación al primero, relativizando de esta forma los rendimientos obtenidos y correlacionándolos con la puntuación.

Sergio Bellido y Manolo Rincón

Excelentísimo Ayuntamiento de Morón 955856000 / 955856232

- 8-** Platos artísticos: Se puntuara del 1 a 10 y se tendrá en cuenta:
- A- La originalidad (Maza, Babilla, Punta, Creativo)
 - B- Versatilidad
 - C- Sobriedad
 - D- Elegancia
 - E- Para la elaboración de estos platos, no se usará ningún elemento culinario distinto al jamón.
- 9-** Eficacia: Se tendrá en cuenta:
- A- La ejecución del trabajo en el tiempo estipulado (1:30horas), valorando positivamente, aquellos que lo realicen en menos tiempo.
 - B- El concursante que termine antes, se le otorgaran 10 puntos.
 - C- Los demás participantes serán puntuados en relación al primero.
- 10-** Rectitud del corte: Se valorará la superficie del corte, teniendo en cuenta los aspectos:
- A- Plano horizontal del corte
 - B- Se puntuará negativamente la existencia de resaltos, ondulaciones, cortes laterales donde se sacrifica partes para degustar... por un buen emplatado...
- 11-** Número de platos obtenidos:
- A- Se contarán los números de platos obtenidos por cada concursante.
 - B- Los platos deberán estar debidamente plateados y presentados, cubriendo con las lonchas toda la superficie.
 - C- Los platos que por su presentación y características del loncheado no fuesen correctos, no contarán a tal efecto. Para dicha invalidación, se contara con la aprobación de todos los miembros del jurado.
 - D- En este computo, entran los platos de presentación y el plato de 100 gramos.
 - E- Al concursante de mayor numero de platos conformes, se le otorgará un 10.
 - F- Los demás concursantes serán puntuados en relación al concursante que mayor número de platos conformes obtenga.
- 12-** Remate y apurado de la pieza: Se valorará la forma de apurar la pieza, forma y grosor de las últimas lonchas, así como la presentación de los últimos platos y el grado de apurado.

Premios

Primer premio: 400€ en metálico – (trofeo) – Diploma de participación – Difusión en los medios de comunicación.

Segundo premio: 300€ en metálico – (trofeo) – Diploma de participación – Difusión en los medios de comunicación.

Tercer premio: 200€ en metálico – (trofeo) – Diploma de participación – Difusión en los medios de comunicación.

Resto de participantes: Entrega de Diploma.

Boletín de participación

I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad de Morón de la Frontera

D/D^a.....
.....

Profesión:.....
.....

Empresa a la que representa:
.....

Domicilio:.....
.....

Calle:.....
.....

Localidad:.....Provincia:.....
.....

Teléfono:.....Fax:.....Móvil:.....
.....

E-mail:.....
.....

I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad de Morón de La Frontera 2012 –

Sergio Bellido y Manolo Rincón

Excelentísimo Ayuntamiento de Morón 955856000 / 955856232

Estando conforme con las bases que anteriormente se adjuntaron, deseo participar en el “I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ciudad Morón de la Frontera” que se celebrará el Domingo 15 de Abril del 2012.

* Una semana antes del concurso, se le comunicara vía teléfono, publicación en redes sociales o mediante mail, etc. Si ha sido seleccionado para participar en el concurso.

Firmado: