



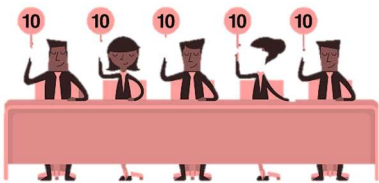
Cuộc thi THĂNG HOA CÙNG MÓN NGON CÁ TRƯA HỒNG NGỰ



Hình thức – thể lệ:

- **Số lượng tham gia:** 30 đội thi là các đầu bếp không chuyên đến từ các tổ chức công đoàn viên chức, hội liên hiệp phụ nữ huyện Hồng Ngự; các đầu bếp không chuyên của các nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Đồng Tháp và các tỉnh, thành khác trong khu vực.
- **Mỗi đội thi:** gồm 2 thành viên
- **Thời gian đăng ký:** Từ 7/12 đến 15h ngày 13/12.
- **Thời gian gửi công thức các món dự thi và danh sách công cụ dụng cụ, trang thiết bị:** từ 13/12 đến 15h ngày 15/12.
- **Đánh giá:** được kỹ năng chuẩn bị, tác phong, thời gian, trong việc thực hiện sơ chế nguyên liệu cá tra Hồng Ngự thành các món ăn dự thi bao gồm 1 món truyền thống và 1 món fusion, đảm bảo kết hợp hoà quyện giữa Hương vị – Tính sáng tạo – Tính thực dụng – Ý nghĩa mang lại cho hình tượng Cá tra Hồng Ngự - Vươn ra biển lớn.
- **Thời gian:** Từ 14h00 – 15h30 ngày 17/12/2022
- **Mọi thông tin đăng ký và liên hệ:** nguyenmythanhvi@gmail.com hoặc 0869.097967 (Ms Mỹ Vi)
- **Địa điểm:** Quảng trường Võ Nguyên Giáp, Thành phố Hồng Ngự, Tỉnh Đồng Tháp.

HỘI ĐỒNG BAN GIÁM KHẢO



Ông Matsuo Tomoyufii

GD Điều hành Tổng tập đoàn Hiệp hội văn hóa ẩm thực Nhật Bản



Bà Huỳnh Thị Hoài Thu

Giám đốc Sở VH, TT và DL tỉnh Đồng Tháp

Ông Huỳnh Tú Linh

P. CT UBND Thành phố Hồng Ngự, tỉnh Đồng Tháp

Master Chef Lý Kim Long

GD Ẩm thực Hoàn Mỹ, Giám khảo đầu bếp quốc tế của Hội Đầu bếp Chuyên nghiệp thế giới (WACS)

Master Chef Lê Nguyễn Hoàn Long

Phó Chủ tịch Master Chef tại Việt Nam.



Cuộc thi

THĂNG HOA CÙNG MÓN NGON CÁ TRA HỒNG NGỰ

Lưu ý:

1. BTC sẽ có hỗ trợ cho các đội một số nguyên liệu cơ bản như: cá tra phi lê, chả cá tra, da cá tra,...(sản phẩm do Cty Vĩnh Hoàn tài trợ).
2. Mỗi đội cần chuẩn bị 2 phần cho 1 món ăn (1 phần để trưng bày, 1 phần để cắt nhỏ cho BGK chấm điểm).
3. Mỗi đội dự thi 2 món ăn trong vòng 90p (01 món truyền thống và 01 món fusion) từ nguyên liệu cá tra mà BTC cung cấp.
4. Dụng cụ và thiết bị Décor các thí sinh tự trang bị.
5. Đồng phục thí sinh như tạp dề sẽ được BTC vận động g Nhà tài trợ trang bị; Áo bếp và mũ bếp thí sinh tự trang bị theo đồng phục của đơn vị mình (nếu có).
6. BTC hỗ trợ mỗi đội 200.000đ (Hai trăm ngàn đồng) cho phần chuẩn bị nguyên liệu phụ chế biến.

CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG

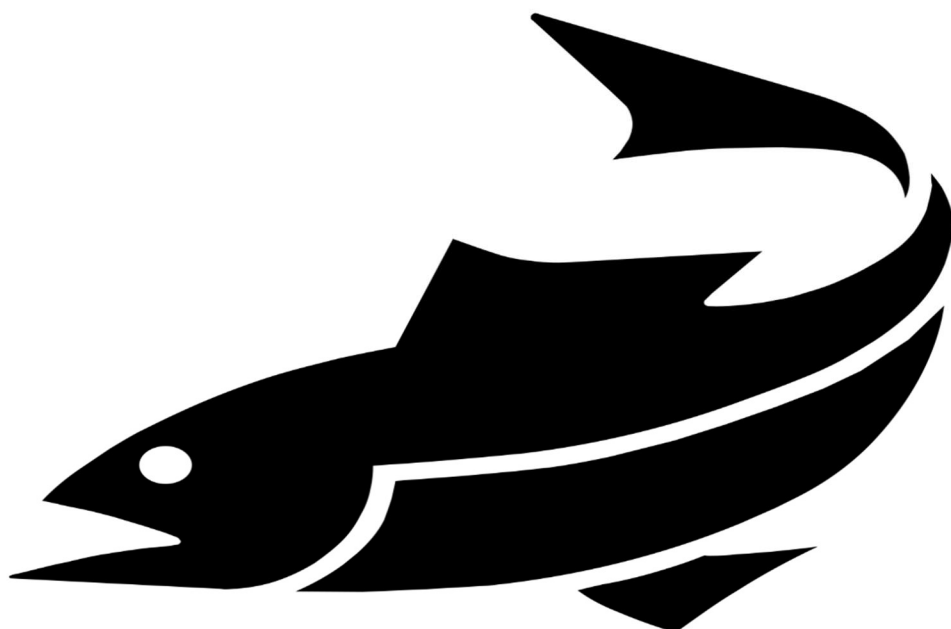
- **01 giải nhất:** tiền thưởng trị giá 10 triệu đồng cùng quà của Nhà tài trợ và Giấy chứng nhận từ BTC
- **01 giải nhì:** tiền thưởng trị giá 7 triệu đồng cùng quà của Nhà tài trợ và Giấy chứng nhận từ BTC
- **01 giải ba:** tiền thưởng trị giá 5 triệu đồng cùng quà của Nhà tài trợ và Giấy chứng nhận từ BTC
- **02 giải khuyến khích:** tiền thưởng trị giá 3 triệu đồng/giải, quà của Nhà tài trợ và Giấy chứng nhận từ BTC



LIÊN HỆ ĐĂNG KÍ



Ms. Vy
0869.097967



Timeline chương trình

9g30 ngày 8/12/2022: Open day (Sinh hoạt thể lệ với các đội tham dự tại tỉnh Đồng Tháp).

9g00 – 11g00 ngày 17/12/2022: Thí sinh được sơ chế nguyên liệu tại Khu vực sơ chế

13g30 – 14g30: Thí sinh bắt đầu set up khu vực dự thi

15g00 – 16g30: Thí sinh thực hiện phần thi và Décor trang trí tác phẩm ẩm thực dự thi

16g30 – 17g00: Chấm thi, công bố và kết thúc cuộc thi

17g00: Tổng kết Lễ hội, vinh danh trao thưởng các đội đạt giải.



CÔNG TÁC CHUẨN BỊ

Mỗi đội thi được hỗ trợ như sau:

*** 1 bàn dự thi được phủ khăn trải

*** 1 bộ công cụ - dụng cụ gồm 2 đĩa tròn đường kính 20cm, 1 tô tròn đường kính 16cm, 4 chén đựng nguyên liệu, 4 đĩa nhỏ/ chén nhỏ đựng gia vị....

*** 1 bếp điện từ/ bếp Gas

*** Ngoài danh mục trên thí sinh tự trang bị công cụ - dụng cụ

*** Nguyên liệu dự thi, mỗi đội thi sẽ được BTC hỗ trợ 200.000 VNĐ, các chế phẩm từ cá tra của Cty Vĩnh Hoàn như cá tra phi lê, chả cá tra, da cá tra,...trong quá trình vận hành nếu có phát sinh về nguyên liệu từ các nhà tài trợ thì BTC sẽ thông báo sau.

BAN TỔ CHỨC CUỘC THI