**THỂ LỆ CUỘC THI 2016**

1. **Mục đích và ý nghĩa:**

Cuộc thi “Tỏa sáng tài năng cùng Món Ngon Mỗi Ngày” được phối hợp tổ chức bởi Công ty Ajinomoto Việt Nam và 7 trường cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp trên toàn quốc là Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, Trường Cao đẳng nghề Du lịch & Dịch vụ Hải Phòng, Trường Trung cấp nghề Nấu ăn & Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội, Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế, Trường Cao đẳng nghề Nha Trang, Trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu, Trường trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist. Cuộc thi được hỗ trợ truyền thông từ Chương trình truyền hình Món Ngon Mỗi Ngày.

Cuộc thi nhằm mở ra một sân chơi bổ ích và thiết thực cho các bạn sinh viên đang theo học và đã tốt nghiệp các Khoa/ Bộ môn Chế biến món ăn, Khách sạn, Nhà hàng của 7 đơn vị này. Đến với cuộc thi, các thí sinh – là những đầu bếp trong tương lai hoặc những đầu bếp trẻ vừa vào nghề, những người đam mê với công việc chế biến món ăn – có thể thỏa sức tranh tài, thể hiện tài năng và sự sáng tạo của mình trong ẩm thực. Bên cạnh đó, cuộc thi cũng mở ra cơ hội để các thí sinh xuất sắc nhất có thể đồng hành với Công ty Ajinomoto Việt Nam trong vai trò những đầu bếp trẻ xuất hiện trên chương trình Món Ngon Mỗi Ngày phát sóng trên truyền hình.

1. **Quy mô và đối tượng dự thi:**

Cuộc thi dành cho các sinh viên đang theo học (đã qua thực hành chế biến món ăn) và sinh viên đã tốt nghiệp (từ năm 2013 đến tháng 08/2016) các Khoa/ Bộ môn Chế biến món ăn, Khách sạn, Nhà hàng thuộc:

* Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch & Dịch vụ Hải Phòng
* Trường Trung cấp nghề Nấu ăn & Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế
* Trường Cao đẳng nghề Nha Trang
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu
* Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist

\* Lưu ý: Những thí sinh đã lọt vào vòng chung kết của cuộc thi năm ngoái sẽ không được tham gia cuộc thi năm nay.

1. **Nội dung cuộc thi:**

**3.1 Vòng 1:**

* ***Chủ đề:*** Chế biến 01 món ăn có nguyên liệu chính là thịt gà
* ***Địa điểm thi:*** Tại trường
* ***Thời gian:*** 45 phút
* ***Đối tượng:*** Tất cả thí sinh đăng ký dự thi được BTC xác nhận hợp lệ
* ***Yêu cầu bắt buộc:*** Thí sinh phải có mặt tại địa điểm thi *tối thiểu 30 phút* trước giờ thi để làm thủ tục thi
* ***Nguyên liệu, dụng cụ:***
* Thí sinh tự chuẩn bị nguyên liệu và các dụng cụ cần thiết như xoong, chảo, đĩa, rổ...
* Để tiết kiệm thời gian, thí sinh phải sơ chế làm sạch nguyên liệu tại nhà và chuẩn bị nguyên liệu phụ cho trang trí (nếu có)
* Ban tổ chức (BTC) cung cấp bàn, bếp gas, nước cho nấu ăn và một số gia vị là sản phẩm của Công ty Ajinomoto Việt Nam, bao gồm: *Bột ngọt AJI-NO-MOTO®, Hạt nêm Aji-ngon®, Nước tương Phú Sĩ, Giấm gạo lên men của Ajinomoto, Xốt mayonnaise Aji-mayo®, Gia vị nêm sẵn - Bột chiên gà giòn Aji-Quick®, Bột chiên giòn hải sản Aji-Quick®.*
* ***Tiêu chí đánh giá – Thang điểm***
* Mùi vị món ăn: 50/100 điểm
* Kỹ năng chế biến: 20/100 điểm
* Trang trí món ăn: 20/100 điểm
* Sạch sẽ, gọn gàng: 10/100 điểm

**3.2 Vòng 2:**

* ***Chủ đề:*** Chế biến 01 món ăn truyền thống Việt Nam
* ***Địa điểm thi:*** Tại trường
* ***Thời gian:*** 60 phút chế biến và 3 phút thuyết trình ngắn gọn về ý nghĩa của món ăn
* ***Đối tượng:*** Thí sinh chiến thắng tại vòng 1 tiếp tục thi nấu ăn tại vòng 2. Thời gian thi vòng 2 sẽ diễn ra một ngày sau ngày kết thúc vòng 1 tại từng trường.
* ***Yêu cầu bắt buộc:*** Thí sinh phải có mặt tại địa điểm thi *tối thiểu 30 phút* trước giờ thi để làm thủ tục thi
* ***Nguyên liệu, dụng cụ:***
* Thí sinh tự chuẩn bị nguyên liệu và các dụng cụ cần thiết như xoong, chảo, đĩa, rổ...
* Để tiết kiệm thời gian, thí sinh phải sơ chế làm sạch nguyên liệu tại nhà và chuẩn bị nguyên liệu phụ cho trang trí (nếu có)
* BTC cung cấp bàn, bếp gas, nước cho nấu ăn và một số gia vị là sản phẩm của Công ty Ajinomoto Việt Nam, bao gồm: *Bột ngọt AJI-NO-MOTO®, Hạt nêm Aji-ngon®, Nước tương Phú Sĩ, Giấm gạo lên men của Ajinomoto, Xốt mayonnaise Aji-mayo®, Gia vị nêm sẵn - Bột chiên gà giòn Aji-Quick®, Bột chiên giòn hải sản Aji-Quick®.*
* ***Tiêu chí đánh giá – Thang điểm***
* Mùi vị món ăn: 45/100 điểm
* Kỹ năng chế biến: 20/100 điểm
* Trang trí món ăn: 15/100 điểm
* Thuyết trình: 10/100 điểm
* Sạch sẽ, gọn gàng: 10/100 điểm

**3.3 Vòng bình chọn online:**

Sau khi kết thúc vòng 1 và 2, 7 thí sinh đoạt giải nhì (thuộc đối tượng chưa tốt nghiệp) tại các trường sẽ được bình chọn qua website Món Ngon Mỗi Ngày để chọn ra **01** (một) thí sinh thắng cuộc và bước vào vòng thi chung kết.

Thí sinh thắng cuộc là thí sinh có điểm vòng bình chọn online cao nhất, theo tiêu chí đánh giá:

* Điểm tổng kết từ vòng 2: chiếm 30%
* Kết quả bình chọn online: chiếm 70%

\* Ví dụ: Điểm vòng bình chọn online = (Điểm tổng kết từ vòng 2 x 30%) + ($\frac{Số lượt bình chọn }{Số lượt bình chọn cao nhất}$ x 70%)

Để tăng thêm sự thu hút cũng như lượt bình chọn cho mỗi bài thi, các thi sinh được viết 1 bài cảm nhận/cảm tưởng/ý tưởng về bài thi (quy định: 80-100 chữ) để ban tổ chức đăng kèm với hình ảnh bài dự thi trên website Món Ngon Mỗi Ngày.

**3.4 Vòng chung kết:**

* ***Chủ đề:*** BTC sẽ thông báo sau cho thí sinh
* ***Địa điểm thi:*** Tại Nhà máy Ajinomoto Long Thành – Đồng Nai
* ***Thời gian:*** BTC sẽ thông báo sau cho thí sinh
* ***Đối tượng:***
1. Thí sinh chưa tốt nghiệp (08): 07 thí sinh xuất sắc nhất của 7 trường và 01 thí sinh chiến thắng vòng bình chọn online.
2. Thí sinh đã tốt nghiệp (03): 03 thí sinh đạt điểm cao nhất tại vòng 2 của 3 khu vực: miền Bắc (01 thí sinh/03 trường), miền Trung (01 thí sinh/02 trường), miền Nam (01 thí sinh/02 trường)
* ***Yêu cầu bắt buộc:*** Thí sinh phải có mặt tại Thành phố Hồ Chí Minh vào ngày *29/10/2016* để tham gia các khóa huấn luyện trước khi vào thi vòng chung kết.
* ***Nguyên liệu, dụng cụ:*** BTC sẽ chuẩn bị tất cả nguyên liệu, dụng cụ cho phần dự thi của thí sinh
* ***Số lượng:*** 11 thí sinh

**\*Lưu ý: Có 2 hệ thống đánh giá và giải thưởng riêng cho thí sinh đã tốt nghiệp và thí sinh chưa tốt nghiệp tại tất cả các vòng thi.**

1. **Yêu cầu về món ăn:**

**4.1 Áp dụng cho vòng 1 và vòng 2:**

* Mỗi thí sinh chế biến 01 món ăn, món ăn dự thi phải đủ cho 02 người ăn
* Nguyên liệu chế biến phải tươi sạch, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
* Trong quá trình thi, các thí sinh không được sử dụng các thực phẩm chế biến sẵn
* Món ăn có thể sử dụng nhiều phương pháp chế biến khác nhau, nhưng không sử dụng phương pháp nướng
* Món ăn có sử dụng ít nhất 1 sản phẩm gia vị của Công ty Ajinomoto Việt Nam

**4.2 Áp dụng cho vòng chung kết:**

* BTC sẽ thông tin đến các thí sinh sau
1. **Yêu cầu về trang phục**: Gọn gàng, sạch sẽ (có thể mặc áo bếp và tạp dề)
2. **Hỗ trợ kinh phí:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Vòng thi** | **Kinh phí** |
| **Vòng 1** | Thí sinh tự túc kinh phíBTC hỗ trợ 100.000 đồng/ thí sinh + gia vị (\*) |
| **Vòng 2** | Thí sinh tự túc kinh phíBTC hỗ trợ 150.000 đồng/ thí sinh + gia vị (\*) |
| **Vòng chung kết** | BTC hỗ trợ toàn bộ chi phí bao gồm: chi phí nguyên liệu và gia vị, đi lại, lưu trú, ăn uống và các chi phí khác liên quan đến vòng thi |

 **\* Gia vị bao gồm**: *Bột ngọt AJI-NO-MOTO®, Hạt nêm Aji-ngon®, Nước tương Phú Sĩ, Giấm gạo lên men của Ajinomoto, Xốt mayonnaise Aji-mayo®, Gia vị nêm sẵn - Bột chiên gà giòn Aji-Quick®, Bột chiên giòn hải sản Aji-Quick®.*

1. **Đăng ký dự thi (*Từ 15/8 đến 16/9/2016*):**
* ***Cách 1*:**
* ***Đăng ký trực tiếp tại trường:*** Liên hệ trường lấy mẫu đăng ký dự thi, điền đầy đủ thông tin và nộp trực tiếp cho trường:
* Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội: *Phòng Quản lý Khoa học và Hợp tác Quốc tế, liên hệ cô Nguyễn Thị Cẩm Tú, Điện thoại: 0977.280.905*
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch & Dịch vụ Hải Phòng: *Phòng Đào tạo và Quan hệ Quốc tế, liên hệ cô Bùi Thị Mai, Điện thoại: 031.882.0615 (Số nội bộ 101)*
* Trường Trung cấp Nghề Nấu ăn và Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội: *Phòng Đào tạo, liên hệ thầy Khổng Tú Trung, Điện thoại: 043.851. 9372*
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế: Phòng Quản lý học sinh – sinh viên, lên hệ thầy Cao Huy Sanh, điện thoại: 054.382.9859
* Trường Cao đẳng nghề Nha Trang: Khoa Du lịch, liên hệ cô Phạm Thị Khánh Trang, điện thoại: 090.508.6369
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu: Phòng Đào tạo, liên hệ cô Lê Thị Minh Phương, điện thoại: 091.378.3707
* Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist: Bộ môn Bếp, liên hệ cô Võ Thị Lệ Hằng, điện thoại: 093.491.8092
* ***Cách 2*:**
* Đăng ký tại website của nhà trường hoặc website của chương trình Món ngon mỗi ngày [www.monngonmoingay.com](http://www.monngonmoingay.com)
* Click vào nội dung “Đăng ký dự thi”, sẽ hiện ra nội dung đăng ký dự thi. Thí sinh điền đầy đủ thông tin vào mẫu đăng ký, sau đó bấm “Đăng ký”.
* ***Cách 3:***
* Tải mẫu đăng ký dự thi trên website nhà trường hoặc website của chương trình Món Ngon Mỗi Ngày: [www.monngonmoingay.com](http://www.monngonmoingay.com), điền đầy đủ thông tin và gửi về địa chỉ email tương ứng:
* Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội: monngonmoingayhtc@gmail.com
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch & Dịch vụ Hải Phòng: monngonmoingayhct@gmail.com
* Trường Trung cấp Nghề Nấu ăn và Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội: monngonmoingayhvs@gmail.com
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế: monngonmoingayhuetc@gmail.com
* Trường Cao đẳng nghề Nha Trang: monngonmoingaycdnnt@gmail.com
* Trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu: monngonmoingayvtvc@gmail.com
* Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist: monngonmoingaysthc@gmail.com
* **Lưu ý**: Đới với những thí sinh đăng ký dự thi theo cách 2 và cách 3, email đăng ký thành công sẽ nhận được email phản hồi *từ BTC*
1. **Thời gian và địa điểm thi:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ngày** | **Vòng thi** | **Trường** |
| 21-22/09/2016 | Vòng 1 | 1. Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist  |
| 23/09/2016 | Vòng 2 |
| 22-23/09/2016 | Vòng 1 | 2. Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu3. Trường Cao đẳng nghề Du lịch và Dịch vụHải Phòng |
| 24/09/2016 | Vòng 2 |
| 29-30-01/9/2016 | Vòng 1 | 4. Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế |
| 02/10/2016 | Vòng 2 | 4. Trường Cao đẳng nghề Du lịch Huế |
| 06-07/10/2016 | Vòng 1 | 5. Trường Trung cấp nghề Nấu ăn và Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội 6. Trường Cao đẳng nghề Nha Trang |
| 08/10/2016 | Vòng 2 | 5. Trường Trung cấp nghề Nấu ăn và Nghiệp vụ Khách sạn Hà Nội 6. Trường Cao đẳng nghề Nha Trang |
| 13-14/10/2016 | Vòng 1 | 7. Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội |
| 15/10/2016 | Vòng 2 | 7. Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội |
| 18 – 24/10/2016 | Vòng bình chọn online | Website Chương trình Món ngon Mỗi ngày |
| 31/10/2016 | Vòng chung kết | Nhà máy Ajinomoto - Long Thành, Đồng Nai  |

***Lưu ý***: Hai (02) thí sinh thắng cuộc vòng Chung kết (01 giải nhất đối với thí sinh chưa tốt nghiệp và 01 giải nhất đối với thí sinh đã tốt nghiệp) sẽ được tham gia huấn luyện và ghi hình cùng chương trình Món Ngon Mỗi Ngày. Thời gian dự kiến: từ ngày 29/10/2016 đến ngày 2/11/2016 tại TP.HCM.

1. **Cơ cấu giải thưởng tại mỗi trường:**

**Vòng 1**

* Các thí sinh đăng ký và tham gia dự thi vòng 1**:** Quà tặng sản phẩm Ajinomoto

**Vòng 2:**

* **Thí sinh chưa tốt nghiệp:**
* 1 Giải nhất/ trường: 5.000.000 đồng
* 1 Giải nhì/trường: 3.000.000 đồng
* 1 Giải ba/trường: 2.000.000 đồng
* 5 Giải khuyến khích: 1.000.000 đồng
* Các thí sinh lọt vào vòng 2: Quà tặng sản phẩm Ajinomoto
* **Thí sinh đã tốt nghiệp:**
* 01 Giải đầu bếp xuất sắc/trường: 7.000.000 đồng
* 1 Giải nhì/trường: 4.000.000 đồng
* 1 Giải ba/trường: 3.000.000 đồng
* 02 Giải khuyến khích/trường: 1.500.000 đồng
* Các thí sinh lọt vào vòng 2: Quà tặng sản phẩm Ajinomoto

**Vòng chung kết (dành cho 7 trường):**

* **Thí sinh chưa tốt nghiệp:**
* 1 Giải nhất: 15.000.000 đồng
* 1 Giải nhì: 10.000.000 đồng
* 1 Giải ba: 5.000.000 đồng
* 5 giải khuyến khích: 2.000.000 đồng
* **Thí sinh đã tốt nghiệp:**
* 1 Giải nhất: 15.000.000 đồng
* 2 giải khuyến khích: 5.000.000 đồng
* **Đặc biệt, 11 thí sinh bước vào vòng chung kết sẽ nhận được những quyền lợi sau:**
* Được đào tạo kỹ năng trình diễn nấu ăn, kỹ năng nói trước công chúng
* Được đào tạo kiến thức về sử dụng gia vị và cách thức chế biến các món ăn độc đáo
* Tham quan Nhà máy Ajinomoto Việt Nam tại Biên Hòa và Long Thành, Đồng Nai
* Tham gia ghi hình và xuất hiện trên chương trình chung kết cuộc thi “Tỏa sáng tài năng cùng Món Ngon Mỗi Ngày” phát sóng trên 3 kênh truyền hình HN1, VTV8 và HTV7
* Được tài trợ toàn bộ chi phí đi lại, lưu trú, ăn uống cơ bản cho chuyến đi đến TP.HCM tham gia huấn luyện và dự thi vòng chung kết
* **Thêm vào đó, 2 thí sinh đoạt giải cao nhất còn nhận được những quyền lợi sau:**
* Được đào tạo kỹ năng ghi hình và diễn xuất trước ống kính
* Được ghi hình và xuất hiện trên chương trình Món Ngon Mỗi Ngày phát sóng trên toàn quốc với tư cách đầu bếp khách mời của chương trình
1. **Thành phần Ban Giám khảo:**

**Vòng 1 và Vòng 2:**

* Chuyên gia ẩm thực Bùi Thị Sương
* Chuyên gia ẩm thực Vương Thị Thắng
* Giảng viên chuyên ngành của trường
* Đại diện Công ty Ajinomoto Việt Nam

**Vòng chung kết:**

* Chuyên gia ẩm thực Bùi Thị Sương
* Chuyên gia ẩm thực Vương Thị Thắng
* Đầu bếp chương trình Món Ngon Mỗi Ngày
* Đại diện Công ty Ajinomoto Việt Nam
1. **Quy định chung:**
* Thí sinh đăng ký dự thi phải đảm bảo tính trung thực và chính xác của mọi thông tin đăng ký. BTC sẽ tiến hành thẩm định những thông tin đăng ký của thí sinh và quyết định hồ sơ đăng ký có hợp lệ hay không. Trong trường hợp hồ sơ đã xét hợp lệ tuy nhiên sau đó nếu phát hiện bất kỳ thông tin nào không đúng sự thật về thí sinh, BTC vẫn có quyền quyết định loại thí sinh đó
* Kết quả sau mỗi vòng thi sẽ được BTC thông báo trực tiếp cho thí sinh được chọn hoặc đạt giải qua điện thoại và email cung cấp trong mẫu đăng ký dự thi của thí sinh. Thông tin cũng được cập nhật thường xuyên trên website của trường và website của chương trình Món Ngon Mỗi Ngày [www.monngonmoingay.com](http://www.monngonmoingay.com)
* BTC có toàn quyền sử dụng hình ảnh, thông tin của thí sinh cũng như các tác phẩm tham gia trong các vòng dự thi mà không phải xin phép hay trả bất kỳ khoản phí nào về quyền tác giả cho người dự thi
* BTC không chịu trách nhiệm và không có nghĩa vụ giải quyết nếu xảy ra bất kỳ tranh chấp nào liên quan đến bản quyền của các tác phẩm tham gia trong các vòng dự thi
* Nếu có bất kỳ thay đổi về thể lệ của chương trình, BTC sẽ thông báo trước trên bảng thông báo, website nhà trường và website chương trình Món Ngon Mỗi Ngày
* Trường hợp bất khả kháng do thiên tai, động đất, lũ lụt,… làm thất thoát dữ liệu đăng ký của thí sinh hoặc làm ảnh hưởng đến cơ sở vật chất hay điều kiện tổ chức thi, BTC có quyền quyết định thay đổi hoặc hủy bỏ chương trình và thông báo với thí sinh dự thi trong thời gian sớm nhất
* Giải thưởng không được quy đổi dưới bất kỳ hình thức nào
* Thí sinh đăng ký dự thi cần phải đọc, hiểu rõ thể lệ cuộc thi, đồng ý và tuân theo các quy định của bản thể lệ này
* Mọi thắc mắc về chương trình xin liên hệ với nhà trường hoặc thông qua số điện thoại **08.3930.1929**, số nội bộ **733**gặp chị **Trần Thị Hạnh Nhân** (email: nhan\_tth@ajinomoto.com.vn) – Công ty Ajinomoto Việt Nam

 ***Thỏa đam mê, chắp cánh cho nghề!***

**---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

