

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số : 4054 /GDĐT-TrH
Về tổ chức hội thi “Đầu bếp trẻ” lần III
dành cho học sinh cấp THPT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 11 năm 2016

TRƯỜNG CDKT LÝ TỰ TRỌNG
TP. HỒ CHÍ MINH

Kính gửi:

Kg: Cô Nguyễn Thị Hương

- Hiệu trưởng các trường Trung học phổ thông;
- Hiệu trưởng trường phổ thông nhiều cấp học (có cấp THPT).

ĐẾN Số: 1035
Ngày: 25/11/16

Chuyên: Thực hiện kế hoạch năm học 2016 – 2017, Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh tổ chức hội thi “Đầu bếp trẻ” lần III dành cho học sinh cấp Trung học phổ thông trong toàn thành phố với chủ đề “Âm thực xanh” theo kế hoạch cụ thể như sau:

I. Mục đích

- Tạo điều kiện cho các em học sinh vận dụng kiến thức, kỹ năng đã học ở bộ môn nghề tự chọn Nấu ăn vào thực tiễn cuộc sống và tạo sân chơi kỹ năng vui, bổ ích, thiết thực cho học sinh các trường Trung học phổ thông trên địa bàn thành phố.

- Rèn luyện, nâng cao kỹ năng, tạo cơ hội để giáo viên và học sinh trao đổi kinh nghiệm cũng như thể hiện kỹ năng và năng khiếu về ẩm thực.

- Góp phần định hướng nghề nghiệp, giúp học sinh hiểu được nghề, biết tự đánh giá năng lực để lựa chọn cho mình một ngành nghề tương lai phù hợp với sở thích, năng lực bản thân, hoàn cảnh gia đình và nhu cầu thực tế của xã hội.

II. Nội dung

1. Đối tượng tham gia hội thi:

Học sinh khối 10, 11, 12 có năng khiếu, yêu thích bộ môn Nấu ăn ở các trường THPT và các trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp THPT)

2. Hình thức tổ chức:

- Mỗi trường chọn một đội dự thi gồm 5 thí sinh trong đó cử một thí sinh làm đội trưởng có khả năng điều hành nhóm dự thi và năng lực của bản thân về cách chế biến, trang trí món ăn, yêu thích bộ môn Nấu ăn. Riêng 21 trường THPT đạt giải trong hội thi “Đầu bếp trẻ” năm học 2015 – 2016 được cử hai đội dự thi bao gồm các trường THPT Nguyễn Tất Thành, Nguyễn Công Trứ, Bà Điểm, Chuyên Lê Hồng Phong, Nguyễn Thị Diệu, Thủ Thiêm, Trung học Thực hành Sài Gòn, Gia Định, Marie-Curie, Mạc Đĩnh Chi, Nguyễn Thị Minh Khai, Lê Quý Đôn, Bình Phú, An Nghĩa, Hiệp Bình, Diên Hồng, Nguyễn Hữu Thọ, Giồng Ông Tố, Lý Tự Trọng, Đào Sơn Tây, THCS-THPT Thái Bình).

- Các đội trưởng sẽ được hướng dẫn một số kỹ năng cơ bản về nghề nghiệp, kỹ năng sử dụng công cụ, kỹ năng thực hành kỹ thuật theo quy trình công nghệ để làm ra sản phẩm; thực tập chế biến các món ăn, món bánh truyền thống Việt Nam, đặc trưng của các vùng, miền; các món ăn gia đình, món ăn ngày Tết cổ truyền,..., cách trang trí, trình bày món ăn, món bánh tại các nhà hàng, trường chuyên dạy Nấu ăn, trung tâm dạy nghề làm bánh chuyên nghiệp trong thành phố có uy tín, bởi các giảng viên là các đầu bếp trưởng chuyên nghiệp có chuyên ngành về văn hóa ẩm thực, chế biến món ăn, làm bánh trong thành phố.

- Đảm bảo lịch thực hành của các đội trưởng theo đúng thời gian qui định, các buổi

học luôn có sự giám sát của Thầy, Cô giáo các trường có thí sinh dự thi.

- Ban tổ chức sẽ cung cấp đầy đủ nguyên vật liệu, các loại gia vị để chế biến món ăn theo chủ đề “Ẩm thực xanh”. Các đội được phép chọn hình thức chế biến để tạo thành món ăn dự định thực hiện,..., tùy theo nguyên vật liệu được nhận ngẫu nhiên ngay tại địa điểm thi. Đội trưởng có nhiệm vụ phân việc cho các thành viên trong đội cùng thực hiện theo yêu cầu của đề thi.

- Thời gian chế biến, hoàn thành và trình bày món ăn, bàn ăn trong vòng 60 phút. Ban Giám khảo sẽ chấm giải dựa theo các tiêu chí sau:

- Thực phẩm phải được làm sạch và chế biến trực tiếp ngay tại địa điểm thi.
- Chế biến nhanh, gọn, sạch, đúng quy trình, nêm nếm hợp khẩu vị từng vùng, từng miền.
- Thực hiện các món ăn truyền thống trong bữa cơm gia đình hoặc các món ăn đãi khách (ít nhất ba món ăn trong thực đơn dự thi) theo đúng chủ đề của hội thi.
- Trình bày và trang trí các món ăn, bàn tiệc sáng tạo, đẹp mắt, ấn tượng, mừng Xuân Đinh Dậu 2017.
- Thuyết minh ngắn gọn các sản phẩm hoàn tất và trả lời chất vấn theo yêu cầu của Ban giám khảo.
- Đội trưởng phải tham gia đủ các buổi tập huấn theo chủ đề “Ẩm thực xanh”, có khả năng điều hành nhóm; phân việc hợp lý; năng khiếu về ẩm thực.
- Các thành viên trong đội dự thi, bao gồm 01 đội trưởng phụ trách chung, 02 thành viên phụ chế biến món ăn dự thi tại khu vực bếp, 02 thành viên phụ trách trang trí món ăn dự thi tại khu vực trang trí bàn tiệc, phải thể hiện tính đồng đội, năng động, hiệu quả, hoàn thành bài dự thi với tinh thần trách nhiệm cao.

Ban tổ chức được toàn quyền sử dụng hình ảnh các bài dự thi.

3. Đăng ký dự thi :

Các trường Trung học phổ thông và các trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp THPT) chọn từ một đến hai đội dự thi theo yêu cầu của Ban tổ chức và cử một người của đơn vị để quản lý học sinh. Đăng ký trực tuyến trên hệ thống thông tin quản lý giáo dục (<http://hcm.edu.vn>) của đơn vị trước ngày 03/12/2016.

4. Giải thưởng của hội thi :

- Giải cá nhân : tính theo tỉ lệ số lượng các đội dự thi.
 - a. Giải nhất : 05% (giấy khen, giấy chứng nhận, phần thưởng).
 - b. Giải nhì : 10% (giấy khen, giấy chứng nhận, phần thưởng).
 - c. Giải ba : 20% (giấy khen, giấy chứng nhận, phần thưởng).
- Giải tập thể : 01 giải nhất, 01 giải nhì, 01 giải ba dành cho các trường có số lượng thí sinh đạt nhiều giải cao (giấy khen, phần thưởng)

5. Thời gian, địa điểm thi :

- Thời gian : 7 giờ 00 phút, Thứ Bảy, ngày 14 tháng 01 năm 2017.
- Địa điểm : Thảo Cầm Viên TP. HCM (số 2B Nguyễn Bình Khiêm, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM).

6. Tiến độ thực hiện:

Thời gian	Nội dung	Thực hiện
Tháng 11/2016	Triển khai hội thi đến các đơn vị trường THPT và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp THPT)	Phòng GDTrH
03/12/2016	Các đơn vị hoàn tất đăng ký danh sách thí sinh dự thi trên hệ thống thông tin quản lý giáo dục.	Các trường THPT
11/12/2016	Giao lưu với các đầu bếp trường. Thông báo kế hoạch huấn luyện theo từng tuần.	Phòng GDTrH, Đầu bếp trường, các đội trưởng, giáo viên hoặc trợ lý thanh niên của trường.
11/12/2016 → 07/01/2017	Đội trưởng được hướng dẫn thực tập chế biến, trang trí món ăn, các món bánh truyền thống mang đậm hương vị Tết cổ truyền theo kế hoạch	Phòng GDTrH, Đầu bếp trường, các đội trưởng, giáo viên hoặc trợ lý thanh niên của trường.
12/01/2017	Họp mặt các đội trưởng dự thi, nhận đồng phục áo bếp, nghe dặn dò của Ban Tổ chức trước khi thi.	Phòng GDTrH, các đội trưởng, giáo viên hoặc trợ lý thanh niên của trường.
Sáng thứ Bảy 14/01/2017	Tổ chức hội thi “Đầu bếp trẻ” lần III	Theo quyết định

Nhận được văn bản này, đề nghị Hiệu trưởng các trường Trung học phổ thông và các trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp THPT) có kế hoạch triển khai thực hiện và tạo mọi điều kiện thuận lợi cho học sinh tham gia hội thi trên. Mọi chi tiết về hội thi, liên hệ Bà Cao Thị Tú Anh - Chuyên viên Phòng Giáo dục Trung học, Sở Giáo dục và Đào tạo (ĐT: 0918304028)/.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc đề "báo cáo";
- Lưu : VP, P.GDTrH.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

(Đã ký)

Nguyễn Văn Hiếu