



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

An Giang, ngày 10 tháng 7 năm 2024

THẺ LỆ

Hội thi làm bánh dân gian có nguyên liệu từ thốt nốt đặc sản An Giang
Chủ đề “Hương sắc An Giang” trong khuôn khổ
Ngày hội Bánh dân gian Nam Bộ - An Giang năm 2024 kết hợp hội chợ xúc
tiến du lịch, thương mại – sản phẩm OCOP

I. MỤC ĐÍCH, Ý NGHĨA

- Hội thi là sự kiện nằm trong khuôn khổ Ngày hội Bánh dân gian Nam Bộ - An Giang năm 2024 kết hợp hội chợ xúc tiến du lịch, thương mại – sản phẩm OCOP, tạo điều kiện cho các tầng lớp nhân dân được thưởng thức, tham gia các hoạt động làm bánh, có cơ hội tìm hiểu về văn hoá ẩm thực Nam bộ nói chung và các vùng miền nói riêng.

- Tiếp tục khôi phục, bảo tồn, phát huy và xác lập kỷ lục giá trị ẩm thực từ cây thốt nốt.

- Tạo điều kiện cho các tổ chức, hiệp hội, làng nghề, nghệ nhân làm Bánh dân gian có cơ hội quảng cáo sản phẩm với các doanh nghiệp trong và ngoài nước để mở rộng thị trường.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG DỰ THI

1. Thời gian tổ chức: 04/8/2024

- Từ 08:00 cho phép đội thi vào nhận địa điểm, bố trí dụng cụ dự thi.
- Thí sinh tập hợp và điểm danh: 09:00 – 09:30
- Khai mạc cuộc thi: 09:30 – 10:00
- Thời gian thi: 10:00 – 13:00
- Thời gian chấm thi: 13:00 – 14:00 (đội thi nào hoàn thành phần thi sớm Ban giám khảo sẽ chấm điểm trước)

2. Địa điểm: Ngôi nhà chung trong khuôn viên Khu đô thị Golden City, phường Mỹ Hoà, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang.

3. Số lượng đội thi: 15 đội (mỗi đội thi gồm 02 người: 01 bếp chính, 01 người hỗ trợ)

4. Thành phần tham gia: Các đầu bếp, nghệ nhân, cơ sở kinh doanh ẩm thực trên địa bàn tỉnh.



Tùy theo tình hình thực tế Ban Tổ chức sẽ điều chỉnh thời gian, quy mô, hình thức tổ chức Lễ hội cho phù hợp.

III. NHỮNG QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI HỘI THI

1. Chủ đề: Hội thi làm bánh dân gian có nguyên liệu từ cây thốt nốt Chủ đề “Hương sắc An Giang” trong khuôn khổ Ngày hội Bánh dân gian Nam Bộ - An Giang năm 2024 kết hợp hội chợ xúc tiến du lịch, thương mại – sản phẩm OCOP.

2. Quy định món bánh dự thi: các món bánh dân gian, bánh đặc sản vùng miền có sử dụng nguyên liệu từ thốt nốt đặc sản An Giang.

2.1. Số lượng món bánh dự thi: 03 món bánh/đội thi

2.2. Thời gian thi và trang trí món ăn: 180 phút

2.3. Các đội dự thi cần chuẩn bị:

- Nguyên liệu món ăn phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nguyên liệu tươi sống. Các đội thi tự chuẩn bị dụng cụ nấu ăn ngoài danh sách dụng cụ nấu ăn Ban tổ chức hỗ trợ.

- Được chuẩn bị trước các công đoạn thao tác sơ chế căn bản (rửa và làm sạch), không được gọt vỏ, cắt nhỏ, cắt tỉa, trộn, nấu sẵn...

- Các loại hoạt nguyên liệu khô có thể cân, đo, ngâm.

- Thí sinh phải có mặt trước khi hội thi bắt đầu 30 phút, đảm bảo tuân thủ thời gian của từng phần thi và phải tuân thủ các thể lệ trong cuộc thi (Nếu thí sinh không có mặt đúng thời gian quy định thì coi như không tham gia cuộc thi).

3. Quy định chung

- Nguyên liệu làm bánh phải là những thực phẩm, ngũ cốc, rau, củ, quả... đảm bảo có nguồn gốc và an toàn vệ sinh thực phẩm, với phương châm tiết kiệm và sáng tạo trong sử dụng nguyên liệu.

- Các loại bánh có thời gian hấp nhiệt dài hơn, hoặc cần vị trí, không gian bếp phù hợp với việc chế biến sản phẩm đăng ký với Ban Tổ chức để bố trí xếp lịch, không gian thi phù hợp.

- Các loại Bánh dân gian được chế biến với hình thức mẫu mã đẹp, hấp dẫn; khuyến khích sáng tạo các loại bánh mới nhưng vẫn thể hiện đặc trưng của địa phương, vùng, miền, dân tộc.

- Thuyết trình mỗi món bánh không quá 3 phút, về nguồn gốc quy trình chế biến, giá trị (giá trị gốc hay mang tính biến tấu), chất lượng, cách thưởng thức bánh.

- Các đội thi phải đăng ký tên nghệ nhân/đầu bếp, tên bánh và hình ảnh bánh dự thi về BTC trước ngày 15/7/2024; đội thi mặc trang phục lịch sự, trang trọng.

- Sau khi chuẩn bị và trang trí xong, bánh được trưng bày tại bàn do Ban Tổ chức quy định, để Ban Giám khảo nghe thí sinh thuyết trình và chấm điểm. Mỗi đội

thi sẽ trưng bày 03 món Bánh Dân gian, gồm: 01 phần trưng bày, 01 phần cho Ban giám khảo thử vị.

- Quy định số lượng: mỗi món bánh không vượt quá khẩu phần cho 06 người ăn.

- Ban Giám khảo theo dõi quá trình thực hiện chế biến bánh của các đội thi và đánh giá chấm điểm dựa trên các tiêu chí: Chất lượng, trang trí, sáng tạo, nội dung thuyết trình và quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, cách thức bảo quản.

4. Ban tổ chức hỗ trợ

- Ban tổ chức sẽ chuẩn bị 01 bếp gas, bình gas và bàn nấu ăn.

- Ban tổ chức có bố trí khu vực riêng dành cho thí sinh rửa (sơ chế) thực phẩm gần khu vực thi, thí sinh chỉ được phép rửa thực phẩm tại khu vực này.

- Khu vực điện sử dụng sẽ được bố trí riêng gần khu vực thi, thí sinh chỉ được phép sử dụng điện tại khu vực này.

IV. TIÊU CHÍ CHẤM THI

Tổng số điểm cho toàn phần thi là 100 điểm, cụ thể:

STT	NỘI DUNG	ĐIỂM
1	Hương vị món ăn	30 điểm
2	Sử dụng đúng nguyên liệu, chủ đề hội thi	10 điểm
3	Đảm bảo vệ sinh trong quá trình thi	10 điểm
4	Trang trí, trình bày món ăn	15 điểm
5	Sáng tạo	10 điểm
6	Thực hiện món ăn đúng thời gian quy định, đảm bảo vệ sinh sau khi thi	10 điểm
7	Tác phong đồng phục	5 điểm
8	Bài thuyết trình cô đọng, hấp dẫn, nêu bật ý nghĩa món ăn gắn với chủ đề Hội thi (Thời gian thuyết minh tối đa 03 phút/đội thi)	10 điểm
Tổng số điểm		100 điểm

- Các thành viên Ban Giám khảo chấm điểm độc lập trên Phiếu chấm điểm của Ban Tổ chức quy định.

- Kết quả hội thi là điểm trung bình cộng của các thành viên Ban Giám khảo.

- Các đoàn, tổ chức, doanh nghiệp, cá nhân, nghệ nhân tham gia không chấp hành đúng quy định của Ban Tổ chức đề ra, mỗi lần vi phạm sẽ bị trừ 01 điểm trong tổng số điểm thi (theo tiêu chí chấm điểm của Ban Tổ chức Hội thi).

- Cơ cấu giải: BTC tính theo số điểm trừ trên xuống (6 giải).

Tổng giá trị giải thưởng: 12.000.000 đồng, cụ thể:

+ 01 Giải nhất: 4.000.000 đồng/giải

+ 01 Giải nhì: 3.000.000 đồng/giải

+ 01 Giải ba: 2.000.000 đồng/giải

+ 03 Giải khuyến khích: 1.000.000 đồng/giải

V. HÌNH THỨC KHEN THƯỞNG

- Tặng Giấy khen cho các tập thể, cá nhân đạt thành tích xuất sắc trong Hội thi theo thẩm quyền Ban tổ chức.

- Kinh phí khen thưởng từ nguồn kinh phí xã hội hoá.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Thê lệ này được áp dụng cho Hội thi và sẽ hết hiệu lực sau khi Hội thi kết thúc. Ban Tổ chức, Ban Giám khảo, các đơn vị, tổ chức, doanh nghiệp, cá nhân, nghệ nhân tham gia Hội thi căn cứ vào Quy chế này thực hiện.

Thê lệ này có hiệu lực kể từ ngày ký. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc, các đơn vị, tổ chức, doanh nghiệp, cá nhân tham gia có ý kiến bằng văn bản với Ban Tổ chức (thông qua tổ Thư ký) để xem xét giải quyết./.