

Số: 96 /KH-SVHTTDL

Đồng Tháp, ngày 17 tháng 6 năm 2019

KẾ HOẠCH **Hội thi Ẩm thực “Món ngon địa phương”**

Căn cứ Kế hoạch số 141/KH-UBND ngày 11/6/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đồng Tháp về Tổ chức Tuần lễ Văn hóa Du lịch Đồng Tháp năm 2019,

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Đồng Tháp (Cụm trưởng Cụm phía Đông ĐBSCL) xây dựng Kế hoạch tổ chức Hội thi Ẩm thực “Món ngon địa phương”, với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

- Nhằm phát huy giá trị văn hóa ẩm thực, các món ăn đặc trưng của các địa phương, tuyên truyền, quảng bá đến du khách trong và ngoài nước, xây dựng sản phẩm đặc thù, thu hút du khách và tăng khả năng cạnh tranh, góp phần phát triển kinh tế - xã hội các địa phương.

- Tạo điều kiện cho các địa phương, đơn vị kinh doanh du lịch giao lưu văn hóa ẩm thực, học hỏi kinh nghiệm, liên kết hợp tác phát triển du lịch và xây dựng tour, tuyến du lịch liên tỉnh, liên vùng.

- Thông qua Hội thi quảng bá tinh hoa văn hóa ẩm thực đặc biệt là giới thiệu, quảng bá các sản phẩm đặc sản vùng miền đến du khách trong và ngoài nước.

II. NỘI DUNG

1. Đối tượng tham gia

Các nhà hàng, khách sạn, khu điểm du lịch đến từ các tỉnh, thành trong Khu vực Đồng bằng Sông Cửu Long và thành phố Hồ Chí Minh.

2. Nội dung dự thi

- Mỗi đội thi từ 03 - 05 thành viên,

- Đăng ký dự thi 01 thực đơn gồm 4 món, trong đó có món khai vị, món chính và món tráng miệng (*món tráng miệng có thể chế biến sẵn*).

- Các món ăn khuyến khích sử dụng nguyên liệu sạch, nguyên liệu thiên nhiên, thể hiện nét đặc trưng của địa phương, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, gia vị và phụ gia phải nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

3. Thời gian và địa điểm thi

- Hội thi sẽ được tổ chức vào ngày 12/7/2019.

- Khai mạc: vào lúc 7 giờ 30 ngày 12/7/2019.

- Thời gian thi: 120 phút, từ 8 giờ 00 – 10 giờ 00, ngày 12/7/2019

- Địa điểm: Công viên Văn Miếu – Thành phố Cao Lãnh.

4. Thành phần Ban Tổ chức – Ban giám khảo

a) Ban Tổ chức Hội thi ẩm thực

1/ Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch/ Cục trưởng Cục phía Đông đồng bằng sông Cửu Long, Trưởng Ban tổ chức;

2/ Phó Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch phụ trách du lịch, Phó Trưởng Ban thường trực;

3/ Mời đại diện Hiệp hội Du lịch đồng bằng sông Cửu Long, Phó Trưởng Ban;

4/ Mời đại diện Cục phó Cục phía Đông ĐBSCL, thành viên;

5/ Trưởng Phòng Quản lý Du lịch – Sở VH TTDL Đồng Tháp, thành viên;

6/ Lãnh đạo Văn phòng Sở VH TTDL Đồng Tháp, thành viên;

7/ Lãnh đạo phòng KH TC - Sở VH TTDL Đồng Tháp, thành viên;

8/ Chuyên viên phòng Quản lý Du lịch - Sở VH TTDL Đồng Tháp, thư ký.

b) Ban giám khảo

- Là những người có kinh nghiệm, kiến thức về văn hóa ẩm thực, chuyên gia ẩm thực, giảng viên dạy nấu ăn, nữ công gia chánh.

- Ban giám khảo dự kiến 03 thành viên và 01 thư ký.

III. THẺ LỆ HỘI THI

1. Yêu cầu đối với đội thi

- Các đội thi tự chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ chế biến món ăn, dụng cụ trưng bày món ăn dự thi.

- Các đội thi được sơ chế nguyên vật liệu chính trước và tẩm ướp gia vị, nhưng không được gia nhiệt.

- Mỗi đội thi thực hiện một bàn ăn 10 người và một phần riêng để Ban giám khảo chấm điểm.

- Trang phục của thí sinh: Gọn gàng, đẹp, phù hợp với người nấu ăn; có đeo bảng tên đơn vị.

- Sau khi hoàn thành việc chế biến các món ăn, khu vực nấu ăn phải sạch sẽ, gọn gàng, đảm bảo vệ sinh môi trường, nếu khu vực nấu ăn của đơn vị nào không đảm bảo vệ sinh môi trường (rác thải không để đúng nơi quy định, không sạch sẽ, dụng cụ nấu ăn không sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng) sẽ bị trừ 1 điểm.

- Các đội thi chuẩn bị bài thuyết trình về các món ăn dự thi, thời gian thuyết trình 5 phút/đội thi.

- ***Phiếu đăng ký dự thi gửi về Ban tổ chức (Phòng Quản lý Du lịch – Sở VH TTDL tỉnh Đồng Tháp) trước ngày 05/7/2019.***

2. Tiêu chí chấm điểm

- Mỗi món ăn điểm tối đa là 20 điểm: Bao gồm các nội dung sau:

+ Khẩu vị, mùi vị, màu sắc phù hợp với món ăn, thể hiện nét đặc trưng riêng của địa phương;

+ Trình bày sáng tạo, đẹp mắt;

+ Sử dụng nguyên liệu an toàn, nguyên liệu thiên nhiên;

+ Thuyết minh rõ ràng, đầy đủ thông tin về thành phần, dinh dưỡng các món ăn.

- Các tiêu chí phụ, điểm tối đa là 02 điểm. Bao gồm các nội dung sau:

- + Kỹ năng tổ chức công việc;
- + Kỹ năng xử lý và thao tác chế biến;
- + Kiến thức về dinh dưỡng;
- + Vệ sinh khu vực chế biến thức ăn.

- Kết quả bình chọn là số điểm trung bình của các thành viên Ban giám khảo và được xếp loại theo kết quả từ cao đến thấp.

- Các thành viên Ban giám khảo dựa vào thể lệ này để đánh giá và chấm điểm một cách công bằng, trung thực và khách quan.

- Tất cả các bảng điểm sau khi giám khảo chấm xong gửi cho thư ký để tổng hợp.

IV. CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG

- 2 Giải A: 5.000.000 đồng/giải
- 3 Giải B: 4.000.000 đồng/giải
- 3 Giải C: 3.000.000 đồng/giải
- 3 Giải phụ: 1.500.000 đồng/giải. (Gồm: 1 Giải sáng tạo; 1 Giải trưng bày, trang trí đẹp; 1 Giải thuyết minh hay).
- 9 Giải khuyến khích: 1.000.000 đồng/giải.

V. KINH PHÍ HỘI THI

Từ nguồn kinh phí của Tuần lễ Văn hóa Du lịch Đồng Tháp năm 2019.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch Đồng Tháp chủ trì, phối hợp với Hiệp hội Du lịch ĐBSCL, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Sở Du lịch, Sở Văn hóa, Thông tin, Thể thao và Du lịch các tỉnh, thành và các đơn vị có liên quan triển khai thực hiện Kế hoạch này.

Thông tin chi tiết liên hệ: Phòng Quản lý Du lịch, Sở VH-TT-DL Đồng Tháp.

Điện thoại (0273) 921 049, đ/c Tuyết Nga 0985 379 713, đ/c Khánh Vân 0909 499 334.

Email: nghepvudulich@dongthap.gov.vn. Hoặc
tuyetngoadongthap@gmail.com ; khanhvanqlldt@gmail.com

Nơi nhận:

- Hiệp hội Du lịch ĐBSCL;
- BTC hội thi;
- Sở VH-TT-DL các tỉnh, thành ĐBSCL;
- Sở Du lịch: TP HCM, Kiên Giang;
- Sở VH, Thông tin, Thể thao và Du lịch Bạc Liêu;
- Thành viên Ban giám khảo;
- Các nhà hàng, khách sạn, khu điểm du lịch;
- Lưu: VT, QL DL (KV).(40b).

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Ngô Quang Tuyên

