

Hà Nội, ngày 28 tháng 09 năm 2022

Số: 185/KH-NADLTT

KẾ HOẠCH

Tổ chức cuộc thi ẩm thực “Giảm muối vẫn ngon bằng Umami”

Căn cứ Công văn số 886/CV-AVN ngày 18/08/2022 của Công ty Ajinomoto Việt Nam về Phối hợp tổ chức cuộc thi ẩm thực “Giảm muối vẫn ngon bằng Umami, nhà trường xây dựng kế hoạch tổ chức cuộc thi như sau:

I. MỤC ĐÍCH

- Tạo sân chơi bổ ích, thiết thực để các em học sinh không ngừng tìm tòi, học hỏi và thực hành những kiến thức ẩm thực, kỹ năng chế biến món ăn kết hợp với những kiến thức trong lĩnh vực dinh dưỡng cơ bản; từ đó mang đến những món ăn giảm muối ngon miệng, tốt cho sức khỏe cộng đồng.

- Thúc đẩy nhận thức về giảm muối và phát triển các món ăn ứng dụng giảm muối vẫn ngon khi dùng Umami.

- Tuyên truyền, quảng bá chất lượng đào tạo kỹ năng nghề của nhà trường.

II. YÊU CẦU

- Đề thi là đề mở, các đội tham gia thi theo hướng dẫn của giáo viên Khoa Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Cuộc thi phải đảm bảo tính khách quan, công bằng, có tác dụng động viên học sinh học hỏi kinh nghiệm lẫn nhau.

- Thu hút sự tham gia của các học sinh đã và đang học tập tại trường.

- Các đội thi phải đảm bảo tính trung thực và chính xác mọi thông tin đăng ký. Thực hiện mọi quy định của ban tổ chức.

- Các phòng/khoa thực hiện theo yêu cầu kế hoạch đặt ra.

III. NỘI DUNG KẾ HOẠCH

1. Đối tượng tham gia

- Học sinh đã tốt nghiệp chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn của nhà trường từ năm 2017 đến nay.

- Xét chọn học sinh các lớp Khoá 14, K15 chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn tại trường.

2. Điều kiện và số lượng tham gia

- Khoa Kỹ thuật chế biến món ăn phối kết hợp với giáo viên chủ nhiệm lựa chọn tối đa 20 đội thi, mỗi đội 2 học sinh.

3. Tiến độ triển khai cuộc thi

STT	NỘI DUNG	BỘ PHẬN THỰC HIỆN	THỜI GIAN	GHI CHÚ
1	-Lập danh sách các đội thi -Thông tin về cuộc thi “Giảm muối vẫn ngon bằng Umami” tới học sinh	Khoa KT Chế biến món ăn phối kết hợp với Giáo viên chủ nhiệm	Từ 30/9/2022 đến 10/10/2022	
2	Chuyển danh sách các đội thi tới PĐT	Khoa KT CBMA	10/10/2022	
3	Hướng dẫn cách sử dụng form công thức giảm muối để viết công thức.	Chuyên gia	Từ 15/10/2022 đến 25/10/2022	Trực tuyến qua Zoom
4	Các đội thi gửi file công thức dự thi (theo form quy định)	Các đội thi	Trước 5 ngày thi đấu chính thức	
5	Công ty kiểm tra lượng muối theo tiêu chuẩn và trao đổi lại các đội thi (nếu cần)	Ban tổ chức		
6	Hộp chuẩn bị trước khi thi	Ban tổ chức	Dự kiến từ 25/10/2022 đến 09/11/2022	
7	Thi chính thức tại cơ sở 2 – số 6 ngõ Lệnh Cư – Khâm Thiên	- Ban giám khảo - Ban tổ chức	Dự kiến từ 15/11/2022 đến 30/11/2022	
8	Mỗi đội nấu và trang trí 2 món ăn dự thi, thuyết trình về món ăn	Đội thi		Bám sát chủ đề cuộc thi
9	Chụp lại món ăn sau khi đã hoàn thiện để tham gia vòng thi online	Đội thi		Gửi ảnh kèm lời bình lên fanpage Ajinomoto, đồng thời share, like, comment để tăng tương tác.

10	Cuộc thi chung kết online giữa các đội nhất của vòng 1	13 đội giải nhất đại diện 13 trường và 01 đội giải nhất online.	Dự kiến trước 10/12/2022	
----	--	---	--------------------------	--

4. Hỗ trợ kinh phí cho các đội thi

Vòng thi	Kinh phí
Vòng thi đấu trực tiếp tại trường	BTC hỗ trợ : -Mỗi đội 300.000 đ chi phí mua nguyên liệu thực phẩm. -Gia vị thương hiệu của công ty (mỳ chính, hạt nêm, nước tương, dấm, bột canh, bột chiên giòn...)
Vòng thi đấu online	-Thí sinh gửi ảnh chụp và lời bình. -BTC thực hiện các hoạt động truyền thông của cuộc thi.
Vòng chung kết	BTC hỗ trợ: mỗi đội 500.000 đ chi phí mua nguyên liệu thực phẩm và gia vị. *Đội chiến thắng vòng chung kết sẽ được BTC hỗ trợ toàn bộ chi phí đi lại, lưu trú, ăn uống tại TP HCM và các chi phí khác liên quan đến việc ghi hình Đầu bếp chương trình Món ngon mỗi ngày.

5. Cơ cấu giải thưởng

Vòng thi đấu trực tiếp:

- 1 giải nhất (Giải đầu bếp xuất sắc): 4.000.000 đ/ đội
- 1 giải nhì (Giải đầu bếp tài năng): 2.000.000 đ/ đội
- 1 giải ba (Giải đầu bếp sáng tạo): 1.000.000 đ/ đội

Vòng thi đấu online:

- 1 giải nhất online: 3.000.000 đ/ đội
- 1 giải nhất online từ 13 trường sẽ có cơ hội vào vòng chung kết.

Vòng chung kết:

- 1 giải nhất: 20.000.000 đ/ đội và được tham gia ghi hình trong chương trình lớp học nấu ăn “ **Online cooking class**”
- 2 giải nhì: 10.000.000 đ/ đội và được tham gia ghi hình trong chương trình lớp học nấu ăn “ **Online cooking class**”.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng đào tạo

- Phối kết hợp với công ty Ajinomoto Việt Nam lập kế hoạch, xây dựng kế hoạch tổ chức cuộc thi.

- Triển khai kế hoạch đến Khoa chuyên môn và Giáo viên chủ nhiệm.
- Viết tin về cuộc thi đăng trên page trường.
- Tổng hợp danh sách các đội đăng ký thi gửi ban tổ chức.
- Phối kết hợp với các phòng/khoa chuyên môn của nhà trường, Giáo viên chủ nhiệm để thực hiện kế hoạch đã đặt ra.

2. Phòng TCHC

- Bố trí, sắp xếp cơ sở vật chất, trang thiết bị theo kế hoạch .
- Chuẩn bị các phòng thực hành để đảm bảo các đội tham gia thi được thuận lợi nhất.
- Giao và nhận dụng cụ cho các đội thi, thu dọn, sắp xếp và trả lại nguyên trạng như ban đầu.

3. Khoa Kỹ thuật chế biến món ăn

- Phối kết hợp với giáo viên chủ nhiệm để lập danh sách đội thi.
- Định hướng cho học sinh chọn món, hướng dẫn hệ thống cho học sinh trước khi thi.
- Thực hiện đúng theo yêu cầu kế hoạch .

4. Giáo viên chủ nhiệm

- Triển khai kế hoạch về lớp chủ nhiệm.
- Phối kết hợp với khoa Kỹ thuật chế biến món ăn định hướng và lập danh sách học sinh tham gia cuộc thi theo yêu cầu của kế hoạch.

5. Các đội tham gia thi

- Nhận bàn giao dụng cụ trước khi thi.
- Sau khi thi, thu dọn sắp xếp và dọn dẹp vệ sinh sạch sẽ trả lại phòng học nguyên trạng như ban đầu.
- Thực hiện theo đúng yêu cầu kế hoạch.

*Trên đây là kế hoạch tổ chức *Cuộc thi ẩm thực “Giảm muối vẫn ngon bằng Umami”*. Đề nghị các Phòng/khoa chuyên môn, giáo viên chủ nhiệm, học sinh liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận: *m*

- Ban giám hiệu (để chỉ đạo);
- Các phòng/khoa;
- GVCN;
- Lưu.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thu Hương