

Số: 07 /TB -VHTT

Củ Chi, ngày 07 tháng 01 năm 2019

THÔNG BÁO

Thể lệ Hội thi ‘Ngày Hội bánh tết’ mừng Xuân Kỷ Hợi năm 2019

Căn cứ Kế hoạch số 83/KH-UBND ngày 03/01/2019 của UBND huyện Củ Chi về tổ chức “Ngày hội bánh tết” mừng Xuân Kỷ Hợi năm 2019, Phòng Văn hóa và Thông tin huyện thông báo thể lệ Hội thi cụ thể như sau:

1. Đối tượng dự thi

Các cơ quan, đơn vị hành chính sự nghiệp huyện; ban ngành, đoàn thể huyện; các trường THPT, THCS, Đại học, Cao Đẳng, Trung học... trú đóng trên địa bàn huyện và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn; người dự thi là người dân sinh sống, làm việc, học tập trên địa bàn huyện, không phân biệt nam, nữ, nghề nghiệp. Ngoài ra, Ban Tổ chức mời 2 huyện kết nghĩa gồm huyện Đức Hòa, tỉnh Long An và huyện Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh cùng tham gia.

2. Thể lệ

- Hội thi gồm 2 bảng: bảng A (người lớn) và bảng B (thanh thiếu niên). Đội thi mỗi bảng gồm 5 thành viên, trong đó đội thi Bảng A có 5 thành viên từ 18 tuổi trở lên; đội thi bảng B có 5 thành viên (trong đó có 4 thành viên dưới 18 tuổi và 1 thành viên là người lớn để hướng dẫn).

- Mỗi đơn vị chọn 1 trong 2 bảng để đăng ký dự thi hoặc có thể tham gia cả 2 bảng. Riêng UBND xã, thị trấn; các cơ quan, đơn vị hành chính sự nghiệp huyện và ban ngành, đoàn thể huyện tham gia thi ở bảng A.

3. Nội dung thi

Mỗi đội thi gói 5 đòn bánh truyền thống. Thời gian thi gói bánh và trang trí là 60 phút. Khi đi thi, đội thi chuẩn bị trước 9 đòn bánh đã nấu chín (gồm 7 đòn bánh truyền thống và 2 đòn bánh sáng tạo). Trong quá trình thi gói bánh tết, mỗi đội chọn ra 3/9 đòn bánh chín đã mang theo (gồm 1 bánh truyền thống, 2 bánh sáng tạo) để trưng bày và cử thành viên thuyết trình mâm bánh tết ngày Tết.

* Quy cách bánh tết

- Nguyên liệu chính để làm bánh tết truyền thống là nếp, đậu xanh, thịt hoặc mỡ heo; gói bằng lá chuối, buộc bằng dây lạt (lạt cây trúc).

- Kích thước chung cho bánh tết truyền thống:

+ Bảng A: Bánh dài 26 cm, đường kính 8 cm; đầu bánh được gói thành hình vuông hoặc tròn;

+ Bảng B: Bánh dài 18 cm, đường kính 6 cm; đầu bánh được gói thành hình vuông hoặc tròn.

* Lưu ý:

- Các đội chuẩn bị tất cả các nội dung theo yêu cầu dự thi, sơ chế nguyên phụ liệu (gạo, thịt, xếp lá, cắt dây...), 01 tấm đệm (ngồi gói bánh), bảng tên thí sinh đeo (số báo danh, tên đơn vị); bảng tên đơn vị để bàn chấm điểm, khăn trải bàn.

- Trước khi vào thi, các đội trưng bày nguyên liệu để Ban Giám khảo chấm điểm về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm; nếu nguyên liệu làm bánh không đảm bảo (ôi thiu, phẩm màu công nghiệp...), đội sẽ không được tham gia dự thi.

- Trưng bày bánh bao gồm **5** bánh còn sống vừa gói xong và **9** bánh đã chín mang theo (trong đó có 3 đòn bánh chín được cắt thành khoanh, có 1 khoanh bánh cắt 8 miếng để Ban Giám khảo chấm thi); ngoài ra còn có các món ăn kèm như dưa món, củ kiệu, tôm khô, thịt kho tàu... và trang trí bình hoa, trái cây, câu đối...

- Trong khi chấm thi, Ban Giám khảo sẽ chọn bất kỳ và yêu cầu cắt **1** trong số **6** bánh đã chín chưa cắt khoanh để kiểm tra chất lượng bánh, điểm chấm được tính vào điểm thi của đội (đội thi chuẩn bị trước dao để cắt bánh).

- Bài thuyết trình tác phẩm phải có chủ đề cụ thể, ngắn gọn, không quá $\frac{1}{2}$ trang giấy A4 (nêu tên đơn vị, cách chọn nguyên liệu, bí quyết để bánh ngon, đẹp mắt, giữ lâu, cách cắt bánh, món ăn kèm...). Thời gian thuyết trình tối đa 2 phút.

- Sau khi thi gói bánh xong phải nhanh chóng dọn vệ sinh sạch sẽ khu vực của đội thi.

4. Cách chấm điểm: Thang điểm chung là 50 điểm

a) Chất lượng bánh chín mang theo (15 điểm):

Ban Giám khảo chấm điểm các khoanh bánh chín đang được trưng bày và chọn cắt 1 bánh chín bất kỳ để chấm điểm dựa theo 3 tiêu chí:

+ Trạng thái: Nếp dẻo, mềm, hạt nếp chín đều, hạt trong; gói chặt tay, không khô, không nhão, tỷ lệ giữa nhân và nếp cân đối, hài hòa.

+ Mùi vị: Bánh thơm, vị vừa ăn

+ Màu sắc: Màu tự nhiên, của nguyên liệu hoặc màu thực phẩm (lá dứa, lá có màu xanh, lá cẩm, màu gấc...) không sử dụng phẩm màu công nghiệp.

b) Hình thức bánh vừa mới thi gói (15 điểm): Bánh cân đối, góc cạnh sắc, buộc dây chặt, thẳng hàng, khoảng cách đều, thắt bím đẹp, màu lá đẹp, bóng mượt.

c) Trang trí bàn, trình bày tác phẩm (10 điểm): Bàn bày bánh trang trí đẹp mắt, trang trọng, hài hòa, có bảng tên đơn vị, hoa tươi, trái cây, bình trà... Trưng bày bánh có các món ăn kèm phù hợp, ngon miệng... bánh được tết hoặc cắt khoanh đều nhau, nhân bánh ở vị trí trung tâm của khoanh bánh.

d) Bài thuyết trình tác phẩm (5 điểm): Trình bày sinh động, đầy đủ, súc tích.

e) Công tác vệ sinh, an toàn thực phẩm (5 điểm): Cách bảo quản thực phẩm, vệ sinh khu vực dự thi, sử dụng các chất phụ gia, vệ sinh dụng cụ trưng bày...

Trên đây là thông báo thể lệ Hội thi ‘Ngày Hội bánh tết’ mừng Xuân Kỷ Hợi năm 2019 của Phòng Văn hóa và Thông tin huyện./.

Nơi nhận:

- TT.UBND huyện (thay b/c);
- Thành viên Ban Tổ chức;
- Các đơn vị liên quan;
- Lưu VT, VHTT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Nhật Tiến