UBND THÀNH PHỐ ĐIỆN BIÊN PHỦ
BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI HOA ANH ĐÀO - ĐIỆN BIÊN PHỦ NĂM 2025

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

Số:2876 /QĐ-BTC

Điện Biên Phủ, ngày 31 tháng 12 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành Thể lệ Hội thi Ẩm thực "Hương sắc Điện Biên"

BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI HOA ANH ĐÀO - ĐIỆN BIÊN PHỦ NĂM 2025

Căn cứ Kế hoạch số 3680/KH-UBND ngày 26/12/2024 của UBND thành phố về tổ chức Lễ hội Hoa Anh Đào - Điện Biên Phủ năm 2025;

Căn cứ Quyết định số 2689/QĐ-UBND ngày 26/12/2024 của UBND thành phố Điện Biên Phủ về thành lập Ban Tổ chức Lễ hội Hoa Anh Đào - Điện Biên phủ năm 2025;

Theo đề nghị của Trung tâm Văn hóa - Truyền thanh - Truyền hình thành phố Điện Biên Phủ.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Thể lệ Hội thi Ẩm thực "Hương sắc Điện Biên" tại Lễ hội Hoa Anh Đào - Điện Biên Phủ năm 2025.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký và hết hiệu lực khi kết thúc Lễ hội Hoa Anh Đào - Điện Biên Phủ năm 2025.

Điều 3. Các thành viên Ban Giám khảo; thủ trưởng các cơ quan, đơn vị và địa phương tham gia Hội thi Ẩm thực "Hương sắc Điện Biên" tại Lễ hội Hoa Anh Đào - Điện Biên Phủ năm 2025 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- UBND tỉnh (b/c);
- Sở VHTT&DL tỉnh Điện Biên (b/c);
- TT Thành ủy, HĐND thành phố;
- Lãnh đạo UBND thành phố;
- Phòng Văn hóa và Thông tin TP;
- Trung tâm Văn hóa - TT - TH TP;
- UBND các xã, phường;
- Lưu: VT.

TM. BAN TỔ CHỨC
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN

PHÓ CHỦ TỊCH UBND THÀNH PHỐ
Đào Hoài Nam

THỂ LỆ
Hội thi Ẩm thực "Hương sắc Điện Biên"

(*Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-BTC, ngày /12/2024 của Ban Tổ chức Lễ hội Hoa Anh Đào-Điện Biên Phủ năm 2025*)

Điều 1. Đơn vị tham gia dự thi

- UBND các phường, xã trên địa bàn thành phố Điện Biên Phủ.

Mỗi đơn vị thành lập 01 đội tham gia (từ 03-05 thành viên) và chịu trách nhiệm về tư cách thành viên tham gia. Các thành viên mặc đồng phục của đơn vị hoặc trang phục truyền thống dân tộc.

Điều 2. Đăng ký dự thi

Các đơn vị gửi Phiếu đăng ký dự thi về Trung tâm Văn hoá - Truyền thanh - Truyền hình thành phố *(bản Tà Lèng, xã Thanh Minh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên).*

Điều 3. Nội dung và hình thức thi

1. Thời gian chế biến và trang trí mâm cơm: 01 giờ 30 phút, kể từ khi Ban Giám khảo thông báo thời điểm bắt đầu chế biến.

2. Nội dung thi

Các đơn vị tham gia dự thi sử dụng các nguyên liệu để chế biến thành 06 món ăn chính đặc trưng nhất của dân tộc mình, các đơn vị chế biến thêm các món ăn phụ để trang trí thành 01 mâm cỗ hoàn chỉnh cho 8 người ăn, có nội dung, chủ đề rõ ràng và làm nổi bật mâm cỗ dự thi.

Nội dung Hội thi gồm 3 phần: Mỗi đơn vị thực hiện chế biến các món ăn và pha chế đồ uống thành mâm cơm hoàn chỉnh theo chủ đề tự chọn, bao gồm:

a) Phần món ăn: Các đơn vị tham gia dự thi sử dụng các nguyên liệu (ưu tiên nguyên liệu có sẵn tại địa phương, không trong danh mục cấm, phù hợp với khách du lịch) để chế biến các món ăn.

b) 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.

c) 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 05 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, đảm bảo vệ sinh 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: Các đơn vị dự thi được phép sơ chế trước các nguyên liệu.

- 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.

4. Trang phục và dụng cụ chế biến

- Trang phục của đơn vị dự thi: Theo đồng phục của đơn vị hoặc trang phục truyền thống dân tộc.

- Bếp nấu: Sử dụng bếp gas hoặc than củi.

- Các đơn vị chủ động chuẩn bị dụng cụ chế biến 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

- Món ăn: Món ăn đặc sắc, hấp dẫn, được trình bày đẹp.

- 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.

- Các món ăn không được đăng ký dự thi: Nguyên liệu chế biến là các loài động vật, thực vật không phù hợp với khách du lịch quốc tế hoặc trong danh sách cấm theo quy định của pháp luật Việt Nam.

Điều 4. Ban Giám khảo: Bao gồm các nhà quản lý, chuyên gia trong lĩnh vực du lịch, ẩm thực...

Điều 5. Quy định về chấm điểm

1. Tiêu chí lựa chọn đơn vị đạt giải

- Phần chế biến: Kỹ thuật chế biến theo quy trình hợp lý, mâm cơm và các món ăn được trình bày đẹp, màu sắc hấp dẫn, vị ngon, hợp vệ sinh…

- Phần thuyết minh: Thuyết trình lưu loát, tác phong tự tin, nội dung cô đọng, xúc tích…

Ban Giám khảo quy định cụ thể tiêu chí chấm điểm mâm cơm của các đơn vị bằng Phiếu chấm điểm.

2. Cách xác định kết quả thi của các đội

- Các thành viên Ban Giám khảo chấm điểm độc lập, công tâm, khách quan. Kết quả chấm điểm của đơn vị được xác định bằng điểm trung bình cộng của các thành viên Ban Giám khảo.

- Trường hợp các đội có tổng số điểm bằng nhau, Ban Giám khảo sẽ lựa chọn đơn vị có điểm nội dung trình bày cao hơn để xếp trên.

Điều 6. Cơ cấu giải thưởng và giá trị giải thưởng

1. Giải nhất: 02 giải, trị giá 6.000.000 đồng/giải.

2. Giải nhì: 03 giải, trị giá 5.000.000 đồng/giải.

3. Giải ba: 04 giải, trị giá 4.000.000 đồng/giải.

4. Giải Khuyến khích: 03 giải, trị giá 3.000.000 đồng/giải.

Điều 7. Các quy định khác

1. 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 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.

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

2. 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 có hình thức từ nhắc nhở, cảnh cáo đến tước quyền, hủy bỏ kết quả 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 Văn hóa - Truyền thanh - Truyền hình thành phố *(đồng chí Điệp, số điện thoại 0964 918 724)* để trao đổi./.

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

PHIẾU ĐĂNG KÝ DỰ THI
HỘI THI ẨM "HƯƠNG SẮC ĐIỆN BIÊN"

Kính gửi: Trung tâm Văn hóa - Truyền thanh - Truyền hình thành phố Điện Biên Phủ.

Địa chỉ: Bản Tà Lèng - xã Thanh Minh - Thành phố Điện Biên Phủ.

Đơn vị dự thi: ……..

Địa chỉ: …….

Số điện thoại: ……

STT	Tên món ăn, đồ uống	Nguyên liệu chủ yếu	Ý nghĩa
I	**Món ăn**		
1			
2			
3			
II	**Đồ uống**		
1			
2			
3			

Điện Biên Phủ, ngày tháng năm 2025
Đại diện đơn vị dự thi
(Ký tên, đóng dấu)