

## **REGULAMENT SELECȚIE PARTICIPANȚI** *Măcelari de elită ai României*

### **Conținut regulament**

Preambul; 1. Structura etapei de selecție; 2. Materia primă folosită în proba practică; 3. Desfășurare proba practică; 4. Limita de timp; 5. Prezentarea produselor; 6. Jurizare; 7. Punctaj jurizare; 8. Igiena personală și modul de lucru; 9. Sănătatea și securitatea muncii; 10. Echipamente puse la dispoziție; 11. Ingrediente; 12. Calendarul selecțiilor; 13. Protecția datelor cu caracter personal; 14. Parteneri; 15. Dispoziții finale

### **Preambul**

Organizatorul selecției este *Fundația Ștefan Moldovan, CIF 4996045* cu sediul în Jud Cluj, Apahida, str. 1 Mai nr. 40.

Scopul selecției este reprezentat de identificarea celor mai pricepuți măcelari români care să formeze echipa măcelarilor români participantă la competiția World Butchers' Challenge (WBC) 2025.

Selecția va fi realizată de un juriu independent și în baza prezentului regulament de selecție. În cadrul acestei selecții, nu se vor oferi premii în bani sau în produse.

Persoanele selectate vor participa în echipa măcelarilor români care va concura la competiția mondială a măcelarilor WBC 2025.

### **Categoriile de vârstă**

Participanții la selecție au posibilitatea să aleagă, în funcție de vârstă și abilitățile tehnice, una din următoarele categorii pentru care să concureze:

*Ucenic măcelar:* pentru a fi eligibil în competiția WBC, concurentul trebuie să aibă sub 30 de ani la data desfășurării competiției mondiale din anul următor, respectiv 30.03.2025.

*Tânăr măcelar:* pentru a fi eligibil în competiția WBC, concurentul trebuie să aibă sub 35 de ani la data desfășurării competiției din anul următor, respectiv 30.03.2025

*Maestru măcelar* - orice persoană peste 18 ani, cu experiență profesională în măcelarie

Următoarele reguli sunt aplicabile pentru toate cele trei categorii de selecție: Ucenic măcelar, Tânăr măcelar, Maestru măcelar.

### **1. Structura etapei de selecție**

**1.1. Înscrierea.** În vederea parcurgerii probelor practice, participanții au obligația de a completa formularul de înregistrare disponibil pe pagina web [Măcelarii de elită ai României – Bine ati venit! \(elitamacelarilor.ro\)](http://Măcelarii de elită ai României – Bine ati venit! (elitamacelarilor.ro))

După completarea formularului de înregistrare, participanții vor primi confirmarea înscrierii la adresa de e-mail sau numărul de telefon indicate în formular.

**1.2.** Participarea la concurs este gratuită și nu se impune pentru participanți achiziționarea unor produse/servicii și nici plata vreunei taxe.

### **1.2. Accesul la proba practică.**

Au dreptul de participare persoanele care îndeplinesc cumulativ condițiile/criteriile de mai jos:

- a) Au împlinit vârsta de 18 ani la data înscrierii;
- b) Au cetățenia română;
- c) Prezintă fișa/adeverință medicală la zi, emisă de un specialist de medicina muncii specifică activităților din categoria industrie alimentară;
- d) Confirmă ca au citit, înțeles și sunt de acord cu regulamentul selecției;
- e) Și-au exprimat acordul cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal. *Acordul GDPR* va fi furnizat de organizator înainte de începerea probei;
- f) Au semnat *Fișa de Securitate* la locul de muncă (se va completa după instruire);
- g) A fost efectuată inspecție igienică efectuată de arbitru tehnic.

## **2. Materia primă folosită la proba practică**

În vederea realizării probei practice, concurenții vor primi următoarele produse:

- a) semi carcasă de porc;
- b) semi carcasă de vită, sfertuită în sfert posterior și sfert anterior.

## **3. Desfășurare probă practică**

**3.1.** Înainte de începerea probei va avea loc o tragere la sorți. În două urne vor fi introduse bilețele cu următoarele mențiuni:

- pentru categoria carne de porc:
  1. ceafă de porc cu os
  2. antricot de porc cu os
  3. piept de porc cu os
  4. cotlet de porc cu os
  5. rasol de porc cu os
  6. pulpa de porc cu os
  7. mușchiuleț de porc
- pentru categoria carne de vită:
  1. gât de vită cu os
  2. ceafă de vită cu os (greabăn)
  3. antricot de vită cu os
  4. piept de vită cu os
  5. cotlet de vită cu os
  6. rasol de vită cu os
  7. pulpa de vită cu os
  8. mușchiuleț de vită

**3.2.** Concurenții vor trage câte un bilet din cele două urne. După tragerea la sorți, concurenții vor trece la dezosarea și fasonarea pieselor trase la sorți din carcasele indicate de arbitru tehnic.

**3.3.** După extragerea din carcasă a piesei, concurenții vor separa pe grupe de mușchi piesele trase la sorți pe masa de lucru.

**3.4.** Concurenții vor proceda la alegerea a cel puțin unei piese din grupa de mușchi tranșată din categoria carne de porc și a cel puțin unei piese din grupa de mușchi tranșată din categoria carne de vită.

**3.5.** Concurenții vor continua cu pregătirea a minim două piese sub forma unor semipreparate.

**3.6.** Pentru realizarea produselor semipreparate, concurenții vor avea la dispoziție în completarea pieselor tranșate și alte tipuri de mușchi (gata tranșate) din toate grupele de mușchi existente într-o carcasă de porc și vită, precum și alte produse: grăsime, intestine etc. Fiecare concurent va solicita arbitrilor tehnic produsul/produsele necesare.

**3.7.** Concurenții nu vor putea schimba produsul înscris pe biletele trase la sorți.

#### **4. Limita de timp**

**4.1.** Timpul pus la dispoziție pentru fiecare participant este de 45 de minute pentru realizarea tranșării și pregătirii a minim două produse (porc și vită), până la nivel de semipreparate.

**4.2.** Produsele prezentate nu vor fi tratate termic în cadrul celor 45 de minute puse la dispoziție.

**4.3.** Arbitrul tehnic va cronometra fiecare participant pentru încadrarea în timp.

#### **5. Prezentarea produselor**

**5.1.** Prezentarea produselor realizate se va face pe masa de lucru. Ulterior prezentării, produsele vor fi expuse pe o masă distinctă, alături de produsele tuturor participanților.

**5.2.** Fiecare produs realizat trebuie să fie însoțit de o etichetă (care va fi pusă la dispoziție de organizator) în vederea descrierii semipreparatului obținut.

#### **6. Jurizare**

**6.1.** Juriul este format din 4 membri după cum urmează:

a) Cosmin Moldovan - director general, *Moldovan Carmangerie*,

b) Marius Verdeși, fondator *Zimbria*,

c) Gheorghe Vișan – Dr. Ing. Industria alimentară,

d) Doru Vremeș - director general *RIA DO TRADING*, Furnizor de utilaje pentru industrializarea cărnii și echipamente de lucru și protecție.

**6.2.** Arbitrul tehnic este Călin Gădălean și va fi responsabil pentru supravegherea sănătății și securității, cronometrarea participanților și organizarea participanților în contextul probei practice, excluderea din probă a participanților care nu respectă criteriile de igienă.

#### **7. Punctaj jurizare**

**7.1.** Juriul va evalua prestația tehnică a fiecărui participant conform fișei de evaluare urmărind următoarele caracteristici:

- Dezosare și fasonare produs: 15 puncte
- Dexteritate și rapiditate în execuție: 15 puncte
- Complexitatea produsului realizat: 20 puncte
- Creativitate în realizarea produsului: 25 puncte
- Aspect final produs: 25 puncte

**7.2.** Grila completă de evaluare poate fi consultată [aici](#).

**7.3.** După realizarea tuturor selecțiilor, juriul va stabili o ierarhie în baza punctajelor individuale și va selecta zece participanți după cum urmează: doi participanți pentru categoria tânăr măcelar (un titular și o rezervă titular), doi participanți pentru categoria ucenic măcelar (un titular și o rezervă titular), șase maestri măcelari (trei titulari și trei rezerve titulari).

Echipa maeștrilor măcelari împreună cu rezervele, precum și persoanele selectate pentru categoriile tânăr măcelar respectiv ucenic măcelar și rezervele lor va fi comunicate pe pagina web [www.elitamăcelarilor.ro](http://www.elitamăcelarilor.ro) cel târziu până la finalul lunii septembrie 2024 după realizarea primelor antrenamente.

**7.4** Deciziile juriului sunt suverane și nu pot face obiectul unei contestări ulterioare, odată ce au fost comunicate rezultatele către participanți.

## **8. Igienă personală și modul de lucru**

**8.1.** Evaluarea îngrijirii personale și a igienei fiecărui participant se va realiza atât la începutul cât și încheierea probei practice de către arbitrul tehnic. Punctajele vor fi reduse dacă practicile standard de igienă și îngrijire nu sunt respectate în timpul probei practice.

**8.2.** Participantul se va prezenta echipat în ținuta corespunzătoare activității.

**8.3.** Lista completă a echipamentelor puse la dispoziție poate fi consultată la punctul 10 din prezentul regulament.

## **9. Sănătatea și securitatea muncii**

**9.1.** Înainte de competiție, se va face un *Instructaj de sănătate și securitate* pentru fiecare participant. Informarea va fi semnată de un ofițer de sănătate și securitate agreeat împreună cu arbitrul tehnic.

**9.2.** Participanții vor completa și semna un formular de sănătate și securitate pentru a confirma că înțeleg complet reglementările în vigoare. Dacă se comite vreo încălcare a sănătății și securității (utilizarea greșită a echipamentului, ne purtarea echipamentului de siguranță sau purtarea în mod necorespunzător a acestuia), există posibilitatea de a fi aplicate note de penalizare și/sau excludere.

## **10. Echipamente puse la dispoziție de organizatori**

**10.1.** Organizatorii vor pune la dispoziție următoarele:

- a) Suport agățare carcase
- b) Masă pentru tranșare
- c) Tăvi pentru carne/lăzi pentru depozitare carne
- d) Ferăstrău de mână
- e) Membrane naturale pentru cârnați
- f) Sterilizator cuțite cu UV
- g) Mașină de tocat
- h) Șpriț (mașină de umplut)
- i) Ferăstrău banzic
- j) Feliator vertical manual
- K) Chiuveță pentru spălarea mâinilor
- l) Echipamente de protecție.

**10.2.** Concurenți vor putea contacta organizatorii în situația în care vor avea nevoie de alte echipamente decât cele prezentate în lista de mai sus.

## **11. Ingrediente**

**11.1.** Vor fi puse la dispoziție următoarele ingrediente: sare, piper, boia, coriandru, nușoară, majoran, ceapă deshidratată, usturoi, ienibahar, chimen.

**11.2.** Participanții vor putea să-și aducă alte ingrediente care nu sunt puse la dispoziție de organizatori și pe care aceștia le consideră esențiale în procesul de preparare. Ingredientele trebuie să fie în pungi sigilate, recipiente tip borcane, cutii etc., și deschiderea lor va avea loc doar după începerea probei. Ingredientele aduse trebuie să fie din categoria celor achiziționate ca atare din magazinele de profil și să fie etichetate.

**11.3.** Nicio pregătire a ingredientelor nu poate fi făcută înainte de începerea competiției

**11.4.** Participanții pot folosi membrane artificiale, naturale, sfori și plase, acolo unde este cazul.

**11.5.** Diverse articole necomestibile pot fi folosite pentru a îmbunătăți produsul și afișarea.

**11.6.** Aceste reguli pot fi modificate sau completate în situații justificate și vor fi aduse la cunoștința participanților în timp util.

## **12. Calendarul selecțiilor este următorul**

a) Perioada înscrierilor

Zona Cluj, 22 aprilie – 13 mai

Zona Timiș, 6 mai – 20 mai

Zona Iași, 20 mai – 3 iunie

Zona București, 10 iunie – 24 iunie.

b) Desfașurarea probelor practice

Cluj-Napoca, 18 mai

Timișoara, 25 mai

Iași, 8 iunie

București, 29 iunie

Locul și ora desfășurării probelor practice vor fi stabilite în funcție de numărul candidaților și vor fi comunicate celor înscriși și admiși prin mail și telefonic iar către publicul larg prin comunicare publică în rețelele sociale și mass media.

În situația în care numărul persoanelor înscrise depășește capacitatea locurilor alocate fiecărei locații, juriul va decide admiterea concurenților care, la momentul înscrierii, transmit materiale foto și video cu produse creative și tehnici avansate de lucru, în conformitate cu fișa de înscriere.

## **13. Protecția datelor cu caracter personal**

Datele personale ale participanților la selecție vor fi prelucrate în conformitate cu legislația aplicabilă în domeniul protecției datelor cu caracter personal, inclusiv în conformitate cu prevederile Regulamentului nr. 679/2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date.

Prin înscrierea în selecție, Participanții sunt de acord cu toate prevederile Regulamentului și se obligă să le respecte ca atare, înțelegând pe deplin toate efectele acestora. Drept urmare, în cazul în care vor fi selectați, participanții acceptă că, pentru îndeplinirea de către Organizator a

obligațiilor impuse de art. 42, alin. (2) din Ordonanța de Guvern nr. 99/2000, numele acestora vor fi făcute publice în condițiile menționate în prezentul Regulament.

Prelucrarea datelor cu caracter personal va fi realizată în mod legal, cu respectarea principiilor de prelucrare prevăzute de legislația specifică, în vederea participării la această selecție, respectiv în vederea desemnării persoanelor care vor face parte din prima echipă de măcelari români care participă la World Butchers' Challenge (WBC), cel mai prestigios eveniment mondial dedicat măcelăriei. Datele participanților vor fi stocate pe o perioadă de 3 ani de la finalizarea selecției iar datele câștigătorilor vor fi stocate pe o perioadă de 3 ani de la finalizarea evenimentului World Butchers' Challenge (WBC) 2025.

Prin înscrierea la această selecție, participanții sunt de acord în mod expres cu prevederile prezentului Regulament Oficial și sunt de acord ca, în cazul în care vor câștiga, numele și prenumele să fie făcute publice.

Participanților la selecție le sunt garantate drepturile prevăzute de Regulamentul (UE) 2016/679, privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date astfel:

- Dreptul de acces la datele cu caracter personal;
- Dreptul de a solicita operatorului rectificarea sau ștergerea datelor cu caracter personal ori restricționarea prelucrării datelor cu caracter personal referitoare la persoana vizată sau dreptul de a se opune prelucrării în condițiile prevăzute de dispozițiile legale aplicabile;
- Dreptul de a depune o plângere în fața unei autorități de supraveghere (Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal).
- Dreptul de a-și retrage oricând consimțământul cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal atunci când prelucrarea datelor cu caracter personal se realizează pe baza consimțământului. Retragerea consimțământului nu aduce atingere prelucrărilor anterioare.
- Dreptul de intervenție asupra datelor.

La cererea expresă a oricărui dintre Participanți, Operatorul va asigura acestuia exercitarea oricărui dintre drepturile prevăzute în prezentul articol. Pentru exercitarea acestor drepturi, participanții înscriși la selecție pot trimite Operatorului o cerere datată și semnată pe adresa pe adresa de e-mail: [contact@elitamacelarilor.ro](mailto:contact@elitamacelarilor.ro).

Organizatorul va analiza dacă poate da curs cererii în integralitate sau parțial, având în vedere obligațiile legale ce îi revin cu privire la păstrarea datelor.

Organizatorul va putea să refuze ștergerea datelor participanților în măsura în care există alte prevederi legale care impun menținerea lor în vederea îndeplinirii de către Organizator a unor obligații legale.

Participarea la această selecție presupune acceptul participanților ca numele, prenumele și fotografiile postate să poată fi folosite de către Organizator pentru realizarea de mesaje de promovare (text și imagine) în cadrul rețelelor sociale și în alte medii online (site-uri) ale Fundației Ștefan Moldovan dar și ale partenerilor și sponsorilor, însă doar în legătură cu prezenta selecție și evenimentul World Butchers' Challenge (WBC) 2025. Cesiunea și utilizarea de către Organizator a acestor imagini se va face fără niciun fel de plată suplimentară pentru Participanți.

#### **14. Parteneri**

Inițiativa constituirii echipei de măcelari români în vederea participării la WBC 2025 aparține Fundației Ștefan Moldovan în colaborare cu TOP Chef MĂCELAR, CARNEXPO, INDUSTRIA CĂRNII.RO și AgroTransilvania Cluster.

#### **15. Dispoziții finale**

Organizatorul își rezervă dreptul de a modifica prezentul regulament fără notificarea prealabilă.