

Số: 08/TB-KDL&AT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 03 năm 2024

THÔNG BÁO

Về việc tổ chức Hội thi Đầu Bếp Tài năng- Khoa Du lịch và Ẩm thực

- Căn cứ thông báo 887/TB-DCT ngày 29 tháng 09 năm 2023 của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh về việc tổ chức hoạt động học thuật dành cho sinh viên năm học 2023 - 2024;

- Căn cứ kế hoạch 05/KDL&AT ngày 16 tháng 10 năm 2023 tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2023-2024;

Khoa Du lịch và Ẩm thực Thông báo tổ chức Hội thi: “**Đầu Bếp Tài năng – Khoa Du lịch và Ẩm thực năm 2024**” cho tất cả sinh viên của khoa như sau:

1. Thời gian đăng ký và tổ chức

- Đăng kí qua link: 10/3/2024 đến 25/03/2024 hoặc đăng kí trực tiếp: tại P.NA2, cơ sở 31 Chế Lan Viên.
- Nộp ý tưởng dự thi: 10/3/2024 đến 25/03/2024
- Vòng sơ khảo: vào lúc 7g30 ngày 28/03/2024
- Vòng chung kết: vào lúc 12g30 ngày 14/04/2024

2. Địa điểm tổ chức

- Vòng sơ khảo: tại phòng G809, 93 Tân Kỳ Tân Quý.
- Vòng chung kết: tại P.NA1,2 và P.DVNH, 31 Chế Lan Viên, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú.

3. Đối tượng tham gia

- Sinh viên tất cả các ngành của Khoa Du Lịch và Ẩm Thực
- Hình thức nhóm: 7 Sinh viên (5 thành viên chính + 2 sinh viên hỗ trợ).

4. Đăng ký và thể lệ

- Đăng ký tham gia: Sinh viên đăng ký dự thi theo nhóm qua đường [link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfzf0OK-FBln9Xeigjncsykdbm2bEV2OsrLegiCiqssyWtQ/viewform?usp=sharing](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfzf0OK-FBln9Xeigjncsykdbm2bEV2OsrLegiCiqssyWtQ/viewform?usp=sharing) trong khoảng thời gian từ 10/3/2024 đến 25/03/2024 hoặc đăng kí trực tiếp tại P.NA2, cơ sở 31 Chế Lan Viên, gặp cô Nguyễn Thị Ngọc Linh, trong giờ hành chính buổi sáng từ 7g30 đến 11g, buổi chiều từ 13g30 đến 16 giờ 30.
- Số lượng nhóm không vượt 20 nhóm (BTC sẽ chọn 20 đội tham gia đăng kí sớm nhất).
- Nội dung và hình thức thi: Gồm vòng sơ khảo và vòng chung kết. Các đội được chọn vào vòng

sơ khảo và chung kết sẽ thông báo trên web khoa hoặc page của Liên chi đoàn Khoa.

- **Vòng sơ khảo:** Các đội lên kế hoạch, thiết kế, trình bày ý tưởng theo chủ đề cuộc thi là **“Sáng tạo ẩm thực bùng tỏa hương vị”** theo các nguyên liệu tài trợ được công bố (theo danh sách đính kèm). Sinh viên nấu món ăn bất kỳ một món ăn trong thực đơn và quay clip sử dụng để báo cáo tại vòng sơ khảo.

+ Thiết kế thực đơn tiệc: 6 món (1 khai vị, 2 món ăn trước món chính, 1 món ăn chính, 1 tráng miệng và 1 thức uống), khối lượng món ăn, thức uống được thiết kế cho 1 bàn tiệc 10 người.

+ Thiết kế trang trí bàn tiệc.

+ Dự trù nguyên liệu, trang thiết bị dụng cụ cần thiết cho bài thi.

- Vòng sơ khảo được chấm theo hình thức trình bày các ý tưởng bài thi ở dạng bài thuyết minh bằng ppt và Ban giám khảo sẽ chọn 10-15 đội vào chung kết. Các nhóm trình có thời gian báo cáo tối đa 10-15 phút.

- **Vòng chung kết:** Các đội vào chung kết sẽ thực hiện chế biến món ăn thực đơn tiệc và trang trí bàn tiệc theo nội dung đã trình bày ở vòng sơ khảo. Ở vòng này, các đội cần chuẩn bị:

+ Bảng công thức món ăn thức uống và định lượng nguyên liệu cuối cùng (đã thông qua kiểm duyệt và được góp ý ở vòng sơ khảo, nếu có). Ban tổ chức cuộc thi sẽ hỗ trợ thêm cho mỗi đội 1.000.000đ (Một triệu đồng) để các đội mua thêm nguyên liệu, vật liệu phục vụ bài thi. Ngoài ra sinh viên được cung cấp một số nguyên liệu bắt buộc (theo danh sách đính kèm) và gia vị sử dụng chế biến.

+ Các đội tham gia chế biến theo nội dung đã được chọn, Ban giám khảo sẽ chấm thi trực tiếp và trao giải cuối buổi thi.

+ Bảng dụng cụ, thiết bị cần sử dụng cho trang trí và trình bày món ăn thức uống (theo list danh mục của Khoa, các đội cần trao đổi trước với Ban thư ký)

+ Trang phục dự thi: đồng phục bếp theo quy định của Khoa du lịch và Ẩm thực.

Trên đây là nội dung thông báo về việc tổ chức **“Đầu Bếp Tài năng - Khoa Du lịch và Ẩm thực năm 2024”** cho sinh viên Khoa Du lịch và Ẩm thực năm học 2023 – 2024. Các Bộ môn, giảng viên, cố vấn học tập, đoàn thanh niên khoa thực triển khai phổ biến rộng rãi đến sinh viên khoa được biết để tham gia các hoạt động nêu trên.

5. Cơ cấu giải thưởng

Cuộc thi bao gồm các giải thưởng sau:

- 01 giải nhất: bằng khen, tiền mặt 3.500.000đ (Ba triệu năm trăm nghìn đồng)
- 01 giải nhì: bằng khen, tiền mặt 2.000.000đ (Hai triệu đồng)
- 02 giải ba: bằng khen, tiền mặt 1.200.000đ (Một triệu hai trăm nghìn đồng)
- 03 giải khuyến khích: bằng khen, tiền mặt 800.000đ (Tám trăm nghìn đồng)
- Giải phong cách: bằng khen, tiền mặt 500.000đ (Năm trăm nghìn đồng)
- Giải ấn tượng: bằng khen, tiền mặt 500.000đ (Năm trăm nghìn đồng)
- Giải Sáng tạo: bằng khen, tiền mặt 500.000đ (Năm trăm nghìn đồng).

Trên đây là nội dung thông báo Cuộc thi “Đầu Bếp Tài năng – khoa Du lịch và Ẩm thực năm 2024”, đề nghị các Trưởng bộ môn, sinh viên các khóa của khoa tích cực tham gia và hưởng ứng hoạt động học thuật của khoa. Giảng viên cố vấn học tập, đoàn thanh niên thông báo rộng rãi lên website khoa, các trang fanpage, group zalo cố vấn học tập các lớp.

Nơi nhận:

- BCN Khoa (để theo dõi);
- Các Bộ môn và giảng viên thực hiện;
- Trang web của Khoa;
- Lưu: Giáo vụ lưu.

**KT. TRƯỞNG KHOA
PHÓ TRƯỞNG KHOA
(đã ký)**

PHẠM MINH LUÂN