

Số: 26 /KH-BTC

KẾ HOẠCH
Tổ chức thi ẩm thực “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc”
Thành phố Thái Nguyên năm 2025

Thực hiện Thông báo số 2712-TB/TU ngày 10/12/2024 của Thành ủy Thái Nguyên về việc tổ chức Lễ hội “Hương sắc Trà xuân - Vùng chè đặc sản Tân Cương” thành phố Thái Nguyên năm 2025; Kế hoạch số 328/KH-UBND ngày 24/12/2024 của UBND thành phố Thái Nguyên về tổ chức Lễ hội truyền thống “Hương sắc Trà xuân - Vùng chè đặc sản Tân Cương” thành phố Thái Nguyên năm 2025, Ban Tổ chức Lễ hội “Hương sắc Trà xuân - Vùng chè đặc sản Tân Cương” thành phố Thái Nguyên năm 2025 xây dựng Kế hoạch tổ chức thi ẩm thực “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025 (sau đây gọi tắt là Hội thi), cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Thông qua Hội thi nhằm giới thiệu các món ăn gắn với các sản phẩm chế biến từ cây chè Thái Nguyên tạo ra sản phẩm ẩm thực đặc trưng, độc đáo; qua đó, tôn vinh vùng đất Đệ nhất danh Trà, những giá trị đặc biệt của sản phẩm chè của Vùng chè đặc sản Tân Cương Thái Nguyên. Là dịp để những người làm nghề về chè thể hiện tài năng trong nghề và những sản phẩm ẩm thực từ chè.

- Thúc đẩy phát triển kỹ năng, công nghệ chế biến thực phẩm, phát huy tri thức bản địa; tạo cơ hội để các địa phương, đơn vị giao lưu, học hỏi kinh nghiệm, sáng tạo chế biến ẩm thực từ nguyên liệu bản địa, giới thiệu các sản phẩm đặc sản địa phương; mở hướng đi mới cho nông dân gắn du lịch với sản phẩm nhằm nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm du lịch địa phương, nâng cao đời sống cho Nhân dân.

2. Yêu cầu

- Hội thi phải được tuyên truyền rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng, tạo sự lan toả thu hút đông đảo các tổ chức, cá nhân tham gia. Nội dung phải được chuẩn bị chu đáo, chặt chẽ, hiệu quả, an toàn, tiết kiệm, đảm bảo chất lượng và tiến độ theo Kế hoạch đề ra.

- Các sản phẩm tham dự Hội thi ẩm thực sử dụng, khai thác được nguyên liệu, sản phẩm và giá trị của cây chè.

II. NỘI DUNG

1. Chủ đề thi ẩm thực: “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025.

2. Đối tượng, số lượng các đội dự thi

- *Đối tượng:* Các chuyên gia, nghệ nhân dân gian, người am hiểu và có khả năng chế biến các món ẩm thực; các đầu bếp, nhân viên chế biến món ăn tại các đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, dịch vụ ăn uống, khách sạn, nhà nghỉ, homestay, các khu, điểm du lịch trong tỉnh.

- *Số lượng:* Thành lập 10 đội thi, cụ thể

+ Các xã: Tân Cương, Phúc Xuân, Phúc Trìu, Thịnh Đức, Quyết Thắng, Phúc Hà: 6 đội thi (01 đội/đơn vị).

+ Chi hội ẩm thực thuộc Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên: Cử 04 đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, dịch vụ ăn uống, khách sạn, nhà nghỉ, homestay, các khu, điểm du lịch trong tỉnh (01 đội/đơn vị).

- *Đối với các phần thi:*

+ Đối với phần thi chế biến, trình bày món ăn: Số lượng thành viên của các đội tham gia từ 03 - 05 người.

+ Đối với phần thi thuyết trình: Mỗi đội cử 01 người thuyết trình.

3. Nội dung, hình thức thi

- Hội thi được tổ chức 01 vòng thi; trong thời gian 60 phút, các đội thi thực hiện chế biến 01 mâm cỗ Khai Xuân cho 06 khẩu phần ăn, trong đó có từ 02-03 món ăn sử dụng nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.

- Các món ăn được chế biến sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; cân đối về dinh dưỡng.

- Mâm cỗ phải được trình bày đẹp, tinh tế, mang tính nghệ thuật cao, có ít nhất 01 món ăn là điểm nhấn nổi bật, sáng tạo.

- Để tiết kiệm thời gian và thuận lợi cho việc tham dự Hội thi, các đội được chuẩn bị trước vật dụng trang trí, thực phẩm đã qua sơ chế, làm sạch, tẩm ướp gia vị và có thể chế biến sẵn đối với món ăn cần nhiều thời gian chế biến, nấu chín.

- Các thí sinh đeo số báo danh, áo đồng phục bếp, tạp dề trong suốt quá trình thi.

- Các đội chuẩn bị bài thuyết trình về ý tưởng/chủ đề của mâm cỗ. Khi Ban giám khảo đến chấm điểm, đội thi cử 01 người đại diện trình bày ngắn gọn, rõ ràng về ý tưởng/chủ đề của mâm cỗ và giới thiệu các món ăn sử dụng nguyên liệu từ cây chè xanh Thái Nguyên (trong thời gian 2 phút). Ban giám khảo có thể đặt câu hỏi, các thành viên trong đội thi trực tiếp trả lời.

*** Lưu ý:**

- Ban Tổ chức bố trí mỗi đội 01 bàn inox sơ chế nấu nướng, 01 bàn tre (KT: 70cm x 120cm) để trưng bày các món dự thi. Món ăn chế biến xong trưng bày tại bàn dự thi do Ban Tổ chức chuẩn bị.

- Các đơn vị chủ động chuẩn bị thực phẩm, dụng cụ chế biến và để trình bày các món ăn: Bếp, nồi, xoong, chảo, bát, đĩa, đũa, dao,...

- Được phép dùng hoa quả tươi để tĩa cắm, trang trí bàn ăn, món ăn...

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC

1. Thời gian tổ chức Hội thi ẩm thực: Ngày 08/02/2025 (tức ngày 11 tháng Giêng năm Ất Ty)

- Từ 15h00' đến 16h30': Khai mạc và thi chế biến, trình bày món ăn

- Từ 16h30' đến 17h00': Phần thi thuyết trình

2. Địa điểm tổ chức: Không gian thương trà Hợp tác xã chè Hảo Đạt.

IV. THẺ LỆ HỘI THI: (Thẻ lệ chi tiết kèm theo)

V. TRAO GIẢI

Ban Tổ chức Hội thi trao Cúp biểu tượng Giải thưởng, gồm: 01 giải nhất, 02 giải nhì, 03 giải ba và các giải thành phần.

VI. KINH PHÍ

Từ nguồn ngân sách nhà nước và các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

VII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hội Liên hiệp Phụ nữ thành phố

- Chủ trì phối hợp với Hiệp hội du lịch tỉnh Thái Nguyên và các đơn vị liên quan tham mưu xây dựng kế hoạch tổ chức Hội thi, thành lập Ban giám khảo; xây dựng quy chế, thẻ lệ và các điều kiện cần thiết tổ chức hội thi.

- Tổng hợp bản đăng ký dự thi và chuẩn bị các điều kiện tổ chức Hội thi: Hợp Ban Tổ chức, Ban Giám khảo; tổ chức chương trình khai mạc, tổng hợp và báo cáo kết quả tổ chức Hội thi.

- Phối hợp với Trung tâm Văn hóa và Truyền thông thành phố xây dựng thiết kế và trang trí khánh tiết, trang âm, ánh sáng.

- Phối hợp với Hợp tác xã Chè Hảo Đạt khảo sát địa điểm tổ chức, chuẩn bị hệ thống điện, nước... phục vụ Hội thi.

2. Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên

- Phối hợp tuyên truyền, xây dựng và triển khai kế hoạch, thẻ lệ Hội thi đến Chi hội, đầu bếp và các hội viên trong tỉnh hưởng ứng, tham gia Hội thi.

- Mời 04 đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, dịch vụ ăn uống, khách sạn, nhà nghỉ, homestay, các khu, điểm du lịch đăng ký tham gia Hội thi.

- Mời các đầu bếp, nghệ nhân về chè có uy tín tham gia Ban Giám khảo Hội thi.

3. Trung tâm Văn hóa và Truyền thông thành phố

- Chủ trì, phối hợp với Hội Liên hiệp Phụ nữ thành phố xây dựng dự toán kinh phí tổ chức Hội thi, trình cấp có thẩm quyền thẩm định, phê duyệt.

- Phối hợp với Hội LHPN thành phố chuẩn bị cơ sở vật chất, chuẩn bị các điều kiện tổ chức Hội thi, lên danh sách và gửi giấy mời đại biểu tham dự tổng kết trao giải Hội thi và các cuộc họp liên quan.

4. Hợp tác xã Chè Hảo Đạt

- Tạo điều kiện về cơ sở vật chất, hệ thống điện, nước, ánh sáng, khu vực để xe... phục vụ Hội thi.

- Chuẩn bị bạt dù lớn che toàn bộ khu vực tổ chức Hội thi.


5. Ủy ban nhân dân các xã: Tân Cương, Phúc Xuân, Phúc Trìu, Thịnh Đức, Quyết Thắng, Phúc Hà

- Phối hợp triển khai kế hoạch, thể lệ Hội thi tại địa phương. Đăng tải, tuyên truyền, công bố công khai kế hoạch, thể lệ Hội thi trên các phương tiện thông tin truyền thông của địa phương.


- Tuyên truyền, vận động các tổ chức, cá nhân hoạt động tại các cơ sở kinh doanh du lịch, nhà hàng, dịch vụ ăn uống, khách sạn, nhà nghỉ, homestay; các khu, điểm du lịch; các nghệ nhân dân gian, người am hiểu và có khả năng chế biến các món ẩm thực trên địa bàn tích cực hưởng ứng, tham gia Hội thi.

- Thành lập mỗi xã 01 đội đại diện địa phương tham dự Hội thi.

6. UBND các phường, xã: Tuyên truyền, vận động Nhân dân tham dự các nội dung diễn ra tại lễ hội và tham gia trải nghiệm các nội dung của Hội thi.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức thi ẩm thực “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025. Đề nghị các cơ quan, đơn vị, địa phương chủ động, tích cực phối hợp triển khai thực hiện, góp phần tổ chức Hội thi đạt chất lượng, hiệu quả./. 

Nơi nhận:

- Thường trực Thành ủy (báo cáo);
- Thường trực HĐND thành phố;
- Lãnh đạo UBND thành phố;
- Các phòng, ban, đơn vị, đoàn thể thành phố;
- UBND các xã, phường;
- Các đơn vị liên quan;
- Lưu: VT, VHHT. 



PHÓ CHỦ TỊCH UBND THÀNH PHỐ
Nguyễn Thị Tuyết



TP. Thái Nguyên, ngày 17 tháng 01 năm 2025

THỂ LỆ

Hội thi ẩm thực “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” Thành phố Thái Nguyên năm 2025

(Kèm theo Kế hoạch số 26 /KH-BTC ngày 17/01/2025 của BTC Lễ hội truyền thống
“Hương sắc Trà xuân - Vùng chè đặc sản Tân Cương” thành phố Thái Nguyên năm 2025)

I. ĐỐI TƯỢNG, THÀNH PHẦN, SỐ LƯỢNG

1. Đối tượng

Các chuyên gia, nghệ nhân dân gian, người am hiểu và có khả năng chế biến các món ẩm thực; các đầu bếp, nhân viên chế biến món ăn tại các đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, dịch vụ ăn uống, khách sạn, nhà nghỉ, homestay, các khu, điểm du lịch trong tỉnh.

2. Số lượng các đội dự thi

- Số lượng: Thành lập 10 đội thi, cụ thể

+ Các xã: Tân Cương, Phúc Xuân, Phúc Trìu, Thịnh Đức, Quyết Thắng, Phúc Hà: 6 đội thi (01 đội/đơn vị).

+ Chi hội ẩm thực thuộc Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên: Cử 04 đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, dịch vụ ăn uống, khách sạn, nhà nghỉ, homestay, các khu, điểm du lịch trong tỉnh (01 đội/đơn vị).

- Đối với các phân thi:

+ Đối với phần thi chế biến, trình bày món ăn: số lượng thành viên của các đội tham gia từ 03 - 05 người.

+ Đối với phần thi thuyết trình: Mỗi đội cử 01 người thuyết trình.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC, HỒ SƠ ĐĂNG KÝ THAM GIA

1. Thời gian tổ chức Hội thi ẩm thực: Ngày 08/02/2025 (tức ngày 11 tháng Giêng năm Ất Ty)

- Từ 15h00' đến 16h30': Khai mạc và thi chế biến, trình bày món ăn

- Từ 16h30' đến 17h00': Phần thi thuyết trình

2. Địa điểm tổ chức: Không gian thương trà Hợp tác xã chè Hảo Đạt

3. Hồ sơ đăng ký tham gia Hội thi

- Phiếu đăng ký thí sinh dự thi và Phiếu đăng ký món ẩm thực dự thi có xác nhận của đơn vị chủ quản (nếu có); mỗi đơn vị cử 01 Đội trưởng phụ trách đội

(theo mẫu).

- Hồ sơ đăng ký tham gia Hội thi gửi **trước ngày 22/01/2025**, qua đường bưu điện hoặc nộp trực tiếp trong giờ hành chính về: Hội Liên hiệp Phụ nữ thành phố Thái Nguyên, KDC số 7B, tổ 11, phường Túc Duyên, thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên.

Mọi thông tin cần trao đổi, giải đáp phản ánh với Ban Tổ chức Hội thi, liên hệ trực tiếp với: Bà Đinh Thị Trà Ly - Phó Chủ tịch Hội LHPN thành phố Thái Nguyên, SĐT: 0945.515.489.

III. QUY ĐỊNH CHUNG

- Các đội tuyển tham gia Hội thi phải có mặt trước giờ khai mạc 30 phút và thường xuyên có mặt tại địa điểm tổ chức Hội thi trong suốt thời gian diễn ra. Các đội tham gia Hội thi phải thực hiện đầy đủ các phần thi và tôn trọng kết quả chấm thi của Ban Giám khảo, quyết định của Ban Tổ chức.

- Ban Tổ chức bố trí mỗi đội 01 bàn inox sơ chế nấu nướng, 01 bàn tre (KT: 70cm x 120cm) để trưng bày các món dự thi. Món ăn chế biến xong trưng bày tại bàn dự thi do Ban Tổ chức chuẩn bị.

- Mỗi đội tham gia Hội thi tự chuẩn bị thực phẩm và vật dụng cần thiết phù hợp với món ăn cần chế biến. Các đội phải đăng ký thực đơn với Ban Tổ chức theo thời gian quy định; nếu có thay đổi thực đơn, phải báo với Ban Tổ chức trước thời gian khai mạc Hội thi 02 ngày. Để tiết kiệm thời gian và thuận lợi cho việc tham dự Hội thi, các đội được chuẩn bị trước vật dụng trang trí, thực phẩm đã qua sơ chế, làm sạch, tẩm ướp gia vị và có thể chế biến sẵn đối với món ăn cần nhiều thời gian chế biến, nấu chín. Các đội phải có bảng kê thực đơn của đội mình đặt tại bàn trưng bày món ăn.

- Vật dụng, phụ gia nấu: Các đội tự chuẩn bị những vật dụng, phụ gia cần thiết để chế biến bữa ăn như: Bếp ga, bình ga, dao thớt, xoong chảo, bát đĩa, gia vị, trang trí thức ăn, bình nước (phục vụ nấu ăn),... tập trung tại khu vực tổ chức thi có gắn bảng tên đội thi do Ban Tổ chức sắp xếp.

IV. NỘI DUNG VÀ HÌNH THỨC THAM DỰ

1. Nội dung

- Các đội thi thực hiện chế biến 01 mâm cỗ Khai Xuân cho 06 khẩu phần ăn, trong đó có từ 02-03 món ăn sử dụng nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.

- Các món ăn được chế biến sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; cân đối về dinh dưỡng.

- Mâm cỗ phải được trình bày đẹp, tinh tế, mang tính nghệ thuật cao, có ít nhất 01 món ăn là điểm nhấn nổi bật, sáng tạo.

- Các đội dự thi phải tự chuẩn bị các dụng cụ cần thiết như: bếp, nồi, xoong, chảo, bát, đĩa, dao, thớt, đũa, thìa...

- Các đội được chuẩn bị sẵn vật liệu trang trí, thực phẩm đã qua sơ chế, tẩm ướp gia vị và chế biến sẵn đối với món ăn cần nhiều thời gian chế biến để đảm bảo tiến độ hoàn thành và chất lượng mâm cỗ.

- Các thí sinh đeo số báo danh, áo đồng phục bếp, tạp dề trong suốt quá trình thi.

- Các đội chuẩn bị bài thuyết trình về ý tưởng/chủ đề của mâm cỗ. Khi Ban giám khảo đến chấm điểm, đội thi cử 01 người đại diện trình bày ngắn gọn, rõ ràng về ý tưởng/chủ đề của mâm cỗ và giới thiệu các món ăn sử dụng nguyên liệu từ cây chè xanh Thái Nguyên (trong thời gian 2 phút). Ban giám khảo có thể đặt câu hỏi, các thành viên trong đội thi trực tiếp trả lời.

2. Hình thức tổ chức

- Hội thi được tổ chức 01 vòng thi; trong thời gian 60 phút, các đội thi thực hiện chế biến và trình bày món ăn dự thi tại chỗ.

- Ban Giám khảo Hội thi sẽ đánh giá đối với các món ăn do các Đội thi thể hiện. Các phần thi có tổng số điểm là 100 điểm, cụ thể như sau:

2.1. Phần thi chế biến và trình bày món ăn (tối đa: 80 điểm; thời gian thi: 60 phút)

- Mỗi đội tham gia Hội thi tự chuẩn bị thực phẩm và vật dụng cần thiết phù hợp với món ăn cần chế biến. Nguyên liệu chế biến món ăn phải ghi rõ xuất xứ, nguồn gốc; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, công thức chế biến ghi rõ thành phần, tỷ lệ trong phiếu đăng ký tham gia dự thi (có mẫu kèm theo).

- Trình bày món ăn đẹp mắt, trang trọng, khẩu vị ngon miệng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Khuyến khích các đơn vị trưng bày sản phẩm một cách sáng tạo, nghệ thuật, phù hợp với không gian ẩm thực.

2.2. Phần thi thuyết trình (tối đa: 20 điểm, thời gian thi: 02 phút)

Mỗi đội tham gia Hội thi phân công 01 người thuyết trình.

3. Cách tính điểm và phân loại xếp hạng:

- Kết quả điểm thi của các đội thi được tính bằng điểm bình quân của Ban Giám khảo qua mỗi phần thi.

- Trường hợp các đội bằng điểm nhau sẽ tính theo số điểm ưu tiên của mỗi phần thi theo thứ tự (*chế biến, trưng bày, thuyết trình*) của đội nào cao hơn để xếp thứ tự.

- Điểm trừ: Trong mỗi phần thi, nếu quá thời gian theo quy định: Quá 01 phút trừ 01 điểm; vi phạm thể lệ sẽ huỷ kết quả hoặc trừ điểm theo quy định.

- Căn cứ vào kết quả điểm thi của các đội qua các phần thi, Ban Tổ chức sẽ xếp hạng theo kết quả từ cao xuống thấp để trao giải.

- Trường hợp có vấn đề chưa rõ hoặc chưa thoả đáng, các đơn vị có quyền kiến nghị Ban Tổ chức.

V. TRAO GIẢI

Ban Tổ chức Hội thi trao Cúp biểu tượng Giải thưởng cho các đội gồm: 01 giải Nhất, 02 giải Nhì, 03 giải Ba và các giải thành phần.

VI. KINH PHÍ

- Ban Tổ chức Hội thi chịu trách nhiệm về kinh phí tổ chức Hội thi.
- Ban Tổ chức hỗ trợ kinh phí mua thực phẩm **1.500.000 đồng/mâm**. Các đội thi tự túc về phương tiện, đi lại, ăn nghỉ trong thời gian tham gia Hội thi.

VII. QUYỀN LỢI, NGHĨA VỤ CỦA CÁC ĐỘI THAM GIA HỘI THI

1. Quyền lợi

- Được nhận giải thưởng theo quy định của Ban Tổ chức.
- Các món ẩm thực sẽ được Ban Tổ chức Hội thi trưng bày tại Không gian trải nghiệm ẩm thực để du khách trải nghiệm tại lễ hội, phục vụ công tác quảng bá, xúc tiến du lịch của thành phố và khuyến khích các đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, khách sạn, homestay, dịch vụ ăn uống và khu, điểm du lịch quan tâm khai thác để phục vụ khách du lịch.

2. Nghĩa vụ

- Chấp hành nghiêm chỉnh mọi quy định của Ban Tổ chức.
- Thí sinh dự thi phải là người có sức khỏe tốt, không mắc các bệnh theo quy định của pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm. Mặc đồng phục đầu bếp hoặc trang phục đẹp, gọn gàng, phù hợp với đầu bếp và phục vụ bàn, khuyến khích sử dụng đồng phục đơn vị. Tác phong lịch sự, văn minh.
- Đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh ăn toàn thực phẩm, an toàn bếp nấu, vệ sinh dụng cụ nấu ăn (dao, thớt, nồi, chảo, lò bếp, nước sạch,...) sạch sẽ tại khu vực nấu ăn.

Trên đây là Thể lệ thi ẩm thực “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025. Trong quá trình thực hiện có vấn đề cần trao đổi, liên hệ trực tiếp với Ban Tổ chức Hội thi (*bà Đinh Thị Trà Ly - Phó Chủ tịch Hội LHPN thành phố Thái Nguyên, SĐT: 0945.515.489.*) để phối hợp giải quyết. /.



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

PHIẾU ĐĂNG KÝ
Tham gia Hội thi Âm thực
“Trải nghiệm âm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025

Tên đơn vị/đội dự thi:.....
gồm các thành viên đăng ký tham gia cuộc thi như sau:

1. Họ và tên thí sinh thứ 1 - Đội trưởng:.....

- Chức danh:.....

- Giới tính:.....

- Ngày tháng năm, sinh:.....

- Địa chỉ:.....

- Đơn vị:.....

- Điện thoại liên hệ:.....

2. Họ và tên thí sinh thứ 2:.....

- Chức danh:.....

- Giới tính:.....

- Ngày tháng năm, sinh:.....

- Địa chỉ:.....

- Đơn vị:.....

- Điện thoại liên hệ:.....

3. Họ và tên thí sinh thứ 3:

- Chức danh:.....

- Giới tính:.....

- Ngày tháng năm, sinh:.....

- Địa chỉ:.....

- Đơn vị:.....

- Điện thoại liên hệ:.....

Sau khi nghiên cứu Thể lệ Hội thi Âm thực “Trải nghiệm âm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025 do Ban Tổ chức ban hành, chúng tôi xin đăng ký tham gia Hội thi và chúng tôi xin cam kết:

1. Nghiêm chỉnh chấp hành các Quy định, Thể lệ của Hội thi ẩm thực và các quy định khác của Ban tổ chức.

2. Chấp hành mọi quyết định và quy định của Ban Tổ chức trong suốt quá trình tham gia Hội thi.

Xin trân trọng cảm ơn./.

XÁC NHẬN ĐƠN VỊ DỰ THI

(Nếu có)

ĐẠI DIỆN HỘI THI

(Ký và ghi rõ họ tên)

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

PHIẾU ĐĂNG KÝ MÓN ẨM THỰC

Hội thi Ẩm thực “Trải nghiệm ẩm thực xứ Trà - Đậm đà bản sắc” năm 2025

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:

- Món 4:

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:.....

5.4. Món 4:

.....

XÁC NHẬN ĐƠN VỊ DỰ THI ĐẠI DIỆN

(Nếu có)

ĐƠN VỊ/ĐỘI DỰ THI

(Ký và ghi rõ họ tên)