El Excmo. Ayuntamiento de Monesterio, junto con las Industrias Cárnicas participantes en el XXX Día del Jamón de Monesterio (Fiesta de Interés Turístico de Extremadura) y otras entidades colaboradoras, convocan para el próximo día 24 de agosto de 2019 el:

"XXI CONCURSO DE CORTADORES/AS

DE JAMÓN DE MONESTERIO"

BASES

El concurso se regirá por las siguientes bases:

1.- El concurso está abierto a los/las cortadores/as profesionales que ejerzan esta función en los distintos establecimientos del ramo: industrias cárnicas, tiendas especializadas, empresas de restauración (restaurantes, catering, cafeterías, bares y similares), etc.

2.- Toda persona que desee participar deberá presentar obligatoriamente:

- Instancia–solicitud dirigida al Sr. Alcalde del Ayuntamiento de Monesterio que se adjunta en el Anexo I de estas bases.
- Currículum Vitae acompañado de la documentación acreditativa de los méritos que alegue.
- Una grabación en soporte digital de una duración mínima de 5 minutos y máxima de 8 minutos, o en su defecto dossier gráfico donde se demuestre la destreza en el corte del jamón.

Las personas interesadas deberán enviar la instancia-solicitud (Anexo I) hasta ***el 2 de agosto a las 14:00h.*** a la siguiente dirección:

XXI Concurso de Cortadores/as de Jamón de Monesterio

Ayuntamiento de Monesterio

Templarios, 17

06260 – Monesterio (Badajoz)

3.- La Organización del XXX Día del Jamón de Monesterio seleccionará a los/las concursantes basándose en el currículum vitae, méritos y grabación presentada. La lista de los/as seis concursantes seleccionados/as se publicará en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Monesterio y en la web: www.monesterio.es

4.- El Concurso se celebrará el sábado 24 de agosto de 2019 a partir de las 22:00 horas en la Plaza del Pueblo de Monesterio. A las 21:30 horas se leerán las Bases del concurso a los/las participantes. Quedará descalificado/a el/la concursante que no se halle presente al comienzo de la lectura de las mismas.

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

6.- El Jurado estará compuesto por las siguientes personas:

- Presidente: D. Antonio Garrote, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Monesterio o concejal/a en quien delegue.
- Representante de las industrias cárnicas pertenecientes a la marca Jamón de Monesterio
- Ganador del Cuchillo de Oro 2018 o cortador de jamón.
- Monitor del XIX Curso de Corte de Jamón de Monesterio o cortador de jamón
- Secretario/a. Personal del Ayuntamiento de Monesterio

7.- En el desarrollo del Concurso, el Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

- Estilo
- Limpieza del jamón
- Limpieza y orden en el puesto de trabajo
- Rectitud en el corte
- Rapidez en el trabajo
- Grosor y tamaño de las lonchas
- Loncheado de toda la pieza en raciones de 100 grs.
- Remate y apurado de la pieza
- Emplatado general
- Presentación obligatoria de tres raciones (babilla, punta y maza)
- Presentación obligatoria de una ración de 100 grs.

8.- Cada concursante dispondrá de un jamón de bellota de igual curación y peso entre 7a 7,5kg, (no excediendo unas piezas de otras en 250grs), facilitado por la Organización.

9.- Los/Las participantes serán colocados por orden alfabético de su primer apellido,

10.- En una mesa se colocarán 6 jamones de peso y características similares. La adjudicación de cada jamón a los concursantes, se realizará por sorteo previo al inicio del concurso.

11.- Los/Las concursantes deberán ir provistos de los útiles necesarios para el loncheado del jamón (tabla propia y juego de cuchillos). La organización facilitará mesa y platos de iguales características, pudiendo los/las participantes agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, que serán aportados por ellos mismos

12.- Los/Las participantes deberán ir vestidos de forma adecuada. Será motivo de descalificación el hecho que un/a concursante participe en zapatillas, chanclas, pantalones cortos o camisetas. Todo participante deberá vestir obligatoriamente un mandil proporcionado por la organización

13.- Quedará eliminado/a aquel/la, que utilice navajas, cuchillas u otros elementos similares para el loncheado de la pieza; en cambio si podrán utilizar pinzas.

14.- Los/as concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán ir depositando los desperdicios resultantes de la pieza, para su posterior pesado con el objeto de obtener el rendimiento. A partir del primer plato de la babilla el recipiente se retirará.

15.- El jamón deberá ser loncheado en su totalidad, **debiéndose finalizar completamente la pieza para no ser descalificado/a**, distribuyéndose en raciones de 100 grs. Se pesarán de forma aleatoria 5 platos a cada concursantes durante el concurso, y así obtener la puntuación media, que será valorada de la siguiente manera (100grs=10; 105grs/95grs= 9; 110grs/90grs= 8; 115grs/85grs= 7; 120grs/80grs=6; 125grs/75grs= 5; ≥130grs/≤70grs=0

16.- Se debe **presentar obligatoriamente una ración que se aproxime lo máximo a 100 gramos** (a libre elección de el/la concursante) y **un plato de presentación de cada una de las siguientes partes de la pieza:** maza, babilla y punta. Para ello, deberán utilizarse los platos facilitados por la organización, no pudiéndose utilizar elementos decorativos.

17.- La organización no se hace responsable de los accidentes ocasionados durante el concurso, quedando descalificado aquel/la concursante que como consecuencia del corte haya sangrado.

18.- No podrán participar aquellos/as profesionales que consiguieron el **primer premio** en alguna edición anterior, ni aquel/la que haya concursado de **forma consecutiva en las dos últimas ediciones o haya participado tres veces en total**

19.- Premios:

Primer premio: **CUCHILLO JAMONERO DE ORO**

Segundo premio: **CUCHILLO JAMONERO DE PLATA**

Tercer premio: **CUCHILLO JAMONERO DE BRONCE**

20.- Se entregará a todos los participantes trofeo acreditativo de participación.

21.- El/la ganador/a se compromete a participar como miembro del jurado en la edición siguiente. **Los cuatro primeros clasificados** deberán participar en la exhibición que se realizará durante la Degustación Popular del Día del Jamón el 7 de septiembre. El incumplimiento de este requisito por parte del poseedor de alguno de los premios conseguidos, supondrá la automática desposesión del mismo, incluida su devolución.

22.- La presentación a este concurso supone la plena aceptación de las presentes Bases. El fallo del Jurado será inapelable, reservándose éste la facultad que el concurso quede desierto.

En Monesterio, a 19 de junio de 2019

EL ALCALDE

Antonio Garrote Ledesma

Para más información:

Museo del Jamón - Oficina de Turismo de Monesterio. Telf.: 924516737

U.M.D.F. "Antonio Morales Recio". Telf.: 924516636

www.jamondemonesterio.org / www.monesterio.es

Colaboran:

- Embutidos Hnos Quintero, S.L.
- Ibéricos del Culebrín, S.L.
- Sierra de Monesterio. Productos del Cerdo Ibérico
- Victoriano Contreras Barragán Hnos. Era El Peñasco, S.L

ANEXO I

Asunto: **XXI CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN DE MONESTERIO**

*** * DATOS PERSONALES**

DON/DOÑA	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
D.N.I. / N.I.F.	DOMICILIO	
LOCALIDAD	PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL
TELÉFONO FIJO		MÓVIL:

*** * EXPONE QUE:**

CONOCE Y ACEPTA LAS BASES DEL XXI CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN DE MONESTERIO

*** * Y SOLICITA que tras los trámites reglamentarios:**

SEA ADMITIDA LA SOLICITUD PARA FORMAR PARTE EN EL PROCESO DE SELECCIÓN DEL XXI CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN, ENCUADRADO EN EL XXX DÍA DEL JAMÓN DE MONESTERIO "FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE EXTREMADURA".

A tales efectos acompaño:

Monesterio, a ___ de _____ de 2019

Fdo:

SR. ALCALDE PRESIDENTE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MONESTERIO