



## 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta/Grupo Gourmets

### 7<sup>th</sup> Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets

**Programa:****Final:** Martes 14 de abril de 2026**Lugar:** Salón Gourmets- Ifema Madrid**Comienzo del Concurso:** 10:30 h.**Presentación:**

Se abre la convocatoria del 7º Campeonato Nacional de Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, que se celebrará en Madrid, el martes 14 de abril de 2026, durante el 39 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 13 al 16 de abril de 2026, en Ifema Madrid.

El Campeonato se registrará 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.
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 7º 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.

**Program:****Final:** Tuesday, April 14, 2026**Place:** Salon Gourmets- Ifema Madrid**Beginning of the Contest:** 10:30 am**Presentation:**

The competition is open for the 7<sup>th</sup> Art of Knife Meat Cutting National Competition El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, to be held in Madrid on Tuesday, April 14, within the framework of the 39 Salon Gourmets, from April 13 to 16, 2026, 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 of legal age.
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 7<sup>th</sup> 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. Los concursantes tienen la obligación de participar con la ropa profesional adecuada: chaqueta 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.

### 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.

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.

### 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 Organizers.
- Each contestant will have his or her own workbench, labelled with their name.
- The chopping block will be provided by the Organizers.
- 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.

- Cada concursante tendrá que elaborar 6 raciones a modo degustación y de exposición para prensa y fotógrafos.
- Los platos para la presentación del steak tartar serán proporcionados por la Organización.

- 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 Organizers.

## Criterios de Valoración del Jurado:

### 1ª Fase: Cistoria

El Jurado valorará:

De 0 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- Corte limpio de las piezas.

De 0 a 5 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- Técnica.
- Rapidez del trabajo, habilidad y destreza.

De 0 a 3 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- Limpieza y orden del área de trabajo.

(Nota): En caso de herida sangrante de un concursante, éste será descalificado.

### 2ª Fase: Receta

El Jurado valorará:

De 0 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- Sabor / Gusto.

De 0 a 5 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- Fase visual (presentación)
- Originalidad.

De 0 a 3 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- 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: 1.000 euros, un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta y diploma.

## Jury Judging Criteria:

### 1st Phase: Knife Skills

The Jury will evaluate:

From 0 to 10 points each of the following aspects:

- Clean cutting of the meat.

From 0 to 5 points each of the following aspects:

- Technique.
- Speed of work, skill and dexterity.

From 0 to 3 points each of the following aspects:

- Cleanliness and tidiness of the workbench.

(Note) If a contestant suffers a bleeding injury they will be disqualified.

### 2nd Phase: Recipe

The Jury will evaluate:

From 0 to 10 points each of the following aspects:

- Taste / Flavour.

From 0 to 5 points each of the following aspects:

- Visuals (presentation)
- Originality.

From 0 to 3 points each of the following aspects:

- Dressing, which will be of free choice of 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:

The following prizes are established:

- First prize: 1.000 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.

- Segundo premio: 500 euros, un juego de cuchillos aportados por El Encinar de Humienta y diploma.
- El resto de los participantes recibirán un juego de cuchillos y un diploma según su clasificación

**Nota:** Los premios con un importe superior a 300 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".

- Second prize: 500 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.

**Note:** Prizes in excess of 300 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'.