

**cede
carne**

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

CEDECARNE, INSCRITA EN EL MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES, DIRECCIÓN GENERAL DE TRABAJO, EL DÍA 21 DE ENERO DE 1998 (BOE EL DÍA 13 DE FEBRERO DE 1998), CIF. G-81984346

**BASES SELECCIÓN
CONCURSANTES
EQUIPO ESPAÑOL DE
CARNICEROS
2022**

info@cedecarne.es
C/ Enrique Larreta 5, 1ª Planta. 28036 Madrid
Tel.: 91 542 21 03
www.cedecarne.es

Convocatoria para seleccionar al equipo español de carnicería a través de concurso

Entidad organizadora

Confederación española de Detallistas de la carne (Cedecarne), provista de NIF G-81984346, con domicilio en la calle Enrique Larreta 5 1º.

Objeto

El concurso se convoca para elegir a los miembros del equipo español de carniceros/as que representará a España en los próximos concursos que se celebren a nivel internacional.

Además de la participación en concursos internacionales, otros objetivos de contar con un equipo de carniceros/as son:

- Mejorar la imagen del sector y poner en valor a la profesión
- Dar a conocer la profesión a la sociedad
- Fomentar el relevo generacional
- Impulsar y desarrollar la formación en el sector
- Intercambio de conocimientos y técnicas profesionales

Requisitos de los candidatos

Podrán concurrir a la convocatoria aquellos profesionales o empresarios/as -trabajadores/as autónomos o en régimen general- que estén dados de alta en el CNAE 4722 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados, que sean socios de gremios pertenecientes a Cedecarne o socios de Cedecarne.

- Habrá 3 categorías:
 - Mejor joven de menos de 25 años, que debe contar con al menos un año de experiencia
 - Mejor joven de menos de 35 años, con un mínimo de tres años de experiencia
 - Senior, con al menos diez años de experiencia

Modalidad de concurso

El concurso se desarrollará a través de vídeo.

Los interesados deberán grabar un video en el que se vea como realizan las pruebas que a continuación se detallan y según lo establecido en estas bases y que serán visionados por un jurado que valorará cada una de las pruebas.

Pruebas a realizar

Los candidatos deberán elegir, como mínimo, dos de las cuatro siguientes pruebas para realizar.

1. Prueba 1 - Vacuno

La prueba consistirá en el deshuese, despiece, presentación de una paletilla de vacuno

Puntuación:

| | |
|--|----------------|
| 1. Deshuese: | máx. 40 puntos |
| 2. Despiece: | máx. 50 puntos |
| 3. Recorte de las piezas | máx.30 puntos |
| 4. Rapidez | máx. 20 puntos |
| 5. Rentabilidad/plan de trabajo/ otros criterios: | máx. 10 puntos |
| 6. Higiene y manipulación: | máx. 20 puntos |

Máx. 170 puntos en total



2. Prueba 2 – Cordero

Deshuese, despiece, presentación de una canal de cordero

Puntuación:

| | |
|--|----------------|
| 1. Deshuese | máx. 40 puntos |
| 2. Despiece: | máx. 50 puntos |
| 3. Recorte de las piezas | máx.30 puntos |
| 4. Rapidez | máx. 20 puntos |
| 5. Rentabilidad/plan de trabajo/ otros criterios: | máx. 10 puntos |
| 6. Higiene y manipulación: | máx. 20 puntos |

Máx. 170 puntos en total

3. Prueba 3 - Aves

Despiece de un ave

Puntuación:

| | |
|--|----------------|
| 1. Deshuese | máx. 40 puntos |
| 2. Despiece: | máx. 50 puntos |
| 3. Recorte de las piezas | máx.30 puntos |
| 4. Rapidez | máx. 20 puntos |
| 5. Rentabilidad/plan de trabajo/ otros criterios: | máx. 10 puntos |
| 6. Higiene y manipulación: | máx. 20 puntos |

Máx. 170 puntos en total

4. Prueba 4 – Presentación de elaborados cárnicos frescos

Presentación de un elaborado fresco realizado con cualquier especie.

Puntuación:

| | |
|---|----------------|
| 1. Impresión general, dificultad elaborado: | máx. 50 puntos |
| 2. Originalidad: | máx. 30 puntos |
| 3. Ingredientes utilizados: | máx. 20 puntos |
| 4. Aspecto y presentación: | máx. 50 puntos |
| 5. Higiene y manipulación: | máx. 20 puntos |

Máx. 170 puntos en total

Forma y plazo de presentación de los candidatos

Los candidatos que deseen participar en el concurso deberán grabar un video realizando dos de las pruebas anteriormente descritas, además de remitir a Cedecarne la hoja de inscripción anexa a estas bases.

Asimismo, aportarán un CV con los detalles sobre su formación y experiencia profesional.

Tanto el video como la hoja de inscripción y el CV deberán enviarse al email: coordinacion@cedecarne.es, indicando en el asunto: Concurso carnicero.

El plazo de presentación de candidatos termina el día 3 de octubre.

Instrucciones para la grabación y envío del video

- Duración: La duración deberá ser de un máximo de 5 minutos por prueba
- El video ha de grabarse en formato horizontal
- Lugar: El video ha de grabarse en un establecimiento de carnicería u obrador
- Será obligatorio la utilización por parte de los concursantes de guante de malla y otros elementos de protección (petos de malla) en las pruebas de despiece.
- El concursante debe aparecer trabajando solo en un lugar apropiado (obrador, sala de despiece o establecimiento).
- Cada candidato deberá aportar asimismo su propia materia prima y carne, no haciéndose cargo Cedecarne de ningún gasto en la grabación del vídeo.

- El concursante debe contar con todos los elementos de seguridad requeridos
- El jurado tendrá en cuenta la limpieza y la higiene del participante y del lugar
- En el video se debe poder comprobar que es el mismo concursante el que está realizando todas las pruebas y debe ser capaz de cumplir con todos los requisitos que se van a valorar y que se especifican en este documento de bases.
- El video se enviará por email al correo electrónico coordinacion@cedecarne.es pudiéndose utilizar alguna plataforma como wetransfer.

Jurado

El jurado estará compuesto por las entidades miembros del Comité Ejecutivo de Cedecarne.

Cada entidad emitirá su veredicto con independencia de cuál haya sido el proceso de decisión.

Las decisiones del jurado son inapelables.

Proclamación de ganadores

Se proclamará hasta un máximo de 10 ganadores en la categoría senior, y hasta un máximo de 3 en cada una de las categorías junior que formarán parte del equipo español de carniceros.

No se admitirá ninguna reclamación posterior.

Los seleccionados serán contactados por Cedecarne.

Los seleccionados tendrán que firmar un documento de consentimiento y de aceptación de los siguientes compromisos y obligaciones que deben cumplir los miembros del equipo.

Compromisos y obligaciones de los candidatos

- Dedicar tiempo a entrenar con el resto del equipo y acudir a las convocatorias de los entrenadores



- Compromiso de poder participar en los concursos a los que desde Cedecarne se decida acudir.
- Compromiso de practicar con materias primas y carne propias
- Compromiso de poder costearse los gastos de desplazamiento, dietas y alojamiento.

(Nota: Cedecarne y sus gremios asociados valorarán la posibilidad de gestionar patrocinios para cubrir los posibles gastos, en su caso)

- Ser capaz de trabajar en equipo
- El equipo seleccionará a su capitán

La composición y renovación de los miembros del equipo será revisada por los miembros del jurado después de cada participación en un concurso o en su defecto anualmente.

El entrenador/a o entrenadores/as, será seleccionado por los miembros de Cedecarne.

Protección de datos y derechos de imagen

Por la simple presentación de la solicitud de participación en el concurso, los participantes consienten y aceptan expresamente que CEDECARNE pueda utilizar y publicar su nombre y otros datos o fotografía que se le realice para cualquier actividad informativa o publi-promocional, relacionada directa o indirectamente con el concurso.

Los datos personales serán incluidos en un fichero de CEDECARNE con fines meramente informativos sobre el concurso, pudiéndose ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, así como en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), mediante comunicación escrita dirigida a Cedecarne mediante correo electrónico, al correo electrónico: **info@cedecarne**.