



**I CONCURSO DE ARAGÓN DE CORTADORES DE JAMÓN EN
RESTAURACIÓN
BASES**

1. <u>ORGANIZACIÓN</u>	Organiza la Asociación de Maîtres y el Club del Barman de Aragón.
2. <u>FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN</u>	Complejo Aura de Zaragoza. Evento SAPHA 2022. Fecha: lunes 20 de junio de 2022. HORA:12.00h Más info en www.sapha.es

1. El Concurso está abierto a los profesionales de sala que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo: hoteles, restaurantes, cafeterías y bares, etc.
2. La inscripción será gratuita, los interesad@s deberán rellenar la inscripción online, en la web. www.sapha.es
3. El concurso estará patrocinado por la D.O.P. Jamón de Teruel. Antes del inicio del concurso habrá una Masterclass por parte del panel de cortadores de la DOP. Jamón de Teruel donde los participantes podrán preguntar y/o realizar alguna prueba de corte si fuera necesario antes del comienzo del concurso.
4. Los participantes deberán previamente al inicio del concurso responder a 10 preguntas tipo test sobre las características y cualidades de un Jamón de DOP Jamón de Teruel.
5. Los concursantes dispondrán de dos jamones, de peso y características similares colocados sobre su correspondiente cepo de trabajo.
6. El jurado le pedirá según su criterio que corte al menos dos platos y no más de 3, de las diferentes partes de los jamones. (contra, maza, jarrete y cadera), adaptando el corte a la situación de cada uno de los jamones.
7. El jurado dará limpio el jamón a los participantes y velará por que cada uno en su turno de actuación tenga el jamón en las mismas condiciones de trabajo.



8. Los platos serán aportados por el patrocinio de HOALVE; se subirá a la web de sapha.es una foto con el modelo del plato a emplear.
9. El tiempo máximo de la prueba será de 12 minutos.
10. En el concurso, el jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:
 - Estilo del cortador.
 - Grosor y tamaño de la loncha.
 - Presentación de las raciones: Platos grandes/Platos pequeños.
 - Corte de una ración de 90 gr.
 - Rapidez del trabajo.
 - Limpieza del área y del trabajo realizado.
 - Rectitud del corte en sus tres zonas principales.
 - La decoración y presentación.
11. Los concursantes participarán con el soporte del jamón que será facilitado por la Organización. Irán provistos de la indumentaria adecuada y los útiles necesarios para cortar el jamón.
12. Todos los participantes, por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las presentes bases.
13. La organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás, sin petición previa de autorización a los participantes.
14. El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir.
15. La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del Campeonato.