SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
BAN TỔ CHỨC HỘI THI SÁNG TẠO ẨM THỰC DU LỊCH "MÓN NGON MIỀN NON NƯỚC" TỈNH CAO BẰNG NĂM 2022

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Cao Bằng, ngày tháng 9 năm 2022

QUY CHẾ
HỘI THI SÁNG TẠO ẨM THỰC DU LỊCH "MÓN NGON MIỀN NON NƯỚC" TỈNH CAO BẰNG NĂM 2022

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-BTC ngày tháng 9 năm 2022 của Ban tổ chức Hội thi Sáng tạo Ẩm thực Du lịch "Món ngon miền Non nước" tỉnh Cao Bằng năm 2022)

Để đảm bảo thống nhất trong quá trình tổ chức Hội thi Sáng tạo Ẩm thực Du lịch "Món ngon miền Non nước" tỉnh Cao Bằng năm 2022, đảm bảo nội dung, tiến độ, hiệu quả, đạt được mục đích, yêu cầu đã đề ra. Ban Tổ chức ban hành Quy chế Hội thi Sáng tạo Ẩm thực Du lịch "Món ngon miền Non nước" tỉnh Cao Bằng năm 2022 gồm 3 chương, 7 điều cụ thể như sau:

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Đối tượng tham gia

- Đầu bếp và nhân viên chế biến món ăn của khách sạn, nhà hàng, bản du lịch cộng đồng, homestay thuộc các huyện, thành phố trên địa bàn tỉnh Cao Bằng có khả năng nấu ăn, giới thiệu được các món ăn truyền thống của địa phương.

- Mỗi đơn vị khách sạn, nhà hàng, điểm du lịch cộng đồng, homestay thành lập 01 đoàn không quá 03 người tham gia dự thi.

Điều 2. Điều kiện chế biến món ăn dự thi

- Các món ăn dự thi được sử dụng các loại thực phẩm như: Gia súc, gia cầm, thủy sản, rau, củ, quả... Tuyệt đối không sử dụng những thực phẩm từ các loại động vật hoang dã, quý hiếm có trong danh mục cấm và một số động vật mà khách quốc tế không quen dùng như: chó, mèo, dơi, chuột ... Các món ăn đã được chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Việc sử dụng các loại gia vị, chất phụ gia, chất tạo màu... phải theo quy định của cơ quan chức năng quản lý chuyên ngành.

- Bảo đảm các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn vệ sinh dụng cụ nấu ăn (dao, thớt, nồi, chảo, bếp...) tại khu vực chế biến trước, trong và sau hội thi.

- Khuyến khích sử dụng các loại thực phẩm thiên nhiên có lợi cho sức khỏe; các món ăn sử dụng các nguyên liệu tự nhiên, truyền thống của địa phương.

Điều 3. Hoạt động của đội thi

- Các đội thi có mặt tại địa điểm thi, trước giờ thi tối thiểu là 30 phút.

- Thí sinh các đội thi mặc trang phục của Ban Tổ chức quy định, bảo đảm vệ sinh khi chế biến món ăn.

- Có bản thuyết minh theo mẫu cho mỗi món ăn dự thi và nộp trước cho Ban Tổ chức .

- Các đội tự chuẩn bị thực phẩm, gia vị, các loại dụng cụ chế biến *(dao, thớt, nồi, chảo, tấm chắn gió.....)*, dụng cụ trưng bày, các dụng cụ chuyên dùng khác cho món ăn dự thi. *(Ban tổ chức sẽ bố trí bếp nấu cho các đội thi).*

- Được sử dụng nguyên liệu đã được sơ chế, không trình bày, trang trí các nguyên vật liệu không ăn được trên món ăn.

- Thuyết minh giới thiệu món ăn khi Ban Giám khảo chấm điểm.

- Trong suốt quá trình thi phải đeo số báo danh do Ban Tổ chức cấp; chấp hành đầy đủ những quy định của hội thi; không được uống rượu, bia, không hút thuốc lá trong thời gian thi.

- Trong quá trình diễn ra hội thi, nếu có thắc mắc, khiếu nại thì các đội liên hệ trực tiếp Ban Tổ chức để được giải đáp.

- Sau khi thi xong có trách nhiệm làm vệ sinh khu vực thi, không để ảnh hưởng tới môi trường xung quanh.

- Ban tổ chức bố trí cho mỗi đội 01 gian nhà bạt 9m^2 đảm bảo vững chắc, che chắn được nắng mưa: mỗi chiều 3m, cao 2,5m; mỗi gian có 01 ổ cắm, 01 bóng điện, 02 bàn chế biến.

- Mỗi gian có biển tên các đội tham gia Hội thi cao 50cm x dài 3m.

Chương II
NỘI DUNG THI VÀ CHẤM ĐIỂM

Điều 4: Nội dung, hình thức thi

1. Phần chế biến và bài trí

- Mỗi đội chế biến từ 01 đến 02 món ăn chính định lượng cho 04 khẩu phần ăn. (Mỗi món được chia thành 02 phần, 01 phần để trang trí, trưng bầy; 01 phần để Ban giám khảo nếm và chấm sản phẩm).

- Mỗi đơn vị tự lựa chọn các món ăn tiêu biểu, đặc sắc thường được chế biến để phục vụ khách hàng tại đơn vị mình để dự thi.

- Lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc, an toàn vệ sinh thực phẩm, phát huy món ăn truyền thống khác biệt; không chọn những món từ các loại động vật mà nhà nước cấm săn bắt và một số động vật quý hiếm có trong sách đỏ để dự thi.

- Các đội chế biến món ăn xong trưng bày, sắp đặt các món ăn đảm bảo phù hợp, đẹp, hấp dẫn.

- Thời gian chế biến món ăn và bài trí không quá 90 phút.

2. Phần giới thiệu món ăn

Giới thiệu ngắn gọn đầy đủ, dễ nhớ, dễ hiểu về món ăn của đơn vị mình gồm:

- Tên món ăn.

- Thành phần nguyên liệu chính để chế biến món ăn, mùi vị, mức độ.

- Quy trình chế biến món ăn.

- Ý nghĩa của món ăn.

- Thời gian giới thiệu các món ăn không quá 05 phút.

Điều 5. Đối với Ban Giám khảo, Tổ thư ký

1. Ban Giám khảo

- Ban Giám khảo là những chuyên gia, đầu bếp, nhà quản lý có trình độ chuyên sâu, có kinh nghiệm trong việc đánh giá, chấm điểm thi ẩm thực.

- Chấm điểm độc lập, khách quan, công tâm, chính xác thực hiện theo Quy chế chấm điểm và chịu trách nhiệm về số điểm chấm của mình trước Ban tổ chức.

- Ban giám khảo quan sát, lắng nghe, nếm móm ăn, chấm điểm từng đội và nộp phiếu chấm điểm cho Tổ thư ký cộng điểm.

2. Tổ Thư ký

- Phát phiếu chấm điểm, thu phiếu chấm điểm, cộng điểm, điểm của từng đội là điểm bình quân của các giám khảo, sắp xếp điểm theo thứ tự từ cao đến thấp.

- Cộng điểm chính xác, không làm tròn số, nếu phát hiện điểm chênh lệch của thành viên giám khảo cao hơn quy định, báo cáo Trưởng Ban giám khảo, không được tiết lộ điểm.

Điều 6. Cách chấm điểm (thang điểm 100, điểm lẻ 0,5)

1. Quy trình chế biến: Tổ chức chế biến món ăn khoa học, phối hợp chặt chẽ, tác phong, kỹ năng chế biến, thao tác nhanh gọn, đúng quy trình, gọn gàng, sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh môi trường: 20 điểm

2. Điểm hình thức, thẩm mỹ: Sắp xếp, trình bày, bài trí món ăn phù hợp, đẹp, hấp dẫn: 15 điểm

3. Điểm sáng tạo: Kết hợp nguyên vật liệu mới lạ, độc đáo, hấp dẫn: 20 điểm

4. Điểm chất lượng, hương vị món ăn: Bảo đảm các yếu tố về mùi vị, màu sắc, dinh dưỡng, truyền thống, an toàn vệ sinh thực phẩm: 30 điểm

5. Thuyết minh món ăn: Thuyết trình, giới thiệu lưu loát, tự tin, truyền cảm, nội dung ngắn gọn dễ nhớ, dễ hiểu: 15 điểm

Chương III
TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 7. Điều khoản thi hành

Trưởng đội và thành viên các đội tham gia Hội thi, Ban Giám khảo, Tổ Thư ký và các tập thể, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm hướng dẫn, triển khai và thực hiện các điều khoản trong Quy chế này. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu gặp khó khăn vướng mắc các tập thể, cá nhân phản ánh về Ban tổ chức Hội thi xem xét, quyết định; không tự quyết định, hoặc phát ngôn sai lệch làm ảnh hưởng đến kết quả chung của Hội thi.

Quy chế này có hiệu lực kể từ ngày ký và chỉ có Ban tổ chức Hội thi mới có quyền bổ sung, sửa đổi nội dung khi cần thiết./.