

THỂ LỆ
Hội thi “Nấu buffet” Chào mừng kỉ niệm 115 năm ngày
Quốc tế phụ nữ (08/03/1910 - 08/03/2025)

Căn cứ Kế hoạch số: 22/KH-NT ngày 13 tháng 02 năm 2025 của trường PTDT nội trú THCS và THPT huyện Sông Mã, Kế hoạch tổ chức Hội thi “Nấu buffet” chào mừng kỉ niệm 115 năm ngày Quốc tế phụ nữ (08/03/1910 - 08/03/2025). Ban tổ chức Hội thi xây dựng thể lệ thi cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Thiết thực lập thành tích chào mừng kỉ niệm 115 năm ngày Quốc tế phụ nữ (08/03/1910 - 08/03/2025).
- Tạo sân chơi lành mạnh, thiết thực cho học sinh, thắt chặt tình đoàn kết, tăng cường sự giao lưu, học hỏi và thể hiện tài năng nấu nướng, tạo không khí vui tươi sôi nổi trong nhà trường.
- Khơi dậy niềm đam mê ẩm thực, rèn luyện kỹ năng chế biến lương thực, thực phẩm, rau củ quả, làm việc nhóm và tính sáng tạo cho học sinh. Học sinh được tham gia làm và thưởng thức bữa tiệc với hình thức của Châu Âu.
- Giáo dục học sinh: Giáo dục pháp luật, tình đoàn kết giúp đỡ nhau, dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, ý thức bảo vệ sức khỏe, sáng tạo và kỹ năng thuyết trình,...
- Góp phần xây dựng trường học hạnh phúc.

2. Yêu cầu

- Việc tổ chức Hội thi đảm bảo thiết thực, hiệu quả, tiết kiệm, thu hút đông đảo học sinh tham gia.
- Đảm bảo an toàn phòng cháy, chữa cháy.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM

1. Thời gian: ngày 06/03/2025

- Từ 13h30' - 14h30': Các đội thi chuẩn bị (Nguyên liệu chế biến, các loại dụng cụ, đồ dùng cần thiết, ...). Các đội thi phải tập hợp đầy đủ nguyên liệu chưa được sơ chế, chưa được chế biến và nguyên liệu đã được sơ chế (bột làm bánh,

nhân làm bánh) trước khi tiến hành chế biến, Ban giám khảo và giáo viên chủ nhiệm giám sát, đảm bảo món ăn không được mua sẵn,...)

- Đúng 14h30', khi hết hiệu lệnh trống: 1 hồi 3 tiếng. Các đội bắt đầu làm bài thi (Nấu, chế biến món ăn, trưng bày sản phẩm, ...). Các đội thi hoàn thành sản phẩm trưng bày theo thứ tự do Ban tổ chức sắp xếp.

- Đúng 16h30', khi hết hiệu lệnh trống: 1 hồi dài: Ban giám khảo bắt đầu chấm thi, Ban tổ chức công bố kết quả thi và tổng kết Hội thi và trao giải. Kết thúc Hội thi các đội mang sản phẩm của đội thi để liên hoan chào mừng ngày quốc tế phụ nữ 8-3.

- Sau khi liên hoan xong, học sinh bắt đầu tham gia bình chọn món ăn ngon nhất. Thời gian kết thúc bình chọn là 10h00 ngày 08/3/2025.

2. Địa điểm

Địa điểm nấu, chế biến, trưng bày: Tại sân trường PTDT nội trú THCS và THPT huyện Sông Mã. Cụ thể vị trí của các đội sẽ do Ban tổ chức phân công bằng cách bốc thăm.

III. ĐỐI TƯỢNG, HÌNH THỨC, QUY ĐỊNH CHUNG

1. Đối tượng:

Học sinh trường PTDT nội trú THCS và THPT huyện Sông Mã phải trực tiếp thực hiện việc chế biến các món ăn và trưng bày.

2. Hình thức:

Mỗi đội sẽ bốc thăm và thực hiện 02-03 món ăn do Ban tổ chức chuẩn bị.

3. Quy định chung

- Thời gian thi: 120 phút.

- Số tiền cụ thể như sau: 6A+12A: 4.340.000 đồng; 6B+12B: 4.340.000 đồng; 7A+11A: 4.340.000 đồng; 7B+11B: 4.092.000 đồng; 8A+10A: 4.340.000 đồng; 8B+10B: 4.340.000; 9A+9B: 4.030.000 đồng.

- Căn cứ vào số tiền các đội lựa chọn lương thực, thực phẩm, gia vị phù hợp để chế biến món ăn đội thi đã bốc thăm, đảm bảo đủ số lượng ăn của đội thi và khách mời.

- Các đội thi tự túc chuẩn bị nguyên liệu, vật liệu và dụng cụ như: (nồi, chảo, xoong, bếp, bát, đĩa, thìa, đĩa, bàn trưng bày...).

- Đội thanh niên xung kích đảm bảo an ninh trật tự trong quá trình tổ chức Hội thi.

- Các đội tham gia tổng vệ sinh khu vực nấu ăn, khu trưng bày sản phẩm của mình ngay sau khi kết thúc Hội thi.

- Giáo viên chủ nhiệm có trách nhiệm quản lý học sinh, tư vấn, hướng dẫn cho học sinh tham gia thi đạt hiệu quả giáo dục như mục tiêu đề ra. Tổ chức cho học sinh dọn vệ sinh nơi nấu ăn và nơi trưng bày sản phẩm dự thi. Giáo dục học sinh tính trung thực khi bình chọn.

- Các học sinh được phép kiểm tra chất lượng sản phẩm và tham gia liên hoan ở các đội thi khác nhau.

- Đúng 16h45' ngày 14/02/2025 đội trưởng các đội thi tập trung tại văn phòng Đoàn bốc thăm món ăn và thứ tự bình chọn.

Lưu ý: Chuẩn bị bát, đĩa, cốc, đũa, ...để tự phục vụ trong buổi liên hoan.

IV. TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM CỦA BAN GIÁM KHẢO

Thang điểm: 100 điểm, trong đó:

1. Đủ 02-03 món ăn (bốc thăm), món cân đối về số lượng: 10 điểm
2. Sử dụng nguyên liệu, thực phẩm, gia vị chế biến phù hợp với món ăn, đa dạng các nguyên liệu: 20 điểm
 - 3. An toàn vệ sinh thực phẩm: 10 điểm
 - Đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến và bảo quản món ăn: 2 điểm
 - Sử dụng dụng cụ nấu ăn sạch sẽ, đảm bảo an toàn cho người dùng: 2 điểm
 - Bàn chế biến và khu vực nấu ăn gọn gàng, sạch sẽ: 2 điểm
 - Nguyên liệu, thực phẩm tươi ngon, chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: 2 điểm
 - Nguyên liệu được sơ chế và chế biến đúng cách: 2 điểm
4. Hương vị: 30 điểm
 - Món ăn có hương vị hài hòa, đảm bảo độ chín, độ giòn, độ mềm,... không bị sống hoặc quá chín: 15 điểm
 - Gia vị được nêm hài hòa, không quá mặn, ngọt, cay, chua có hương thơm đặc trưng, kích thích vị giác: 15 điểm
5. Trang trí: 15 điểm
 - Cắt tỉa, trang trí đẹp mắt, tạo sự hấp dẫn cho món ăn: 8 điểm
 - Trình bày khoa học, đẹp mắt, hấp dẫn, kích thích vị giác: 7 điểm
6. Thuyết trình: 15 điểm
 - Tự tin, vui vẻ, ngôn ngữ trong sáng và diễn đạt lưu loát (Không được dùng giấy đọc): 7 điểm
 - Nội dung thuyết trình ngắn gọn, đầy đủ, xúc tích: 8 điểm

7. Điểm trừ và xử lý một số vi phạm:

- Điểm trừ và xử lý một số vi phạm:
- Thuyết trình quá thời gian quy định, trừ điểm như sau: sang phút thứ 6: trừ 1 điểm, sang phút thứ 7: trừ 2 điểm, sang phút thứ 8 trở lên: không tính điểm thuyết trình.
- Mỗi món ăn chế biến chưa chín trừ 5 điểm (trừ các món nộm, salad).
- Đội thi nộp bài sau 16h30' thì Ban giám khảo không chấm thi.
- Nếu Ban giám khảo đánh giá sản phẩm dự thi không đảm bảo số tiền quy định thì đề nghị Ban tổ chức sẽ không trao giải Nhất, Nhì, Ba cho đội đó.
- Các lỗi vi phạm khác Ban giám khảo sẽ xem xét đề nghị Ban tổ chức xử lý.
- Nếu xảy ra khiếu nại, tố cáo: Đội thi khiếu nại, tố cáo ngay sau khi Ban giám khảo chấm xong đội thi cuối cùng. Các khiếu nại, tố cáo sau khi Ban tổ chức trao giải thì Ban giám khảo không giải quyết.

IV. HÌNH THỨC BÌNH CHỌN VÀ CÁCH TÍNH ĐIỂM

- Ban tổ chức đăng bài bình chọn trên trang nhóm Facebook của nhà trường qua đường link <https://www.facebook.com/groups/1361228614263555>. Thứ tự bình chọn từ số 1 đến số 14.
- Sau khi bài bình chọn được đăng tải giáo viên và học sinh các lớp kêu gọi bình chọn tương tác.
- Các bước bình chọn:
 - + Bước 1: Khách truy cập nhóm Facebook của nhà trường qua đường link <https://www.facebook.com/groups/1361228614263555>
 - + Bước 2. Bấm vào xem từng hình ảnh của 14 món ăn đã được đăng tải.
 - + Bước 3. Bình chọn món ngon nhất (một người có thể bình chọn được nhiều món).
- Điểm bình chọn: Được tính theo số lượng lượt bình chọn (vote). Trường hợp các món bằng điểm nhau quyền quyết định thuộc về Ban giám khảo.

Lưu ý: Các đội thi chọn 02 hình ảnh của 02 món ăn do đội mình chuẩn bị gửi về đồng chí Tổng Thị Phương Thảo trước 18h00' ngày 6/3/2025.

III. KHEN THƯỞNG - KỶ LUẬT

1. Khen thưởng

Căn cứ vào kết quả chấm thi của Ban giám khảo, Ban tổ chức trao giải nhất, nhì, ba, khuyến khích cho các đội thi.

2. Kỷ luật

Từ sau khi kết thúc Hội thi đến hết ngày 07/3/2025, nếu xảy ra tố cáo vi phạm hoặc gian lận trong Hội thi. Ban tổ chức sẽ tiến hành điều tra, xác minh, làm rõ. Đội nào vi phạm sẽ bị kỷ luật với hình thức: Thông báo trước toàn trường về vi phạm, gian lận và tịch thu lại giải của đội đó.

Trên đây là Hội thi “Nấu buffet” Chào mừng kỉ niệm 115 năm ngày Quốc tế phụ nữ (8/03/1910-8/03/2025) của Ban tổ chức Hội thi. Đề nghị thầy cô giáo chủ nhiệm lớp và các đội thi nghiên cứu kỹ, thực hiện nghiêm túc, góp phần thực hiện tốt mục tiêu giáo dục đề ra.

T.M BAN TỔ CHỨC

HUYỆN ĐOÀN SÔNG MÃ
BCH ĐOÀN TRƯỞNG PTDT NỘI TRÚ
THCS VÀ THPT HUYỆN SÔNG MÃ

Sông Mã, ngày 26 tháng 02 năm 2024

NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Hội thi “Nấu bữa cơm gia đình” Chào mừng kỉ niệm 114 năm ngày
Quốc tế phụ nữ (8/03/1910-8/03/2024)

STT	THỜI GIAN	NỘI DUNG	ĐIỀU HÀNH	THỰC HIỆN
1	13h30' - 14h30'	Các đội thi chuẩn bị	Ban tổ chức	Các đội thi
2	14h30' - 16h30'	Thi nấu ăn, trưng bày, thuyết trình	Ban tổ chức	Các đội thi
3	16h30' - 17h15'	- Ban giám khảo chấm điểm, công bố kết quả. - Văn nghệ	Ban tổ chức	- Ban giám khảo. - Đội văn nghệ