

Đắk Lắk, ngày 19 tháng 02 năm 2019

THẺ LỆ

**Tổ chức Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên
tại Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 7 năm 2019**

SỞ THÔNG TIN VÀ TRUYỀN THÔNG

ĐẾN

Số: 819

Ngày: 21/2

Chuyển:

Căn cứ Kế hoạch số 121/KH-UBND ngày 05/01/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đắk Lắk về việc tổ chức Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên tại Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 7 năm 2019;

Căn cứ Quyết định số 301/QĐ-UBND ngày 13/02/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc thành lập Ban Tổ chức Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên năm 2019;

Ban Tổ chức Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên ban hành Thẻ lệ tổ chức Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên năm 2019, cụ thể như sau:

I. THÔNG TIN VỀ HỘI THI

- **Chủ đề:** Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên năm 2019.

- **Thời gian:** Từ ngày 09/3/2019 - 16/3/2019.

- **Địa điểm:** Khu Du lịch Sinh thái Văn hóa Cộng đồng Kotam (Địa chỉ: Số 789 Phạm Văn Đồng, phường Tân Hòa, thành phố Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk).

- **Nội dung Hội thi:** Gồm 02 phần

1. Phần thi: Ẩm thực Tây Nguyên

- Thời gian: Ngày 13/3/2019 (01 ngày)

+ Khai mạc: Vào lúc 08 giờ 30 phút, ngày 13/3/2019.

+ Tổng kết Bế mạc, trao giải: Vào lúc 16 giờ 00 phút, ngày 13/3/2019.

2. Phần hội:

a) Ẩm thực Tây Nguyên

- Trưng bày, giao lưu và buôn bán các món ăn phục vụ cho du khách từ ngày 09/3/2019 đến ngày 16/3/2019 (từ 08 giờ 00 phút đến 18 giờ 00 phút hàng ngày). Phải có niêm yết giá.

- Các đơn vị dự thi ẩm thực bắt buộc phải tổ chức gian hàng ẩm thực trên mặt bằng được bốc thăm hoặc do Ban Tổ chức bố trí.

b) Ẩm thực Hàn Quốc

- Biểu diễn và phục vụ miễn phí Ẩm thực Hàn Quốc (món Bánh gạo) phục vụ cho khoảng 6.000 người ăn, do Ban Trị sự Thiên Tông Taego, tỉnh Jeollabuk, Hàn Quốc thực hiện.

- Thời gian biểu diễn và phục vụ: Từ ngày 09/3/2019 - 10/3/2019 (phục vụ từ 08 giờ 00 phút đến 18 giờ 00 phút hàng ngày).

II. ĐỐI TƯỢNG - QUY MÔ GIAN HÀNG

1. Đối tượng tham gia

Đầu bếp của các nhà hàng, quán ăn, khách sạn, các đơn vị kinh doanh du lịch trên trong tỉnh Đắk Lắk và các tỉnh Tây Nguyên; tỉnh Jeollabuk, Hàn Quốc (tham gia trình diễn và phục vụ).

2. Quy mô gian hàng ẩm thực

- Dự kiến có khoảng từ 50 - 60 gian hàng trưng bày, giới thiệu và bán các món đặc sản của địa phương, đơn vị.

- Ban Tổ chức sẽ bố trí mặt bằng đất trống cho mỗi gian hàng 12 m² (3m x 4m) để các đơn vị tổ chức triển khai các gian hàng. Đơn vị nào tham gia cả phần hội và thi, sẽ được bốc thăm gian hàng vào lúc 09h00, ngày 09/3/2019, đơn vị nào chỉ tham gia phần thi thì Ban tổ chức tự bố trí vị trí.

III. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG THỨC

- Mỗi đơn vị dự thi tự chọn ít nhất 05 món ăn chính là đặc sản ẩm thực của đơn vị, địa phương phục vụ cho 10 người ăn kết hợp với ít nhất 02 món ăn, uống khai vị và tráng miệng cho trước và sau khi ăn, có thành phần nguyên liệu từ cà phê sao cho phù hợp với món ăn chính.

- Thời gian chế biến và nấu các món ăn trong vòng 90 phút, bắt đầu thực hiện phần thi đồng loạt từ 09 giờ 30 phút đến 11 giờ 00 phút, ngày 13/3/2019. Các đội nấu xong bày trí sản phẩm dự thi ra bàn và trang trí bàn ăn, Ban Giám khảo sẽ tiến hành chấm điểm từng đơn vị dự thi.

1. Quy định chung

- Các đơn vị đăng ký tham gia Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên phải tổ chức gian hàng trưng bày giới thiệu và bán các sản phẩm ẩm thực trong thời gian diễn ra Lễ hội tại gian hàng của mình. Thời gian triển khai gian hàng từ ngày 09/3/2019 đến ngày 16/3/2019. Thời gian tối thiểu bắt buộc là 02 ngày (13/3 và 14/3/2019).

- Các đơn vị tham gia không chọn những món sử dụng nguyên liệu sản phẩm từ các loài động vật hoang dã cần bảo vệ để tham trưng bày tại gian hàng và dự thi ẩm thực. Sản phẩm ẩm thực phải rõ nguồn gốc, đảm bảo chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm. Khuyến khích các đầu bếp dự thi và người bán ở gian hàng mặc trang phục truyền thống của dân tộc mình trong thời gian diễn ra lễ hội.

- Mỗi đơn vị tham gia Hội thi được mua và sơ chế nguyên liệu trước. Những nguyên liệu trang trí theo món ăn phải là sản phẩm có thể ăn được.

- Tự chuẩn bị bếp gas, bếp than, xoong, nồi và các vật dụng khác phục vụ phần thi cho đơn vị mình.

- Sau khi hoàn thành sản phẩm, khu vực thi phải sạch sẽ, gọn gàng, đảm bảo vệ sinh môi trường.

- Chi phí mỗi bàn ăn chỉ tối đa trong phạm vi kinh phí của Ban tổ chức cấp: 1.000.000 đồng (Một triệu đồng).

- Mỗi đơn vị cử 01 thành viên thuyết minh cho sản phẩm dự thi của đội mình (thời gian thuyết minh cho mỗi đội không quá 04 phút). Nội dung thuyết minh bao gồm: Thành phần, nguyên liệu, cách chế biến, giá trị dinh dưỡng, giá cả, ý nghĩa món ăn, trang trí món ăn, gian hàng...

- Các đơn vị tham gia dự thi phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống cháy nổ, giữ gìn vệ sinh nơi chế biến, nấu ăn, có thau, chậu rửa, xô chứa nước, sọt rác, đồ nước thải và rác thải đúng nơi quy định, giữ trật tự tại khu vực diễn ra Hội thi.

2. Thang tính điểm

Điểm tổng tối đa là 70 điểm, chia làm 02 phần:

- Phần 1: Điểm chuẩn về nội dung	50 điểm
+ Đảm bảo thời gian quy định	3 điểm
+ Đảm bảo ATVS thực phẩm	7 điểm
+ Món ăn chế biến từ thực phẩm địa phương	7 điểm
+ Có sự kết hợp hài hòa, bổ trợ giữa các món chính và món khai vị, tráng miệng	7 điểm
+ Chi phí cho bàn ăn phù hợp	6 điểm
+ Gia vị vừa phải	3 điểm
+ Dinh dưỡng đạt chất lượng	5 điểm
+ Chế biến món ăn sáng tạo	7 điểm
+ Thuyết minh tốt	5 điểm
- Phần 2: Điểm chuẩn về hình thức	20 điểm
+ Trang trí gian hàng	10 điểm
+ Trang trí bàn ăn đẹp mắt, hài hòa	4 điểm
+ Trang trí món ăn hợp lý	3 điểm
+ Dụng cụ ăn phù hợp, đầy đủ	3 điểm

3. Quy định điểm đạt giải

- Đơn vị đạt giải là đơn vị có tổng số điểm cao nhất, được tính theo thứ tự từ cao xuống thấp, được xác định theo phiếu chấm điểm của Ban Giám khảo.

- Trường hợp các đơn vị có tổng số điểm bằng nhau thì lấy số điểm chấm của “Phần chất lượng món ăn ngon” để xếp loại; nếu số điểm của phần chất lượng món ăn ngon và món khai vị, tráng miệng đồng nhau thì lấy số điểm cao nhất của “Phần thuyết minh”, và sau đó là lấy số điểm cao nhất của “Phần trang trí gian hàng và trình bày bàn ăn”, nếu đồng nhau nữa thì Ban Giám khảo sẽ hội ý lấy phiếu biểu quyết để xếp loại.

4. Về hỗ trợ: Ban Tổ chức sẽ miễn phí mặt bằng, điện và nước sinh hoạt cho các đơn vị tham dự Hội thi để phục vụ chế biến món dự thi. Sắp xếp, bố trí vị trí chế biến và bàn để bày trí sản phẩm dự thi cho các đơn vị. Mỗi đơn vị dự thi được nhận 1.000.000 đồng (*Một triệu đồng*) để mua nguyên liệu và chế biến.

IV. QUYỀN LỢI VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC ĐƠN VỊ THAM GIA HỘI THI:

1. Quyền lợi

- Ban Tổ chức hỗ trợ miễn phí đất trống để dàn dựng gian hàng và tiền điện, nước cho các đơn vị tham dự Hội thi ẩm thực.

- Các đơn vị dự thi sẽ được Ban Tổ chức chuẩn bị bàn bày trí món dự thi.

- Các đơn vị được bán các món dự thi trong suốt thời gian Lễ hội từ ngày: 09/03/2019 - 16/03/2019.

- Kết thúc Hội thi, Ban Tổ chức sẽ trao giải, khen thưởng cho đơn vị đạt giải theo Thể lệ Hội thi.

2. Trách nhiệm

- Chịu chi phí trang trí gian hàng, vận chuyển và mua nguyên liệu để tham dự Hội thi.

- Tự chuẩn bị và bảo quản các thiết bị, dụng cụ phục vụ nấu ăn và bày bán sản phẩm của đơn vị. Tự chuẩn bị bảng tên món ăn, mũ, găng tay,... đảm bảo phong cách phục vụ tốt nhu cầu của thực khách.

- Cam kết trung bày và bán các sản phẩm đã đăng ký, chịu trách nhiệm về thông tin sản phẩm, tính pháp lý, nguồn gốc và chất lượng các sản phẩm khi tham gia. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không sử dụng hoặc mang hàng cấm vào khu vực ẩm thực.

- Niêm yết giá bán từng món ăn, thức uống tại gian hàng.

- Chấp hành đúng những quy định và Thể lệ Hội thi của Ban Tổ chức, góp phần bảo đảm an ninh, trật tự, tạo nét đẹp văn hóa trong giao lưu, học hỏi giữa các đơn vị.

- Sản phẩm dự thi trong Hội thi ẩm thực, sau khi Ban Giám khảo chấm xong, các đơn vị sẽ đảm bảo hiện trạng món dự thi để phục vụ khách tham quan, tìm hiểu về văn hóa ẩm thực.

- Gian hàng của các đơn vị phải đảm bảo sạch sẽ, thông thoáng và an toàn trong quá trình chế biến các món ăn khi phục vụ khách trong suốt thời gian tham gia Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên.

V. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM

1. Thời gian

- 08 giờ 30 phút, ngày 13/3/2019: Khai mạc Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên trong khuôn khổ Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuật lần 7 năm 2019.

- 09 giờ 30 phút: Các đội bắt đầu nấu thức ăn tại gian hàng.
- 11 giờ 00 phút: Các đội dự thi hoàn chỉnh món ăn, dọn thức ăn ra bàn, hoàn chỉnh sắp xếp, trình bày và trang trí bàn ăn để Ban Giám khảo tiến hành chấm điểm tại gian hàng.

(Thời gian hoàn thành món dự thi là 90 phút, gồm cả khâu trình bày trang trí món ăn, trang trí bàn ăn và cả món chính, phụ).

- Bắt đầu từ 11 giờ 00 phút, Ban Giám khảo tiến hành chấm điểm (đội nào hoàn thành phần thi sớm hơn, báo với Ban Tổ chức để được chấm điểm trước).

- 16 giờ 00 phút, ngày 13/03/2019: Công bố kết quả, trao giải thưởng và Bế mạc Hội thi.

2. Địa điểm: Khu Du lịch Sinh thái Văn hóa Cộng đồng Kotam (Địa chỉ: Số 789 Phạm Văn Đồng, phường Tân Hòa, thành phố Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk).

V. CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG

- 01 giải nhất	5.000.000 đồng
- 02 giải nhì (mỗi giải 4.000.000 đồng)	8.000.000 đồng
- 03 giải ba (mỗi giải 3.000.000 đồng)	9.000.000 đồng
- 01 giải cho gian hàng đẹp nhất	3.000.000 đồng
- 10 giải khuyến khích (mỗi giải 1.000.000 đồng)	10.000.000 đồng
Tổng cộng:	35.000.000 đồng

(Ba mươi lăm triệu đồng chẵn)

Giải nhất đề nghị Ủy Ban nhân dân tỉnh khen, Giải nhì đề nghị Sở Văn hóa Thể thao Du lịch khen. Các giải còn lại đề nghị Hiệp hội Du lịch tỉnh khen. Ngoài ra, Ban Tổ chức sẽ trao cờ lưu niệm cho các đội tham gia dự thi.

Trên đây là Thể lệ tổ chức Hội thi Ẩm thực Tây Nguyên trong khuôn khổ Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần 7 năm 2019, Ban Tổ chức Hội thi thông báo để các đơn vị biết, tham gia. /..h

Nơi nhận: *nh*

- UBND 05 tỉnh Tây Nguyên;
- CT, PCT UBND tỉnh (b/c);
- Sở VH-TT-DL 05 tỉnh Tây Nguyên;
- CVP, PCVP UBND tỉnh;
- Trung tâm TTXTDL tỉnh;
- UBND các huyện, tx, tp;
- BTC, BGK và Tổ TK;
- Phòng VH-TT các huyện, tx, tp;
- Các đơn vị tham dự Hội thi;
- Các Sở, ngành;
- Hiệp hội du lịch tỉnh;
- Đài PT-TH tỉnh, thành phố;
- Các cơ quan thông tấn, báo chí;
- Công ty CP DLCĐ Kotam;
- Các phòng thuộc VPUBND tỉnh;
- Lưu: VT, KGVX (H^TN- 120th).

**TM. BAN TỔ CHỨC HỘI THI
TRƯỞNG BAN**



**PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
H'Yim Kđoh**