



5º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta/Grupo Gourmets

5th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

Programa:

Final: Martes 23 de abril de 2024

Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid

Comienzo del Concurso: 10:30 h.

Presentación:

Se abre la convocatoria del 5º Campeonato Nacional de Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, que se celebrará en Madrid, el martes 23 de abril de 2024, durante el 37 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 22 al 25 de abril de 2024, en Ifema Madrid.

El Campeonato se regirá de acuerdo a las siguientes bases:

Bases:

1. Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales que ejerzan su actividad en España.
2. Los concursantes deben ser mayores de edad (mínimo 18 años).
3. La preinscripción es gratuita. La Organización realizará una selección de entre todas las solicitudes recibidas para elegir a los seis finalistas que competirán en el 5º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta/Grupo Gourmets.
4. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, el día y a la hora que la Organización les comunique con antelación al Campeonato.
5. No se permitirá la participación de ayudantes.
6. Podrán llevar guantes o alguna protección en las manos.
7. Los concursantes tienen la obligación de participar con la ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca, pantalón oscuro y calzado adecuado. La Organización facilitará un delantal a cada participante que deberá utilizarse obligatoriamente. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso.

Program:

Final: Tuesday, April 23, 2024

Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid

Beginning of the Contest: 10:30 am

Presentation:

The competition is open for the 5th Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, to be held in Madrid on Tuesday, April 23, within the framework of the 37 Salon Gourmets, from April 22 to 25, 2024, at Ifema Madrid.

The competition will be regulated according to the following rules:

Rules:

1. Only professional chefs working in Spain may take part.
2. Contestants must be aged 18 or over.
3. Registration is free. The Organisation will make a selection from all the applications received, to choose the six finalists who will compete in the 4th National Championship Arte de Cisoría El Encinar de Humienta/ Grupo Gourmets.
4. The selected candidates will have to show up at IFEMA Madrid on the day and at the time indicated by the Organisation prior to The Championship.
5. No assistants will be allowed to participate.
6. Gloves or hand protection may be worn.
7. Contestants must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers and appropriate footwear. Participants will be provided with an apron, which must be worn. The clothing worn may not bear any writing, trademark, logo or advertising. If it does, the contestant will be automatically disqualified and expelled from the competition.



Dinámica:

El campeonato constará de dos fases:

1ª Fase:

Consistirá en despiezar un solomillo de vaca.

- El campeonato dará comienzo una vez el presidente del Jurado lo autorice.
- Cada uno de los concursantes dispondrá de un solomillo de vaca (facilitado por El Encinar de Humienta) de peso y características similares.
- La adjudicación de cada solomillo de vaca a los concursantes se realizará por sorteo previo al inicio del concurso.
- Los cuchillos de corte para el despiece serán entregados a los participantes por parte de El Encinar de Humienta.
- Cada concursante dispondrá de su mesa de trabajo, en la que figurará su nombre.
- La tabla de corte será proporcionada por la Organización.
- Para la valoración del rendimiento obtenido, los concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán introducir todos los desperdicios.
- El tiempo límite establecido para esta fase será de 25 minutos. Los concursantes indicarán que han finalizado “soltando el cuchillo y levantando las manos”.

2ª Fase:

Consistirá en la elaboración de un steak tartar.

- El tiempo límite establecido para esta segunda fase será de 20 minutos.
- Excepto el solomillo de vaca, los productos/ingredientes para la receta serán aportados por el concursante.
- Cada concursante tendrá que elaborar 4 raciones a modo degustación y de exposición para prensa y fotógrafos.
- Los platos para la presentación del steak tartar serán proporcionados por la Organización.

Criterios de Valoración del Jurado:

El Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

1ª Fase: Cisoria

- Corte limpio de las piezas.
- Técnica.
- Rapidez del trabajo, habilidad y destreza.
- Limpieza y orden del área de trabajo.
- En caso de herida sangrante de un concursante, éste será descalificado.

Dynamics:

The championship will consist of two phases:

1st Phase:

Butchering of a beef sirloin.

- The Chairman of the Jury will officially start the competition.
- Each of the contestants will be given a beef sirloin (provided by El Encinar de Humienta) of similar weight and characteristics.
- The allocation of each cut of beef to the contestants will be made by drawing lots prior to the start of the competition.
- The necessary butcher's knives for the test will be provided by the Organisers.
- Each contestant will have his or her own workbench, labelled with their name.
- The chopping block will be provided by the Organisers.
- As part of the assessment, contestants will have a container for collecting all scraps and waste.
- The time limit set for this phase will be 25 minutes. Contestants will indicate that they have finished by “putting down their knife and raising their hands”.

2nd Phase:

Preparation of a steak tartare:

- The time limit set for the second phase will be 20 minutes.
- All products/ingredients for the recipe must be brought by the contestant, apart from the beef.
- Each contestant must prepare four portions for tasting and four to be exhibited for press and photographers.
- The plates on which the steak will be served will be provided by the Organisers.

Jury Judging Criteria:

The jury will give a score out of 10 for each of the following categories:

1st Phase: Knife Skills

- Clean cutting of the meat.
- Technique.
- Speed of work, skill and dexterity.
- Cleanliness and tidiness of the workbench.
- If a contestant suffers a bleeding injury they will be disqualified.



2ª Fase: Receta

- Fase visual (presentación)
- Originalidad.
- Sabor / Gusto.
- Aderezo, que será de libre elección.

Miembros del Jurado:

El Jurado estará compuesto por profesionales del sector, algún miembro de la empresa patrocinadora, cocineros o periodistas gastronómicos.

Premios:

Se establecen los siguientes premios:

- Primer premio: 700 euros, un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta y diploma.
- Segundo premio: 300 euros, un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta y diploma.
- El resto de los participantes recibirán 100 euros, un juego de cuchillos y un diploma según su clasificación.

Nota: Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

Derechos de Imagen:

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, etc, sin petición previa de autorización a los participantes.

Aceptación de las Bases Legales:

- La participación en este concurso implica la aceptación íntegra y sin reservas de las presentes bases legales.
- El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de éste y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del fallo del Jurado.
- La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del campeonato.
- La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de "fuerza mayor".

2nd Phase: Recipe

- Visuals (presentation)
- Originality.
- Taste / Flavour.
- The dressing will be as chosen by the contestant.

Members of the Jury:

The Jury will be made up of professionals from the sector, a member of the sponsoring company, chefs or gastronomic journalists.

Prizes:

- First prize: 700 euros, a set of knives provided by El Encinar de Humienta and a certificate. The rest of the participants will receive a set of knives and a certificate according to their classification.
- Second prize: 300 euros, a set of knives provided by El Encinar de Humienta and a certificate.
- The rest of the participants will receive 100 euros a set of knives and a certificate according to their classification.

Note: Prizes in excess of 500 euros are subject to tax withholding.

Image Rights:

The Organization reserves the exclusive rights of advertising and image of the participants in each category or speciality of the competition for one year, including the unlimited use of photographic material, video and others, without prior request for authorization to the participants.

Acceptance of the Legal Rules:

- Participation in this competition implies full and unreserved acceptance of these terms and conditions.
- The Jury's judgement is final. No video evidence or evidence of any kind will be admitted for the purpose of appeal. In any case, any complaints may be sent to the Championship Organisation in writing for up to 10 days following the end of the competition. Acceptance of the complaint does not imply a review of the Jury's judgement.
- The Organisers reserve the right to amend these rules in order to improve the smooth running of the competition.
- The Organisation reserves the right to change the date and venue in case of postponement and/or cancellation of the event due to 'force majeure'.