

# **BASES DEL IV CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO**

**Lugar: Recinto Ferial**

**Fecha: día 6 de mayo de 2011**

**Hora: 15.00**

**Inscripción Gratuita**

## **OBJETIVOS**

En el ámbito de actividades del XXII Salón del Jamón Ibérico se ha convocado **IV CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO**.

La finalidad del concurso es premiar al cortador profesional que demuestre mayor destreza, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón ibérico.

## **PARTICIPANTES**

Podrán participar en el concurso todos los profesionales del sector.

Los participantes deberán enviar el boletín de participación que se adjunta a estas bases a la siguiente dirección:

INSTITUCIÓN FERIAL DE  
JEREZ DE LOS CABALLEROS  
Plaza de San Agustín, 1.  
06380 Jerez de los Caballeros  
Badajoz

Acompañado del currículum vitae, antes del día 20 de abril del 2011 y un video demostrando su destreza en el corte de jamón. ( Mínimo 5 minutos).

La responsabilidad de la selección definitiva de los 4 cortadores será de la organización, antes del día 3 de mayo de 2011, basándose en su currículum y su trayectoria profesional. La presentación a este concurso supone la plena aceptación de estas bases.

La organización se reserva el derecho de realizar las modificaciones que estime oportunas.

Queda exento de participación en el concurso cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con éste.

## DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso dará comienzo a las 15.00 horas del día 6 de mayo de 2011 en el Recinto Ferial de Jerez de los Caballeros. Los cortadores seleccionados por la organización deberán presentarse en dicho lugar, al menos media hora antes del inicio del concurso.

- Cada participante dispondrá de un jamón ibérico, la organización velará por que todos tengan aproximadamente el mismo peso y sean de la misma pata.  
También se colocara un recipiente, en el cual se dejaran los desperdicios y el hueso, que al final, descontara en la comprobación de la rentabilidad sacada a cada jamón de cada participante.
- Se ruega a los concursantes vengan provistos de vestimenta adecuada, así como los utensilios que necesiten para el corte del jamón. Exceptuando de los soportes y delantales, ya que estos serán proporcionados por la organización.
- Los participantes confeccionaran, independientemente del resto del jamón que se corte, un plato de presentación, para el cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre que la presentación no requiera preparación culinaria.  
Además deberán sacar un plato de aproximadamente 100 gramos de jamón.
- El concurso se dividirá en dos partes. La portera parte dará comienzo a las 15.00 horas, con una duración de 1 hora, donde los participantes se someterán a un examen estrito compuesto de cinco preguntas sobre el jamón ibérico, para acreditar que tiene conocimiento de la materia.  
Dicho examen puntuará de 1 a 10. Una segunda parte que dará comienzo a las 17:00 h, con una hora y treinta minutos de duración, donde se realizará la parte práctica del corte. El presidente del concurso se encargará de autorizar el inicio de ambas sesiones.
- Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.

## LA ORGANIZACIÓN

- No se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc.)
- Asignará la mesa, jamón y posición del cortador, en consenso con los miembros del jurado.
- La organización tiene las facultades de suspender el concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro público, etc.

## EL JURADO

Los miembros del jurado se darán a conocer al comienzo del concurso. Este jurado estará integrado por representantes del sector (restaurantes, tiendas especializadas, etc.), como otras personas que la organización crea capacitadas para dicho cometido.

Se calificará de 1 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

1. Vestimenta del cortador
2. Estilo del cortador
3. Limpieza y rectitud en el corte
4. Grosor y tamaño de las lonchas
5. Presentación de platos
6. Rapidez en el trabajo
7. Ración de 100 gramos
8. Plato decorativo
9. Presentación de una ración de las distintas partes del jamón (mataza, contra maza y punta)
10. Examen teórico

La persona designada por la Institución Ferial para presidente del Concurso de Cortadores de Jerez de los Caballeros es D. Ángel Contreras. Finalizado el tiempo máximo establecido para el concurso, cada miembro del jurado asignará, en secreto, la puntuación que considere adecuada a cada uno de los aspectos valorados y las entregará al presidente. El presidente del jurado hará entrega de las puntuaciones otorgadas en el concurso a la organización, quién leerá y nombrará al ganador.

En el caso, de que hubiera igualdad de puntos entre dos o más cortadores, resultará ganador aquel que hubiera obtenido mayor puntuación al sumar las calificaciones del jurado en los aspectos nº 3, 4, 5 y 9.

El jurado se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.

## **PREMIO**

- Trofeo al mejor cortador de Jamón Ibérico 2011
- Diploma acreditativo de participación
- Difusión del ganador, por parte de la organización, en forma de nota de prensa.

El ganador del concurso tendrá derecho a utilizar el nombre del premio en su beneficio, hasta la celebración del siguiente concurso. Además, el ganador se comprometerá a una operación de relaciones públicas con el organizador hasta diciembre de 2011, si ésta lo creyera oportuno.

A los restantes concursantes se les entregara un diploma de participación en el concurso.