

Số: /KH-SVHTTDL

Thái Nguyên, ngày tháng 11 năm 2024

KẾ HOẠCH
Tổ chức Liên hoan Ẩm thực
“Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024

Thực hiện Quyết định số 1114/QĐ-UBND ngày 14/4/2021 của UBND tỉnh Thái Nguyên về việc ban hành Đề án phát triển du lịch tỉnh Thái Nguyên giai đoạn 2021 - 2025, định hướng đến năm 2030; Quyết định số 3368/QĐ-UBND ngày 28/12/2023 của UBND tỉnh về việc giao kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội tỉnh Thái Nguyên năm 2024; Quyết định số 298/QĐ-SVHTTDL ngày 29/02/2024 của Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch về việc ban hành Chương trình công tác năm 2024, Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch xây dựng Kế hoạch tổ chức Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 (sau đây gọi tắt là Liên hoan), cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Thông qua Liên hoan nhằm khai thác, giới thiệu các món ăn truyền thống gắn với các sản phẩm chế biến từ cây chè Thái Nguyên, tạo sản phẩm ẩm thực đặc trưng, độc đáo của tỉnh Thái Nguyên; góp phần bảo tồn và phát huy những giá trị văn hoá ẩm thực truyền thống, làm phong phú sản phẩm du lịch để giới thiệu, quảng bá đến với đông đảo du khách trong nước và quốc tế.

- Thúc đẩy phát triển kỹ năng, công nghệ chế biến thực phẩm, phát huy tri thức bản địa; tôn vinh những nghệ nhân, người có khả năng sáng tạo trong chế biến ẩm thực; 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.

- Từng bước xây dựng thương hiệu món ăn được chế biến từ cây chè gắn với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, tạo nét văn hoá ẩm thực đặc trưng của Thái Nguyên. Chọn ra được Top 100 món ăn đặc sắc chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên. Từ đó, nhanh chóng lan tỏa thương hiệu ẩm thực xứ Trà đậm đà bản sắc tới du khách trong và ngoài nước.

2. Yêu cầu

- Liên hoan 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 Liên hoan phải sử dụng, khai thác được nguyên liệu, sản phẩm và giá trị của cây chè Thái Nguyên.

II. NỘI DUNG

1. Chủ đề Liên hoan Ẩm thực: “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc”.

2. Đối tượng tham gia Liên hoan

Các chuyên gia, nghệ nhân dân gian, người am hiểu và có khả năng chế biến các món ẩm thực dân tộc; 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 và ngoài tỉnh.

3. Nội dung

- Mỗi Đội tham gia lựa chọn, trực tiếp chế biến ít nhất 03 món ăn đặc sắc mang đặc trưng ẩm thực của các địa phương và bắt buộc sử dụng các sản phẩm, nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.

- Thông qua Liên hoan chế biến các món ăn gắn với các sản phẩm chế biến dùng nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên tạo sản phẩm ẩm thực đặc trưng, độc đáo riêng có của tỉnh Thái Nguyên.

- Chọn ra được Top 100 món ăn đặc sắc được chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.

4. Hình thức tổ chức

Các Đội tham gia Liên hoan thực hiện chế biến các món ăn dự thi tại chỗ, kèm theo phần giới thiệu về nguyên, vật liệu, quy trình chế biến, ý nghĩa, giá trị món ăn và tổ chức trưng bày, giới thiệu tại Liên hoan.

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC

1. Thời gian: Tổ chức 01 ngày, dự kiến ngày 16/12/2024 (*thứ Hai*).

2. Địa điểm tổ chức: tại thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên (*Ban Tổ chức sẽ có thông báo cụ thể bằng Giấy mời tham dự Liên hoan*)

IV. THẺ LỆ LIÊN HOAN: (*Thẻ lệ chi tiết kèm theo*)

V. TRAO GIẢI

Ban Tổ chức Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 trao Giấy chứng nhận như sau:

1. Giấy chứng nhận tham dự Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 đối với tất cả các Đội tham gia Liên hoan.

2. Giấy chứng nhận món ăn lọt vào Top 100 món ăn đặc sắc chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên đối với 100 món ăn được Ban Giám khảo lựa chọn.

VI. KINH PHÍ

- Từ nguồn kinh phí sự nghiệp văn hoá giao Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch năm 2024 (*Quyết định số 3150/QĐ-UBND ngày 12/12/2023 của UBND tỉnh về việc giao dự toán ngân sách nhà nước tỉnh Thái Nguyên năm 2024*).

- Nguồn xã hội hoá hợp pháp (*nếu có*).

VII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Thái Nguyên trân trọng đề nghị các tổ chức, cơ quan, đơn vị và UBND các huyện, thành phố phối hợp tổ chức Liên hoan:

1.1. Sở Y tế

- Phối hợp, chỉ đạo phòng chuyên môn thuộc Sở Y tế kiểm tra công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại Liên hoan ẩm thực.

- Cử thành viên tham gia Ban Tổ chức Liên hoan.

1.2. Báo Thái Nguyên; Đài Phát thanh - Truyền hình tỉnh; Trung tâm Thông tin tỉnh; Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Thái Nguyên

- Phối hợp chỉ đạo, tổ chức tuyên truyền trên báo in, báo điện tử, đăng tải, phát sóng trên sóng phát thanh - truyền hình, hệ thống truyền thanh cơ sở, trang tin điện tử... do cơ quan, đơn vị quản lý về Kế hoạch, Thể lệ Liên hoan nhằm thu hút đông đảo người dân hưởng ứng tham gia, góp phần quảng bá hình ảnh Đất và Người Thái Nguyên đến với Nhân dân, du khách trong và ngoài tỉnh.

- Cử thành viên tham gia Ban Tổ chức Liên hoan.

1.3. Liên minh Hợp tác xã tỉnh

- Tuyên truyền, phổ biến rộng rãi về Liên hoan và vận động, khuyến khích thành viên các HTX trên địa bàn tỉnh hưởng ứng, tham gia Liên hoan.

- Cử thành viên tham gia Ban Tổ chức Liên hoan.

1.4. Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố

- Phối hợp chỉ đạo triển khai kế hoạch, thể lệ Liên hoan tại địa phương; đăng tải, tuyên truyền kế hoạch, thể lệ Liên hoan trên các phương tiện thông tin truyền thông của địa phương.

- Chỉ đạo vận động, lựa chọn 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 dân tộc trên địa bàn tích cực hưởng ứng, tham gia Liên hoan.

- Chỉ đạo các phòng, ban, đơn vị chuyên môn thành lập 02 đội/huyện, thành phố đại diện cho địa phương tham gia Liên hoan.

1.5. Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên

- Phối hợp tuyên truyền, triển khai kế hoạch, thể lệ Liên hoan đến Chi hội đầu bếp và các hội viên hưởng ứng, tham gia Liên hoan. Triển khai kế hoạch đến Hiệp hội du lịch trên cả nước mời tham gia Liên hoan.

- Vận động ít nhất 20 nhà hàng, điểm đến trong và ngoài tỉnh đăng ký tham gia Liên hoan.

- Mời các đầu bếp có uy tín tham gia Ban Giám khảo Liên hoan.

- Cử thành viên tham gia Ban Tổ chức Liên hoan.

2. Các phòng, đơn vị thuộc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch

2.1. Phòng Quản lý Du lịch

- Chủ trì tham mưu xây dựng và ban hành các văn bản tổ chức Liên hoan; tổ chức triển khai các hoạt động theo nội dung được phê duyệt.
- Tham mưu thành lập Ban Tổ chức, Ban Giám khảo và các nội dung khác liên quan đến công tác tổ chức Liên hoan.
- Tổng hợp bản đăng ký dự thi; chuẩn bị các điều kiện tổ chức Liên hoan: họp Ban Tổ chức, Ban Giám khảo; tổ chức tổng kết, trao chứng nhận và báo cáo kết quả tổ chức Liên hoan.
- Xây dựng dự toán kinh phí tổ chức Liên hoan gửi Phòng Kế hoạch - Tài chính thẩm định, báo cáo lãnh đạo Sở xem xét, phê duyệt.
- Thực hiện các nhiệm vụ khác theo phân công của Ban Tổ chức.

2.2. Phòng Tổ chức - Hành chính: Phối hợp với phòng Quản lý du lịch chuẩn bị cơ sở vật chất, chuẩn bị các điều kiện tổ chức Liên hoan và các cuộc họp liên quan.

2.3. Phòng Kế hoạch - Tài Chính: Tổng hợp, thẩm định dự toán kinh phí, báo cáo lãnh đạo Sở xem xét, phê duyệt; hướng dẫn việc thực hiện thanh, quyết toán theo quy định.

2.4. Trung tâm Thông tin Xúc tiến Du lịch

- Phối hợp với phòng Quản lý du lịch triển khai công tác tuyên truyền Kế hoạch, Thể lệ Liên hoan.
- Thực hiện các nhiệm vụ khác theo phân công của Ban Tổ chức.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức Liên hoan Âm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024. Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch trân trọng đề nghị các cơ quan, đơn vị, địa phương chủ động, tích cực phối hợp triển khai thực hiện, góp phần tổ chức Liên hoan đạt chất lượng, hiệu quả./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh (Báo cáo);
- Đ/c Nguyễn Văn Ngọc, Giám đốc Sở (Báo cáo);
- Báo Thái Nguyên, Đài PT-TH tỉnh, Trung tâm thông tin tỉnh; Hội văn học nghệ thuật Thái Nguyên;
- Liên minh Hợp tác xã tỉnh;
- Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên;
- Hiệp hội Du lịch các tỉnh, thành phố;
- UBND các huyện, thành phố;
- Phòng VH&TT các huyện, thành phố;
- Các trường ĐH, CĐ trên địa bàn tỉnh;
- Các phòng, đơn vị: QL DL; TC-HC; KH-TC; Trung tâm TTXTDL;
- Lưu: VT, QL DL(Hangpt3b).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Lê Ngọc Linh

Thái Nguyên, ngày tháng 11 năm 2024

THẺ LỆ**Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024**
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-SVHTTDL ngày /11/2024 của Sở VH-TTDL)**I. ĐỐI TƯỢNG, THÀNH PHẦN, SỐ LƯỢNG****1. Đối tượng**

Đối tượng tham dự Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 (sau đây gọi tắt là Liên hoan) là các chuyên gia, nghệ nhân dân gian, người am hiểu và có khả năng chế biến các món ẩm thực dân tộc; 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 và ngoài tỉnh.

2. Thành phần, số lượng tham gia

- Mỗi huyện, thành phố tỉnh Thái Nguyên lựa chọn và đăng ký 02 Đội tham gia Liên hoan.

- Ban Tổ chức mời các nghệ nhân, nhà hàng, các đơn vị hoạt động kinh doanh dịch vụ du lịch, dịch vụ ăn uống, khu, điểm du lịch trong và ngoài tỉnh đăng ký tham gia Liên hoan.

(Đối với phần chế biến, trình bày món ăn: không hạn chế số lượng thành viên của các Đội tham gia; đối với phần thuyết trình: mỗi Đội chọn cử 01 người tham gia thuyết trình các món ăn của Đội tham gia Liên hoan).

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

1. Thời gian tổ chức Liên hoan ẩm thực: Tổ chức 01 ngày, dự kiến ngày 16/12/2024 (thứ Hai).

2. Địa điểm tổ chức: tại thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên

(Ban tổ chức sẽ có thông báo cụ thể bằng Giấy mời tham dự Liên hoan).

3. Hồ sơ đăng ký, thời gian, địa điểm tiếp nhận hồ sơ đăng ký tham gia Liên hoan

3.1. Hồ sơ đăng ký tham gia Liên hoan

- Phiếu đăng ký thí sinh và Phiếu đăng ký món ẩm thực tham gia Liên hoan có xác nhận của đơn vị chủ quản (nếu có); mỗi đơn vị cử 01 Đội trưởng phụ trách đội (theo mẫu phiếu).

- Bản sao Căn cước công dân của các thành viên trong các Đội.

3.2. Địa điểm tiếp nhận hồ sơ đăng ký

Hồ sơ đăng ký tham gia Liên hoan gửi qua đường bưu điện hoặc nộp trực tiếp trong giờ hành chính tại Phòng Quản lý du lịch, Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tỉnh Thái Nguyên, số 27, đường Bến Tượng, phường Trung Vương, thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên.

3.3. Thời gian tiếp nhận hồ sơ đăng ký: Từ ngày **02/12/2024** đến hết ngày **10/12/2024**.

- *Đầu mối tiếp nhận, giải đáp thông tin:* Ông Nguyễn Tùng Lâm, Trưởng phòng Quản lý du lịch, Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tỉnh Thái Nguyên; điện thoại: 0976.898.070.

III. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Các Đội tham gia Liên hoan phải có mặt trước giờ khai mạc 30 phút và thường xuyên có mặt tại địa điểm tổ chức Liên hoan trong suốt thời gian diễn ra. Đến phần thi của đội nào, sau 05 phút Ban tổ chức giới thiệu mà không có mặt thì sẽ không được tham gia phần thi đó. Các đội tham gia Liên hoan phải tham gia thực hiện đầy đủ các phần thi theo thứ tự đã bốc thăm, tôn trọng kết quả chấm thi của Ban Giám khảo và quyết định của Ban Tổ chức.

2. Ban Tổ chức bố trí mỗi đội 01 bàn sơ chế nấu nướng, 01 bếp ga công nghiệp và 01 bình gas, 01 bàn để trưng bày các món dự thi. Món ăn chế biến xong trưng bày tại bàn dự thi có bảng tên do Ban tổ chức chuẩn bị. Mỗi đội tham gia Liên hoan tự chuẩn bị thực phẩm, gia vị 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.

3. Để tiết kiệm thời gian và thuận lợi cho việc tham dự Liên hoan, các Đội được chuẩn bị trước thực phẩm đã qua sơ chế, làm sạch, tẩm ướp gia vị và vật dụng trang trí (*món ăn tham gia Liên hoan không được chế biến sẵn*). Các Đội phải có bảng kê thực đơn và bài thuyết trình của Đội mình đặt tại bàn trưng bày các món ẩm thực để Ban Giám khảo chấm thi và phục vụ đại biểu, du khách tham quan biết.

4. Vật dụng, phụ gia nấu ăn: Các đội tự chuẩn bị những vật dụng, phụ gia cần thiết để chế biến món ăn như: 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.

5. Trong quá trình thi nấu ăn các đội không được sử dụng các thức ăn nấu sẵn; các nguyên liệu phải có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo hạn sử dụng, an toàn vệ sinh thực phẩm, nguyên liệu phụ phải phù hợp với món ăn, dễ trang trí, không đắt tiền (ưu tiên dùng nguyên vật liệu tại địa phương)... Tuyệt đối không sử dụng nguyên vật liệu thịt từ các động vật mà Nhà nước cấm săn bắt và động vật quý hiếm có trong danh sách đỏ để dự thi.

6. Sau khi dự thi, các món ăn được trưng bày tại bàn để phục vụ giao lưu giữa các Đội, đại biểu và Ban tổ chức.

IV. NỘI DUNG VÀ HÌNH THỨC THAM DỰ

1. Nội dung

- Mỗi Đội tham gia lựa chọn, trực tiếp chế biến ít nhất 03 món ăn đặc sắc mang đặc trưng ẩm thực của các địa phương và **bắt buộc phải sử dụng các sản phẩm, nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.**

- Thông qua việc thi chế biến các món ăn gắn với các sản phẩm, nguyên liệu chế biến từ cây chè Thái Nguyên tạo sản phẩm ẩm thực đặc trưng, độc đáo riêng có của tỉnh Thái Nguyên.

- Chọn ra được Top 100 món ăn đặc sắc được chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.

2. Hình thức tổ chức

- Các Đội tham gia Liên hoan thực hiện chế biến các món ăn dự thi tại chỗ, kèm theo phần giới thiệu về nguyên vật liệu, quy trình chế biến, ý nghĩa, giá trị món ăn và tổ chức trưng bày, giới thiệu tại Liên hoan.

- Ban Giám khảo Liên hoan đến từng bàn của Đội thi theo thứ tự đã bốc thăm để chấm điểm; Ban Giám khảo được công khai bình luận món ăn khi chấm, nếm thử các món ăn để có nhận xét, đánh giá đối với các món ăn do các nghệ nhân/đầu bếp thể hiện. Các phần đánh giá có tổng số điểm là 100 điểm, cụ thể như sau:

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

- Mỗi đội tham gia Liên hoan tự chuẩn bị thực phẩm và vật dụng cần thiết phù hợp với món ăn cần chế biến.

- Mỗi đội thi thực hiện chế biến trực tiếp tại chỗ các món ăn theo danh sách đã đăng ký với Ban tổ chức. Sau khi chế biến xong, các món ăn được trưng bày trên bàn, trang trí như một bàn tiệc.

- Có bản giới thiệu ngắn gọn về món ăn dự thi để trên bàn và gửi cho từng giám khảo (bằng giấy, không quá 200 từ).

2.2. Phần thi trình bày món ăn (tối đa: 30 điểm; thời gian thi: 15 phút)

- 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 sáng tạo, nghệ thuật, phù hợp với không gian ẩm thực.

2.3. Phần thi thuyết trình (tối đa: 10 điểm, thời gian thi: 05 phút)

Mỗi Đội tham gia Liên hoan phân công 01 người thuyết trình, giới thiệu về các món ăn dự thi.

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 món ăn của các Đội qua các phần thi, Ban Tổ chức sẽ xếp hạng theo kết quả từ cao xuống thấp để chọn ra danh sách Top 100 món ăn đặc sắc chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên.

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

V. BAN GIÁM KHẢO

Ban Giám khảo Liên hoan gồm: Đại diện lãnh đạo Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch; lãnh đạo Hiệp hội Du lịch tỉnh; lãnh đạo Hội Đầu bếp Việt Nam; Giám đốc Ẩm thực và Chuyên gia về dinh dưỡng Khách sạn Sofitel Metropole Hà Nội; Bếp trưởng Khách sạn Grand Plaza Hà Nội.

VI. TRAO GIẢI

Ban Tổ chức Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 trao Giấy chứng nhận như sau:

1. Giấy chứng nhận tham dự Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 đối với tất cả các Đội tham gia Liên hoan.

2. Giấy chứng nhận món ăn lọt vào Top 100 món ăn đặc sắc chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên đối với 100 món ăn được Ban Giám khảo lựa chọn.

VII. KINH PHÍ

1. Ban Tổ chức Liên hoan chịu trách nhiệm về kinh phí tổ chức Liên hoan.

2. Ban Tổ chức hỗ trợ một phần kinh phí cho các Đội chuẩn bị nguyên vật liệu tham gia Liên hoan.

- Về phương tiện đi lại, ăn nghỉ:

+) **Các *Đội thi trong tỉnh***: tự túc về phương tiện đi lại, ăn nghỉ trong thời gian tham gia Liên hoan.

+) **Các *Đội thi đến từ tỉnh ngoài***: Ban Tổ chức hỗ trợ phòng *ngủ (01 đêm trước ngày diễn ra Liên hoan)* cho thành viên các đội thi đến từ tỉnh ngoài.

VIII. QUYỀN LỢI, NGHĨA VỤ CỦA CÁC ĐỘI THAM GIA LIÊN HOAN

1. Quyền lợi

- Ban tổ chức trao Giấy chứng nhận tham dự Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 đối với tất cả các Đội tham gia dự thi; trao Giấy chứng nhận món ăn lọt vào Top 100 món ăn đặc sắc chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên đối với 100 món ăn được Ban Giám khảo lựa chọn.

- Các món ăn nằm trong Top 100 món ăn đặc sắc chế biến nguyên liệu từ cây chè Thái Nguyên sẽ được Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tổng hợp danh sách phục vụ công tác quảng bá, xúc tiến du lịch của tỉnh tại các sự kiện văn

hoá, thể thao, du lịch trong khu vực và toàn quốc và khuyến khích các đơn vị kinh doanh du lịch, nhà hàng, khách sạn, homestay, dịch vụ ăn uống và khu, điểm du lịch trên địa bàn tỉnh quan tâm khai thác để phục vụ khách du lịch.

2. Nghĩa vụ

- Chấp hành nghiêm Thẻ lệ và Quy định của Ban Tổ chức Liên hoan.
- Thí sinh gia Liên hoan 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 Thẻ lệ Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024. Trong quá trình thực hiện có vấn đề cần trao đổi liên hệ trực tiếp với Ban Tổ chức Liên hoan qua Phòng Quản lý du lịch, Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tỉnh Thái Nguyên, số 27, đường Bến Tượng, phường Trưng Vương, thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên để phối hợp giải quyết.

Đầu mối tiếp nhận, giải đáp thông tin: Ông Nguyễn Tùng Lâm, Trưởng phòng Quản lý du lịch, Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch Thái Nguyên, điện thoại: 0976.898.070./.

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

PHIẾU ĐĂNG KÝ THÍ SINH
Tham gia Liên hoan Âm thực
“Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024

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:.....

- Chức danh:.....

- Giới tính:.....

- Ngày tháng năm, sinh:.....

- Số căn cước công dân:.....

- Nơi cấp....., ngày cấp:...../...../.....

- Địa chỉ:.....

- Đơn vị:.....

- Điện thoại liên hệ:.....

Các công việc, chương trình âm thực đã tham gia:.....

.....

2. Họ và tên thí sinh thứ 2:.....

- Chức danh:.....

- Giới tính:.....

- Ngày tháng năm, sinh:.....

- Số căn cước công dân:.....

- Nơi cấp....., ngày cấp:...../...../.....

- Địa chỉ:.....

- Đơn vị:.....

- Điện thoại liên hệ:.....

Các công việc, chương trình âm thực đã tham gia:.....

.....

3. Họ và tên thí sinh thứ 3:

- Chức danh:.....

- Giới tính:.....

- Ngày tháng năm, sinh:.....

- Số căn cước công dân:.....

- Nơi cấp....., ngày cấp:...../...../.....

- Địa chỉ:.....

- Đơn vị:.....

- Điện thoại liên hệ:.....

Các công việc, chương trình âm thực đã tham gia:.....

.....

.....

Sau khi nghiên cứu Thẻ lệ Liên hoan Âm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024 do Ban Tổ chức ban hành, chúng tôi xin đăng ký tham gia Liên hoan và chúng tôi xin cam kết:

1. Nghiêm chỉnh chấp hành các Quy định, Thẻ lệ của Liên hoan âm 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 Liên hoan.

Xin chân trọng cảm ơn./.

XÁC NHẬN ĐƠN VỊ DỰ THI

(Nếu có)

ĐẠI DIỆN THÍ SINH

(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
Liên hoan Ẩm thực “Trải nghiệm xứ Trà, đậm đà bản sắc” năm 2024

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)