

Số: /TL-BTC

Ninh Bình, ngày tháng 10 năm 2024

THẺ LỆ
Hội thi Ẩm thực Du lịch năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 185/KH-UBND ngày 22/12/2023 của UBND tỉnh Ninh Bình về tổ chức các hoạt động Kỷ niệm 10 năm Quần thể Danh thắng Tràng An được UNESCO ghi danh là Di sản văn hoá và thiên nhiên thế giới (2014 - 2024); Kế hoạch 1368/KH-SDL ngày 30/9/2024 của Sở Du lịch về việc Tổ chức Lễ hội ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024;

Sở Du lịch tỉnh Ninh Bình tổ chức Hội thi Ẩm thực Du lịch Ninh Bình. Thẻ lệ, quy chế Hội thi gồm các nội dung sau:

I. Mục đích

- Hội thi nằm trong chuỗi các hoạt động của Lễ hội ẩm thực du lịch Ninh Bình, năm 2024 với chủ đề “Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô” là sự kiện nhằm trưng bày giới thiệu, trình diễn, giao lưu văn hóa giữa các huyện, thành phố trên địa bàn tỉnh, khơi dậy, tôn vinh, bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống, nghiên cứu phục hồi các món ăn Cung đình xưa của Kinh đô Hoa Lư.

- Giới thiệu, quảng bá tinh hoa ẩm thực truyền thống miền Cố đô qua đó nâng tầm giá trị các món ăn, ẩm thực vùng đất Cố đô Hoa Lư phục vụ phát triển du lịch.

- Góp phần tạo ra sản phẩm du lịch mới đặc sắc, độc đáo, tạo sức hấp dẫn, thu hút đông đảo nhân dân, du khách trong nước và quốc tế. Đồng thời tăng cường quảng bá hình ảnh thương hiệu điểm đến du lịch, văn hóa ẩm thực, con người, tiềm năng, lợi thế phát triển du lịch của tỉnh Ninh Bình.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC HỘI THI

1. Thời gian tổ chức: từ 7h30 ngày 24/10/2024

Thời gian: 01 ngày (Dự kiến ngày 24/10/2024).

- 7h30-8h00: Các đội tập trung tại khu vực thi.

- 8h00 – 8h30: Khai mạc Hội thi
 - + Tuyên bố lý do, giới thiệu đại biểu;
 - + Phát biểu khai mạc của Trưởng Ban tổ chức Hội thi;
 - + Ban tổ chức tặng cờ lưu niệm cho các đội tham gia;
 - + Bố trí khu vực thi của các đội (bảng tên từng đơn vị).
 - 8h30 – 11h30: Các đội bắt đầu thi (Ban giám khảo bắt đầu chấm điểm khu vực nấu).
 - 9h00 – 10h00: Giám khảo chấm điểm trình diễn và thuyết trình về Mâm cỗ truyền thống (Tiến Vua) của các địa phương.
 - 10h00 – 11h30: Các đội dự thi của các nhà hàng, khách sạn dự thi chế biến các món ăn trình diễn và thuyết trình. Giám khảo chấm điểm các món ăn và thuyết trình.
 - 11h30- 15h00: Trưng bày các mâm cỗ truyền thống của các địa phương và các món ăn truyền thống của các nhà hàng, khách sạn tham gia dự thi.
 - 15h00- 15h30: Ban Giám khảo thống nhất kết quả
 - + Công bố kết quả dự thi;
 - + Phát biểu tổng kết, bế mạc, trao giải và mời đại biểu thưởng thức.
- 2. Địa điểm:** tại khu Công viên Khổng Long, địa chỉ: Quảng Trường 3 - Phường Ninh Khánh - thành phố Ninh Bình.

III. NỘI DUNG CÁC HOẠT ĐỘNG

- 1. Nội dung thi:** Biểu diễn chế biến và trưng bày một số món ăn đặc trưng của đơn vị, địa phương mình.
- 2. Đối tượng dự thi:**
 - Mỗi huyện, thành phố chọn, cử các đầu bếp ở địa phương dự thi Mâm cỗ truyền thống (Tiến Vua) đặc trưng của các địa phương
 - Các khu, điểm du lịch, cơ sở lưu trú du lịch, nhà hàng có hoạt động du lịch phục vụ khách, tham gia hội thi và trưng bày các sản phẩm ẩm thực.
- 3. Cách thức tổ chức**
 - a. Phần thi Mâm cỗ truyền thống (Tiến Vua):**

- Mỗi đội chế biến **mâm cỗ đặc trưng** với các món ăn truyền thống của địa phương mình gồm các món Khai vị, món chính và món tráng miệng **đảm bảo cân đối** (có thể chế biến trước). Trưng bày tại chỗ.

- Mâm cỗ có bản giới thiệu ngắn gọn về các món ăn dự thi để trên bàn và phát cho từng giám khảo (bằng khổ giấy A4); mỗi đội cử ra một người để thuyết trình về món ăn khi giám khảo đến chấm điểm.

Thời gian chuẩn bị và thực hiện: 1 giờ.

b. Phần thi chế biến món ăn: Mỗi đội chế biến **03 món ăn đặc trưng của đơn vị**: 02 món chế biến sẵn và 01 món biểu diễn chế biến và trưng bày tại chỗ.

- Mỗi khu, điểm du lịch; cơ sở lưu trú du lịch; nhà hàng thành lập 01 đội. Mỗi đội cử 03 thí sinh gồm: 01 bếp chính và 02 bếp phụ.

- Tổ chức trưng bày các món ăn theo chủ đề để du khách thăm quan và Ban Giám khảo chấm. Có bản giới thiệu ngắn gọn về các món ăn dự thi để trên bàn và phát cho từng giám khảo (bằng khổ giấy A4); mỗi đội cử ra một người để thuyết trình về món ăn khi giám khảo đến chấm điểm.

Thời gian chuẩn bị và thực hiện biểu diễn chế biến, trưng bày các món 1 giờ.

III. TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM

Thang điểm chấm là 100 điểm. Trong đó:

1. Hình thức: (20 điểm).

- Trình bày đẹp mắt: 10 điểm;
- Có tính nghệ thuật, tính sáng tạo: 10 điểm.

2. Chất lượng: (50 điểm)

- Đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến: 10 điểm;
- Cân đối dinh dưỡng: 20 điểm;
- Ngon miệng: 20 điểm.

3. Thời gian thực hiện nội dung thi: 10 điểm. (Thời gian quy định 1h nếu quá 5 phút trừ 1 điểm)

4. Thuyết trình ý nghĩa món ăn hợp lý, đảm bảo thời gian quy định: 20 điểm.

- Người thuyết trình tự tin, trang phục phù hợp (5 điểm)
- Nội dung thuyết trình hấp dẫn thể hiện chủ đề của nội dung đăng ký thi (15 điểm)

5. Vi phạm thể lệ

- Các đơn vị tham gia thi không đúng theo quy định của Thể lệ Hội thi, Ban tổ chức sẽ không xếp giải.
- Không đảm bảo vệ sinh khu vực sơ chế và nấu ăn trừ 10 điểm trên tổng số điểm.

IV. CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG

1. Giải Mâm cỗ truyền thống Tiên Vua.

- 01 Giải đặc biệt: Cờ lưu niệm, kèm 7.000.000đ tiền thưởng.
- 01 Giải nhất: Cờ lưu niệm, kèm 5.000.000đ tiền thưởng.
- 01 Giải nhì: Cờ lưu niệm, kèm 3.000.000đ tiền thưởng.
- 02 Giải ba: Cờ lưu niệm, kèm 2.000.000đ tiền thưởng.
- 02 Giải khuyến khích: Cờ lưu niệm, kèm 1.000.000đ tiền thưởng.

2. Giải món ăn truyền thống.

- 01 Giải nhất: Cờ lưu niệm, kèm 5.000.000đ tiền thưởng.
- 02 Giải nhì: Cờ lưu niệm, kèm 3.000.000đ tiền thưởng.
- 03 Giải ba: Cờ lưu niệm kèm 2.000.000đ tiền thưởng.
- 09 Giải khuyến khích: Cờ lưu niệm, kèm 1.000.000đ tiền thưởng.

V. QUY ĐỊNH HỘI THI

1. Đối với phần thi Mâm cỗ truyền thống (Tiên Vua) và phần thi chế biến món ăn

a. Mâm cỗ truyền thống (Tiên Vua)

- Mỗi đội chế biến mâm cỗ đặc trưng của địa phương mình: với các món ăn truyền thống đặc sản của địa phương gồm các món Khai vị, món chính và món tráng miệng. đảm bảo định lượng cân đối của 1 mâm cỗ truyền thống (có thể chế biến trước) sau đó trang trí và trưng bày tại chỗ. Những món ăn này thuộc các loại thực phẩm: thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản, rau, củ, quả,... Các

món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, trình bày đẹp mắt trang trọng, khẩu vị ngon miệng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

b. Phần thi chế biến món ăn

Mỗi đội cử 3 người tham gia (1 bếp chính và 2 bếp phụ) chế biến 03 món ăn đặc trưng của đơn vị: 02 món chế biến sẵn và 01 món biểu diễn chế biến và trưng bày tại chỗ. Những món ăn này thuộc các loại thực phẩm: thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản, rau, củ, quả,... Các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, trình bày đẹp mắt trang trọng, khẩu vị ngon miệng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Lưu ý:

Không chọn những món ăn mà khách quốc tế không quen dùng như chó, mèo, chuột, rắn, rùa, trăn, dơi, chim hoang dã... và các loài động, thực vật quý hiếm trong danh sách cần bảo vệ, cấm săn bắt để chế biến món ăn dự thi.

2. Đối với thí sinh và đơn vị dự thi

- Mỗi huyện, thành phố, đơn vị đăng ký dự thi phải chuẩn bị các dụng cụ, trang thiết bị: bếp ga nấu, dao thớt, xoong nồi, bát đĩa dọn, trang trí thức ăn..., và lương thực để chế biến và trình diễn món ăn của mình. Được phép chuẩn bị trước thực phẩm đã qua sơ chế, làm sạch.

- Xây dựng bản giới thiệu ngắn gọn về các món ăn dự thi để trên bàn và phát cho từng giám khảo (bằng khổ giấy A4); mỗi đội cử ra một người để thuyết trình về món ăn khi giám khảo đến chấm điểm.

- Người trong đội dự thi, người thuyết minh, giới thiệu món ăn phải mặc **đồng phục (áo, tạp dề, mũ) phù hợp để đảm bảo vệ sinh** (do đơn vị tự chuẩn bị) và đeo số báo danh do Ban tổ chức Hội thi phát trong suốt thời gian dự thi. Không hút thuốc, không uống rượu bia, không mất trật tự. Không được sử dụng điện thoại trong thời gian thi chính thức.

- Chủ đề mâm cỗ truyền thống (Tiên Vua) và Nội dung Chế biến, giới thiệu món ăn theo nội dung đã đăng ký với Ban Tổ chức. Trường hợp thay đổi món ăn đã đăng ký phải thông báo cho Ban Tổ chức trước khi tổ chức Hội thi 02 ngày.

- Đảm bảo các điều kiện về phòng cháy chữa cháy, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn bếp nấu, không dùng các thành phần gia vị, chất phụ gia không rõ

nguồn gốc, vệ sinh dụng cụ nấu ăn và vệ sinh môi trường khu vực chế biến.

- Các nguyên liệu chuẩn bị vừa đủ, tránh dư thừa hoặc lãng phí trong quá trình nấu ăn.

- Dọn dẹp sạch sẽ khu vực nấu và hoàn trả các dụng cụ trang thiết bị do Ban Tổ chức giao sau khi kết thúc Hội thi.

- Chấp hành sự điều hành của Ban Tổ chức Hội thi. Trong quá trình diễn ra Hội thi, mọi thắc mắc, khiếu nại đơn vị liên hệ trực tiếp Ban Tổ chức để được giải quyết.

3. Đối với Ban Giám khảo

- Đảm bảo chấm thi chính xác, công bằng, khách quan.

- Không hút thuốc, sử dụng đồ uống có cồn trong quá trình thẩm định món ăn.

- Chỉ nhận nếm món mới trên đĩa mới cùng với dụng cụ mới.

- Cho điểm riêng biệt cho từng món ăn theo mẫu phiếu điểm, chính xác đến 0,5 điểm.

- Thay đổi điểm phải gạch ngang điểm, ghi lại điểm mới viết kèm bằng chữ và ký tên bên cạnh.

- Không thông báo với Ban Giám khảo khác về số điểm đã cho.

- Không vào khu vực đơn vị chế biến món ăn. Không gặp gỡ riêng thí sinh trong quá trình thẩm định món ăn.

4. Đối với Ban Tổ chức

- Chuẩn bị phong, rạp, điện, nước, bàn chế biến, bàn trưng bày, giới thiệu món ăn cho các đơn vị dự thi; chuẩn bị dụng cụ cho Ban Giám khảo nếm món ăn; tạo điều kiện thuận lợi cho các đơn vị dự thi hoàn thành các nội dung đăng ký dự thi.

- Thông báo đến các đơn vị dự thi những thay đổi hoặc cập nhật mới về cuộc thi trước ngày thi chính thức 2 ngày.

- Giải quyết khiếu nại, khiếu kiện (nếu có), góp ý, phản ánh của các đội thi trong thời gian sớm nhất và theo đúng quy định của Hội thi.

Các huyện, thành phố, các tổ chức, cá nhân kinh doanh du lịch có nhu cầu tham dự Hội thi, đăng ký (*theo mẫu*) qua Trung tâm Thông tin Xúc tiến Du lịch

(Sở Du lịch tỉnh Ninh Bình) **trước ngày 20/10/2024**; đầu mối liên hệ Ông Bùi Tuấn Văn, Trưởng phòng XTDL Trung tâm Thông tin XTDL, **điện thoại: 097 897 3166, email: xuctiendulichninhbinh@gmail.com**.

Trên đây là Thẻ lệ Hội thi ẩm thực Du lịch năm 2024, trong quá trình triển khai thực hiện có vướng mắc gì điện liên hệ trực tiếp với Sở Du lịch tỉnh Ninh Bình để được hướng dẫn cụ thể./.

Nơi nhận:

- Các sở, ngành có liên quan;
- UBND các huyện, thành phố;
- Báo Ninh Bình;
- Đài PTTH tỉnh;
- Thành viên BTC, BGK, TTK Hội thi;
- Hiệp hội du lịch tỉnh;
- Phòng VTTT các huyện, thành phố;
- Các đơn vị kinh doanh du lịch;
- Lưu: VT, TTTTXTDL.

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

Bùi Văn Mạnh

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

**PHIẾU ĐĂNG KÝ PHẦN THI THIẾT KẾ MÂM CỖ
TRUYỀN THỐNG (TIỀN VUA)**

**Hội thi Ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024
“Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô”**

- 1. Tên đơn vị/đội dự thi:.....
- 2. Địa chỉ:.....
- 3. Số điện thoại:.....
- 4. Chủ đề thể hiện:
- 4. Tên các món trong mâm cỗ:
 - Món Khai vị:
 - Món Chính:
 - Món Tráng miệng:
- 5. Quy trình chế biến:
 - 5.1. Món Khai vị:
 - Thành phần, nguyên liệu chính:.....
 - Cách thức, quy trình chế biến:.....
 - Ý nghĩa, tác dụng của món ẩm thực:.....
 - 5.2. Món Chính:
 - Thành phần, nguyên liệu chính:.....
 - Cách thức, quy trình chế biến:.....
 - Ý nghĩa, tác dụng của món ẩm thực:.....
 - 5.3. Món Tráng miệng:
 - Thành phần, nguyên liệu chính:.....
 - Cách thức, quy trình chế biến:.....
 - Ý nghĩa, tác dụng của món:.....

XÁC NHẬN ĐƠN VỊ DỰ THI
(Nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ/ĐỘI DỰ THI
(Ký và ghi rõ họ tên)

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập- Tự do- Hạnh phúc

PHIẾU ĐĂNG KÝ PHẦN THI CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Hội thi Ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024

“Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô”

1. Tên đơn vị/đội dự thi:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Số điện thoại:.....
4. Tên món ẩm thực:
 - Món 1:
 - Món 2:
 - Món 3:
5. Quy trình chế biến:
 - 5.1. Món 1:
 - Thành phần, nguyên liệu chính:.....
 - Cách thức, quy trình chế biến:.....
 - Ý nghĩa, tác dụng của món ẩm thực:.....
 - 5.2. Món 2: - Thành phần, nguyên liệu chính:.....
 - Cách thức, quy trình chế biến:.....
 - Ý nghĩa, tác dụng của món ẩm thực:.....
 - 5.3. Món 3:
 - Thành phần, nguyên liệu chính:.....
 - Cách thức, quy trình chế biến:.....
 - Ý nghĩa, tác dụng của món ẩm thực:.....

XÁC NHẬN ĐƠN VỊ DỰ THI

(Nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ/ĐỘI DỰ THI

(Ký và ghi rõ họ tên)