

TP. Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 9 năm 2019

THỂ LỆ
Hội thi tay nghề đầu bếp năm 2019
Chủ đề “Âm thực và đam mê”

1. NỘI DUNG – HÌNH THỨC:

Hội thi bao gồm 02 vòng thi: Vòng Sơ khảo và Vòng Chung kết với các nội dung và hình thức như sau:

2.1. Vòng Sơ khảo: chủ đề “Âm thực và Sức khoẻ”

- Hình thức: Trắc nghiệm và tự luận.
- Thời lượng: 90 phút.
- Nội dung: Thí sinh thực hiện bài thi với 50 câu trắc nghiệm và 01 câu tự luận xoay quanh kiến thức chuyên ngành bếp, dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm, các nguyên tắc và kỹ thuật chế biến.

- **Thời gian thi:** 09g00 ngày 19/10/2019 (Thứ Bảy)

- **Địa điểm thi:** Trung tâm Dịch vụ việc làm Thanh niên (1A Nguyễn Văn Lượng, Phường 6, Quận Gò Vấp).

- Kết thúc vòng Sơ khảo: Ban tổ chức sẽ chọn các thí sinh có số điểm cao nhất ở từng bảng tham gia vào Vòng chung kết, cụ thể:

- + Bảng A: 20 thí sinh.

- + Bảng B: 30 thí sinh.

- + Bảng C: 30 thí sinh.

2.2. Vòng Chung kết và trao giải: chủ đề “Toả sáng cùng đam mê”

- Hình thức thi: thi thực hành cá nhân.

- Thời gian: 120 phút.

- Nội dung: Các thí sinh tham gia vào Vòng Chung kết sẽ thực hành phần thi theo yêu cầu của BTC theo từng bảng thi.

- + **Bảng A:** Thí sinh thực hiện một thực đơn món Âu/ Á phục vụ chiêu đãi khách (thực đơn gồm: khai vị, món chính, tráng miệng). Khẩu phần: dành cho 1 người.

- + **Bảng B:** Thí sinh thực hiện một bữa ăn gia đình (thực đơn gồm: khai vị, món chính, tráng miệng). Khẩu phần: dành cho 2 người.

- + **Bảng C:** Thí sinh thực hiện một phần điểm tâm sáng. Khẩu phần: dành cho 1 người.

- **Yêu cầu công tác chuẩn bị:**

- + Thí sinh tự chuẩn bị: đồ gia dụng (bếp gas mini, vật dụng...), nguyên vật liệu (thực phẩm, gia vị).

- + Thí sinh được phép làm sạch nguyên liệu ở nhà. Tuyệt đối Không được sơ chế trước.

- **Yêu cầu chung của phần thi:**

- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm: Nguyên vật liệu, đồ gia dụng phải được rửa sạch, thí sinh sử dụng thực phẩm, gia vị có nguồn gốc rõ ràng.

- + Đảm bảo dinh dưỡng.
- + Trang trí bàn ăn và trình bày món ăn.
- + Sản phẩm dự thi: không được dùng chiêu đãi khách tại Hội thi.
- **Các hỗ trợ từ Ban tổ chức :**
- + Bàn ghế, vật dụng trình bày sản phẩm dự thi (chén, đĩa, tô, muống, đũa, nĩa).
- + Nước bình cho thí sinh sử dụng nấu, hoặc đun sôi để pha chế thức uống.
- **Thời gian:** 08g00 – 12g00 ngày 26/10/2019 (Thứ Bảy)
- **Địa điểm dự kiến:** Dự kiến tại Trung tâm Hội nghị Tiệc cưới Queen Plaza Thành Thái (218A23-33 Thành Thái, P. 15, Quận 10, TP. Hồ Chí Minh).

2. TIÊU CHÍ CHẤM THI:

2.1. Vòng Sơ khảo:

- Thang điểm: 10 điểm (Trắc nghiệm: 05 điểm + tự luận: 05 điểm).

2.2. Vòng Chung kết:

- Thang điểm: 100 điểm.
- Thí sinh thực hành phần thi theo yêu cầu của BTC theo từng bảng thi với các tiêu chí:
 - + Đảm bảo dinh dưỡng, mùi, vị: 50 điểm
 - + Trang trí bàn ăn và trình bày món ăn: 30 điểm.
 - + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm: 10 điểm.
 - + Thuyết trình bài thi: 10 điểm.

3. CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG:

3.1. Giải chung cuộc:

***Áp dụng cho bảng A:**

- 01 giải nhất: 10.000.000 đồng + Cúp.
- 01 giải nhì: 8.000.000 đồng.
- 01 giải ba: 6.000.000 đồng.
- 02 giải khuyến khích: mỗi giải 2.000.000 đồng.

***Áp dụng cho bảng B, C:**

- 01 giải nhất: 6.000.000 đồng + Cúp.
- 01 giải nhì: 4.000.000 đồng.
- 01 giải ba: 2.000.000 đồng.
- 02 giải khuyến khích: mỗi giải 1.000.000 đồng.

Ngoài giá trị các giải thưởng, Thí sinh còn vinh dự nhận Bằng khen của Hội Liên hiệp Thanh niên Việt Nam Thành phố.

Trên đây là thể lệ Hội thi tay nghề đầu bếp năm 2019 với chủ đề “Âm thực và đam mê”, chỉ có Ban tổ chức mới có quyền thay đổi thể lệ và áp dụng trong Hội thi.

BAN TỔ CHỨC HỘI THI