

## **THỂ LỆ**

### **Hội thi Ẩm thực “Hương sắc Điện Biên” lần thứ VI năm 2021**

*(Kèm theo Kế hoạch số 2019/KH-SVHTTDL ngày 17/8/2021  
của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch)*

#### **Điều 1. Mục đích, yêu cầu**

##### **1. Mục đích**

- Nhằm góp phần bảo tồn, phát huy, tôn vinh và quảng bá văn hoá ẩm thực truyền thống độc đáo, hấp dẫn của đồng bào các dân tộc tỉnh Điện Biên; đồng thời phát triển những món ăn đặc trưng có chất lượng cao để phục vụ khách du lịch. Tuyên truyền, quảng bá hình ảnh về mảnh đất, con người Điện Biên thân thiện, an toàn và mến khách đến với du khách trong và ngoài nước.

- Nâng cao nhận thức của các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống về việc đăng ký cấp biển đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch, nhằm nâng cao chất lượng dịch vụ và hiệu quả kinh doanh. Đồng thời, mở rộng mối quan hệ và giao lưu học hỏi kinh nghiệm, chuyên môn nghề nghiệp giữa các đầu bếp.

- Góp phần kích thích nhu cầu đi du lịch, từng bước khôi phục hoạt động du lịch sau dịch Covid-19. Tăng cường sự phối hợp giữa các cơ quan quản lý nhà nước về du lịch với các đơn vị, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch.

**2. Yêu cầu:** Công tác tổ chức hội thi phải đảm bảo tính hiệu quả, an toàn, tiết kiệm, có sức lan tỏa rộng, tính chuyên nghiệp cao, huy động được sự tham gia tích cực của các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh.

#### **Điều 2. Đơn vị tham gia dự thi**

- Các đơn vị tham gia hội thi theo 2 khối: Khối các Bản văn hóa du lịch và khối các khách sạn, nhà hàng.

- Mỗi đơn vị thành lập 01 đội tham gia (từ 03-05 thành viên), chuẩn bị 01 mâm cơm dành cho 08 người. Trong mâm cơm có ít nhất 06 món chính kết hợp với các món ăn, đồ uống khác để trang trí thành mâm cơm hoàn chỉnh.

Lưu ý: Các đơn vị chịu trách nhiệm về tư cách thành viên tham gia dự thi; tuân thủ Thể lệ và sự điều hành của Ban tổ chức. Khi có sự thay đổi về nội dung, nhân sự tham gia dự thi, các đơn vị phải báo cáo kịp thời với Ban tổ chức.

#### **Điều 3. Nội dung và hình thức thi**

##### **1. Thời gian, địa điểm**

- Thời gian: Dự kiến tổ chức trong Quý IV năm 2021.

- Địa điểm: Trung tâm Giao lưu văn hóa và Thông tin du lịch Điện Biên Phủ.

## **2. Nội dung thi**

Nội dung hội thi gồm 3 phần: Mỗi đơn vị đăng ký tham gia 01 mâm cơm theo chủ đề tự lựa chọn với các món ăn, đồ uống đặc sắc nhất, như sau:

- Phần món ăn: Các đơn vị tham gia dự thi sử dụng các nguyên liệu để chế biến các món ăn theo nội dung đã đăng ký với Ban tổ chức.

- Phần đồ uống: Các đơn vị pha chế các đồ uống để bổ sung trong mâm cơm, ưu tiên đồ uống được chế biến từ nông sản địa phương có tác dụng tốt đối với sức khỏe con người.

- Phần thuyết minh: Đại diện các đơn vị giới thiệu về mâm cơm (ý nghĩa, chủ đề, nguồn gốc, nguyên liệu, quy trình chế biến, giá trị dinh dưỡng, tác dụng đối với sức khỏe, giá thành...). Thời gian thuyết minh giới thiệu tối đa 07 phút.

## **3. Hình thức thi**

- Các đơn vị chủ động trong việc lựa chọn chủ đề, nguyên liệu, gia vị để chế biến món ăn, đồ uống thành mâm cơm hoàn chỉnh; làm nổi bật được ý nghĩa, sự hài hòa, phù hợp của các món ăn. Không sử dụng động vật, thực vật hoang dã bất hợp pháp, không rõ nguồn gốc, không đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Trưng bày các sản phẩm tại bàn của đơn vị mình theo sự bố trí của Ban tổ chức, phải có hướng dẫn, thuyết minh, giới thiệu được nguồn gốc, ý nghĩa, cách thức chế biến, tác dụng và đặc trưng của mỗi món ăn, đồ uống.

- Nguyên liệu sơ chế: Đơn vị dự thi được phép sơ chế các nguyên liệu, nhưng không được sử dụng nguyên liệu đã qua chế biến hoặc nấu chín.

- Dụng cụ nấu nướng, trình bày: Các đơn vị chuẩn bị trước tại địa điểm dự thi và có trách nhiệm vệ sinh sạch sẽ khu vực nấu ăn sau khi kết thúc.

- Ban tổ chức quy định vị trí chế biến, trưng bày cho các đơn vị tham gia.

- Sản phẩm cuối cùng để Ban giám khảo chấm điểm là mâm cơm hoàn chỉnh gồm các món ăn, đồ uống đã đăng ký dự thi.

## **4. Trang phục và dụng cụ chế biến**

- Trang phục của đơn vị dự thi: Theo đồng phục của đơn vị hoặc trang phục dân tộc;

- Bếp nấu: Sử dụng bếp gas hoặc than củi (để chế biến đồ nướng);

- Các đơn vị chủ động chuẩn bị dụng cụ chế biến cho phù hợp. Sau khi kết thúc, các đội có trách nhiệm vệ sinh sạch sẽ khu vực được bố trí.

## **5. Yêu cầu món ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Yêu cầu món ăn: Món ăn đặc sắc, hấp dẫn thực khách.

- Yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm: Trong quá trình chế biến phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu vệ sinh và các yêu cầu khác về an toàn thực phẩm đối với nguyên, hương liệu, thực phẩm và quy trình chế biến.

- Nội dung giới thiệu món ăn lôi cuốn, thu hút.

**Điều 4. Cơ cấu giải thưởng và giá trị giải thưởng**

Căn cứ kết quả chấm điểm của Ban giám khảo, Ban tổ chức trao các giải cho đơn vị tham gia hội thi theo cơ cấu:

- 02 Giải Nhất, trị giá 02 triệu đồng/giải.
- 04 Giải Nhì, trị giá 1,5 triệu đồng/giải.
- Các Giải Ba và các giải chuyên đề, trị giá 01 triệu đồng/giải.

**Điều 5. Đăng ký dự thi**

- Các đơn vị đăng ký dự thi (theo mẫu phiếu). Thời gian tiếp nhận phiếu đăng ký tham gia hội thi **trước ngày 31/8/2021**.

- Địa chỉ tiếp nhận phiếu đăng ký: Trung tâm Thông tin Xúc tiến Du lịch (tổ 3, phường Mường Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên).

**Điều 6. Ban giám khảo:** Bao gồm các nhà quản lý, chuyên gia trong lĩnh vực du lịch, ẩm thực...

**Điều 7. Các quy định khác****1. Xử lý vi phạm của các đơn vị**

Căn cứ vào mức độ vi phạm của các đơn vị tham gia hội thi (nếu có), Ban tổ chức sẽ có hình thức từ nhắc nhở, cảnh cáo đến tước quyền, hủy bỏ kết quả tham gia hội thi.

**2. Khiếu nại**

- Các đơn vị có quyền khiếu nại về kết quả chấm điểm của Ban giám khảo, hạn cuối cùng của việc khiếu nại trước khi diễn ra phần trao giải của Hội thi.

- Đại diện đơn vị tham gia hội thi là người duy nhất của đơn vị có quyền khiếu nại với Ban giám khảo, Ban tổ chức hội thi.

- Ý kiến của Trưởng Ban tổ chức là kết luận cuối cùng về việc khiếu nại của các đơn vị.

Trong quá trình tổ chức thực hiện, nếu có vấn đề vướng mắc, phát sinh ngoài thể lệ, các đơn vị liên hệ với Trung tâm Thông tin Xúc tiến Du lịch, điện thoại: 0215.3835.336 để trao đổi, tổng hợp báo cáo Ban tổ chức./.

---