

IV CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN DE SALVALEÓN



BASES:

El concurso está abierto a los cortadores profesionales que ejerzan esta función en los distintos establecimientos del ramo, industrias cárnicas, restaurantes, tiendas especializadas, cafeterías y bares.

2. La instancia solicitud será gratuita e irá acompañada de:

Curriculum vitae y documentación acreditativa de los méritos que alegue y Cinta de video o DVD, de duración máxima de 5 minutos, donde se demuestre la destreza en el corte del jamón.

Los interesados deberán presentar la solicitud hasta el día 17 de octubre de 2008, a la siguiente dirección: Excmo. Ayuntamiento de Salvaleón

“IV Concurso de Cortadores de Jamón”

Plaza de España, 1; 06174-Salvaleón (Badajoz)

3. La Organización del IV CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN DE SALVALEÓN, seleccionará a los concursantes basándose en los curriculums vitae presentados.

La lista de aspirantes admitidos al concurso se publicará en el tablón de anuncios del Excmo. Ayuntamiento de Salvaleón a partir del día 20 de octubre de 2008.

4. El Concurso se celebrará el Domingo 2 DE NOVIEMBRE a las 13 horas en el Recinto Ferial, sito en C/ Molineta s/n de Salvaleón.

5. La duración máxima del concurso será de 1 hora y 30 minutos, desde que el Presidente del Jurado autorice el comienzo.

El Jurado estará compuesto por los siguientes miembros: Un representante de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón; Dos representantes de las industrias cárnicas de Salvaleón; Un cortador profesional; Un representante del Ayuntamiento de Salvaleón, un Representante de la Junta de Extremadura.

7. En el desarrollo del Concurso, el Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos: Estilo del cortador, Grosor y tamaño de las lonchas, Loncheado para raciones: se cortarán platos y se pesarán 5 aleatorios, Creatividad en la nueva presentación del jamón, Rapidez del trabajo, Presentación de tres raciones: MAZA, BABILLA Y PUNTA, Limpieza, Corte de una ración de 100 gramos, Rendimiento de la pieza.

8. Cada uno de los concursantes dispondrá de un jamón de igual peso, facilitado por la organización. Cada concursante podrá elegir la pata derecha o la izquierda del cerdo, hecho que deberá comunicar por escrito junto al curriculum.

9. Los concursantes deberán ir provistos de la vestidura adecuada (camisa blanca y pantalón negro) y de los útiles necesarios para el cortado de jamón (tabla y juego de cuchillos).

10. Para la valoración del rendimiento obtenido, los concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán depositar los desperdicios.

11. El fallo del jurado será inapelable, reservándose el Jurado la facultad de que el concurso quede desierto.

PREMIOS:

GANADOR: 600 EUROS, TROFEO Y DIPLOMA

SEGUNDO Y TERCER PREMIO: DOS ACCESIT DE 150 EUROS CADA UNO, TROFEO Y DIPLOMA

RESTO DE PARTICIPANTES: DIPLOMA

XII FERIA DE MUESTRAS TRANSFRONTERIZA