



VICTORINOX

III CAMPEONATO REGIONAL, JUEVES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2014

(ASOCIACION DE CAMAREROS DE SEGOVIA)

III CAMPEONATO NACIONAL, VIERNES 12 DE SEPTIEMBRE DE 2014

PLAZA DEL ACUEDUCTO

OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVOS:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón a nivel REGIONAL (jueves 11) entre los participantes provinciales. El ganador del Concurso Regional participara en el Concurso Nacional de cortadores de jamón a nivel profesional(viernes 12)

FECHA Y LUGAR:

El Campeonato se celebrará los días 11 y 12 de Septiembre de 2014 en la PLAZA DEL AZOQUEJO DE SEGOVIA (HORA POR CONFIRMAR)

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso(jueves 11) todos los MIEMBROS DE LA ASOCIACION DE CAMAREROS DE SEGOVIA y los concursantes de la Región que quieran inscribirse (el concurso esta diseñado para catorce participantes (SI HUBIERA MAS DE 14 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:

III 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

▪ **No se admitirán inscripciones sin curriculum**

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 14 concursantes definitivos. 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 VENCEDOR del Campeonato Regional , participara en el Campeonato Nacional del día 12 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.
- 3.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del día 1 de Septiembre de 2014. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.
- 4.- La selección de los 14 concursantes definitivos, así como de los 3 suplentes, se hará por sorteo.

La Selección de los Concurantes Nacionales se realizara a cargo de la Asociación DE CAMAREROS DE SEGOVIA Y SU PROVINCIA, AVALADA POR EL COMITÉ DE JURADOS ENCARGADOS DE VALORAR EL CONCURSO, los interesados enviaron la solicitud a la misma dirección que los concursantes del Regional

- 5.- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, de Jamones De la firma Comercial 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 DEL AZOQUEJO 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
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 se darán a conocer al inicio del concurso.

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 los de presentación (maza, contra-maza y punta) 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.

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. Si una vez finalizado el concurso se observase algún taco de jamón en el cubo de los despojos; el jurado penalizará con **-10 puntos** en la puntuación final.

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.

23.- El concurso esta organizado por La Asociación de camareros de Segovia y la dirección técnica del concurso correrá a cargo del maestro cortador D. Miguel Prieto Mora "Miguelón".

DETALLES DE LAS VALORACIONES

- Estilo (1 a 10 puntos) y vestimenta (apto o no apto)

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.

- cantidad de platos obtenidos. (1 punto por plato)

Se contabilizarán la totalidad de platos obtenidos por cada concursante , 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.

- Tamaño 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, el primero que termine tendrá un 10, el segundo un 9, y así sucesivamente.

- 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. Dicho plato tendrá un premio especial por su creatividad y originalidad.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO NACIONAL

TROFEO Y PREMIO DE UNA PIEZA DE JAMON

PREMIO ESTUCHE COMPLETO DE CORTE DE JAMON MARCA VITORINOX

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

PROMOCION REMUNERADA EN TODAS LAS ACTUACIONES QUE REALICE LA ASOCIACION TENIENDO

CONFIRMADAS TRES EVENTOS

DIPLOMA ACREDITATIVO

SEGUNDO CLASIFICADO NACIONAL

TROFEO

PREMIO ESTUCHE CASI COMPLETO DE CORTE DE JAMON Y VALOR DEL PREMIO POR CONFIRMAR

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO NACIONAL

TROFEO

PREMIO REGALO DE MYR HOSTELERIA.

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

DEL 4º AL 8º CLASIFICADO

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

PRIMER CLASIFICADO REGIONAL

TROFEO Y PIEZA DE JAMON

ESTUCHE COMPLETO DE CORTE DE JAMON OBSEQUIO DE VITORINOX

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

PROMOCION REMUNERADA EN TODAS LAS ACTUACIONES QUE REALICE LA ASOCIACION

DIPLOMA ACREDITATIVO

SEGUNDO CLASIFICADO REGIONAL

TROFEO

PREMIO ESTUCHE CASI COMPLETO DE CORTE DE JAMON MARCA Y VALOR DEL PREMIO POR CONFIRMAR DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL TIERRA DE SABOR

DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO REGIONAL

TROFEO

PREMIO REGALO DE MYR HOSTELERIA Y SUPRA CAFE.

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

DEL 4º AL 8º CLASIFICADO

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

MEJOR PLATO ARTÍSTICO Y CREATIVIDAD

JORNADA EN FINCA Y FABRICA DE JAMONES

Chaira profesional “ as pedras da meigas” (tanto para el regional como para el nacional)

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

COLABORADORA DE JAMONES

DIPLOMA ACREDITATIVO

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

HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

III CAMPEONATO PROVINCIAL Y NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN "CIUDAD DE "SEGOVIA"

SEGOVIA 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE DE 2014

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

Localidad.....Provincia.....

Teléfono..... Móvil..... Fax.....

Correo electrónico.....@..... DNI.....

Profesión.....

Participo a nivel personal si / no

Represento a la empresa.....

Es obligatorio adjuntar Curriculum vitae completo y acreditaciones existentes.