

CÔNG TY TNHH MINH LONG I



Chiếc Thìa Vàng
CÚC THI ĐẤU BẾP

Cẩm Nang CHIẾC THÌA VÀNG 2016





Cẩm Nang
CHIẾC THÌA VÀNG
2016

TÀI TRỢ CHÍNH



Mục lục



5 tiêu chí của cuộc thi
Chiếc Thìa Vàng



Tổ chức
thực hiện



Nội dung
các vòng thi



Bản quyền, website &
ấn phẩm Chiếc Thìa Vàng



Khu vực &
thời gian thi



Thông tin,
qui định, qui chế

Mục lục



Tiêu chí chấm giải
& bảng điểm



Hướng dẫn
thủ tục



Cơ cấu giải thưởng
& chi phí hỗ trợ



Hỏi nhanh,
đáp gọn



Các biểu mẫu

Lời nói đầu

Các bạn thân mến!

Người ta nói, ẩm thực có thể trở thành một phần cốt lõi của thương hiệu quốc gia. Khi nhắc tới các món: cà ri, người ta biết đó là Ấn Độ; món patê gan ngỗng, người ta biết đó là Pháp; mì spaghetti, người ta biết là Ý... Các món ăn này đều xuất phát từ đôi tay điêu luyện của nghệ nhân dân gian truyền thống mà thành. Chiếc Thìa Vàng được khởi xướng nhằm xây dựng bản đồ ẩm thực Việt thuần khiết, tìm kiếm tinh hoa ẩm thực Việt còn ẩn khuất hoặc đã thất truyền, quảng bá đúng mức ở tầm quốc gia và thế giới.

Chiếc Thìa Vàng mùa đầu tiên được tổ chức vào năm 2013, nhận được rất nhiều sự quan tâm, ủng hộ của công chúng và giới truyền thông bởi tính chuyên nghiệp, sự hấp dẫn, khả năng sáng tạo trên các món ăn của các đầu bếp dự thi. Đến nay, ý nghĩa nhân văn sâu sắc, ngon - lành của cuộc thi đã lan tỏa rộng khắp.

Mỗi mùa khai hội, cuộc thi lại tiếp tục đón nhận sự hào hứng dự thi của nhiều đầu bếp trẻ và chuyên nghiệp trên khắp cả nước. Qua các mùa,

cuộc thi có nhiều đổi mới, quy mô được mở rộng từ đồng bằng đến đô thị, từ miền biển đến vùng rừng núi xa xôi. Sự hấp dẫn, kịch tính ngay từ các vòng loại chính là tính chuyên nghiệp, khả năng sáng tạo tối đa và tài nghệ tuyệt vời của người đầu bếp. Đầu bếp Chiếc Thìa Vàng là những người hiểu về văn minh dinh dưỡng, khai thác tốt giá trị của các loại nguyên liệu, gia vị vùng miền, có kỹ năng thao tác trong bếp thành thạo, đồng thời có ý thức xem trình bày món ăn là một nghệ thuật. Chiến thắng luôn được trao cho những đầu bếp làm nên câu chuyện xuất sắc về “quốc tế hóa món ăn Việt”, ngon - lành, đẹp và sang trọng.

Để phát huy tốt nhất hiệu quả của cuộc thi Chiếc Thìa Vàng, Ban tổ chức (BTC) đã thành lập Câu lạc bộ đầu bếp Chiếc Thìa Vàng, kết nối những đầu bếp giỏi, từng đoạt giải, có niềm đam mê nghề cháy bỏng trong các mùa thi lại thành một đội ngũ uy tín để tiếp tục con đường quảng bá nền ẩm thực Việt vốn phong phú và tinh tế, đang được thực khách trên thế giới đón nhận.

Lời nói đầu

Đồng thời, BTC cũng sẽ cấp chứng nhận cho các nhà hàng - khách sạn có món ăn đoạt giải cuộc thi. Trên thực đơn của nhà hàng - khách sạn thể hiện biểu tượng của Chiếc Thìa Vàng ở các món ăn ấy. Đây là cách giúp khách hàng nhận diện các món ăn thuần Việt đã được đầu bếp chăm chút, chế biến, cách tân phù hợp với nhu cầu đa dạng của thực khách.

BTC kỳ vọng trong tương lai không xa những thực đơn hài hoà, chính chu, tinh tuý của nền ẩm thực thuần Việt dưới bàn tay tài hoa của những đầu bếp Chiếc Thìa Vàng sẽ xuất hiện trên những bàn tiệc quốc tế và là những bữa tiệc “quốc yến” đãi khách quan trọng đúng chuẩn và đúng nghĩa. Đó cũng là niềm tự hào Việt Nam.

Cẩm nang về cuộc thi Chiếc Thìa Vàng được biên soạn với mong muốn giúp tất cả những ai quan tâm đến cuộc thi, những ứng viên dự thi có được thông tin chính xác, đầy đủ, cụ thể nhất. Trong khuôn khổ cuốn cẩm nang này, chúng tôi tập trung vào hướng dẫn nội dung

các phần thi; các quy chế chung về đối tượng của cuộc thi; các tiêu chí chấm giải và đặc biệt có phần “Hỏi nhanh, đáp gọn” về tất cả các vấn đề liên quan đến cuộc thi.

Cẩm nang về cuộc thi Chiếc Thìa Vàng được hoàn thành dựa trên những dữ liệu của cuộc thi, có thể không tránh khỏi những thiếu sót. BTC rất mong nhận được sự cảm thông và đóng góp ý kiến của các bạn để cuộc thi Chiếc Thìa Vàng ngày một hoàn thiện và chuyên nghiệp hơn.

Mọi thông tin và ý kiến đóng góp xin gửi về:

Phòng dự án Chiếc Thìa Vàng

Công ty TNHH Minh Long I

333 KP. Hưng Lộc, P. Hưng Định,

TX. Thuận An, T. Bình Dương

Hotline: 0947 039 206

T: (0650) 3668 899

F: (0650) 3724 173

E: support@chiecthiavang.com

info@chiecthiavang.com

Chương 1



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

5 tiêu chí của cuộc thi
Chiếc Thìa Vàng

5 tiêu chí của cuộc thi Chiếc Thìa Vàng



1 Tìm kiếm, bảo tồn và phát huy những món ăn dân dã, bình dị, mang đặc trưng văn hoá địa phương, vùng miền.

Trong kho tàng ẩm thực thế giới, Việt Nam là xứ sở của nhiều món ngon, dân dã đầy huyền thoại hay những món ăn cầu kỳ mang màu sắc lễ hội, phục vụ cung đình. Mỗi món ăn đều mang dáng vẻ độc đáo, nét riêng có của ẩm thực vùng miền, đó chính là câu chuyện văn hoá, là đời sống tinh thần kết tinh trong lao động sáng tạo của các nghệ nhân ẩm thực tiền bối. Tuy nhiên, do đặc điểm địa lý và nhất là điều kiện lịch sử và kinh tế, những món ăn dân dã truyền thống này đã và đang chìm khuất, đôi khi bị lãng quên. Chiếc Thìa Vàng tự trao cho mình sứ mạng khơi dậy một cuộc tìm kiếm những món ăn dân dã, truyền thống tiêu biểu khắp mọi miền đất nước, vẽ nên bản đồ ẩm thực Việt, tạo đà cho một nền ẩm thực vốn tinh tế, đa dạng trở nên chuyên nghiệp, đầy bản sắc, mang tự tình dân tộc đi khắp năm châu.

Tìm được món ăn truyền thống ẩn khuất hay đang đứng trước nguy cơ thất truyền đã khó, hiểu biết và kể được câu chuyện tinh tế mang màu sắc huyền thoại về nó càng khó hơn. Đó là một đòi hỏi bắt buộc, là điều kiện cần khi các đầu bếp chuyên nghiệp bước đi trên hành trình thú vị của cuộc thi Chiếc Thìa Vàng.

2 Món ăn phải “ngon và lành”, đây là tiêu chuẩn đầu tiên của một nền ẩm thực phù hợp với xu thế thời đại: sống xanh, vì sức khỏe con người.

Tự ngàn xưa, ẩm thực Việt vốn đã tuân theo nguyên lý ngũ hành, âm dương hòa quyện. Ngay trong bữa ăn gia đình, ông bà ta đã rất coi trọng sự tươi tắn của nguyên liệu, nhiều rau xanh, ngũ cốc, thảo dược, thịt cá... kết hợp tinh tế với hương vị chua - cay, mặn - ngọt, giòn - dẻo, cứng - mềm. Nếu nói một cách hoa mỹ, thì ẩm thực Việt ngay từ đầu đã biết lấy tự nhiên làm gốc và luôn giữ sự cân bằng giữa ngon và lành. Thách thức đối với người đầu bếp hôm nay là vừa làm cho nền ẩm thực Việt thể hiện sự cởi mở, tiếp nhận tinh hoa ẩm thực thế giới vừa giữ được yếu tố



nổi trội “ngon - lành” ấy trong truyền thống ẩm thực của cha ông. Điều quan trọng này đòi hỏi người đầu bếp Chiềch Thìa Vàng phải có kiến thức dinh dưỡng và khả năng chọn lựa nguyên liệu tự nhiên, tươi mới, có nguồn gốc rõ ràng, giảm tối đa sử dụng chất phụ gia hay chất bảo quản có thể gây hại, hoá chất nếm nếm làm rối loạn vị giác và biết cách chế biến phù hợp, giảm món nướng, chiên xào quá nhiều dầu mỡ,... sao cho mỗi món ăn là một bài thuốc, vì sức khỏe con người, sức khỏe cộng đồng.



Món ăn đạt tiêu chí “ngon và lành” sẽ góp phần nâng cao thể chất con người khỏe mạnh, thông minh. Con người là nguồn lực, nhân tài là nguyên khí quốc gia. Sức mạnh ấy phải được nuôi dưỡng và xây dựng mới hình thành. Một thế hệ trẻ tràn đầy sức sống mới, có một dân tộc cường tráng trong tương lai để gánh vác công cuộc xây dựng một quốc gia giàu có, phát triển vững mạnh. Chiềch Thìa Vàng không chỉ xem tiêu chí “ngon” của món ăn Việt là chính mà còn kỳ vọng vào yếu tố “lành” của một nền ẩm thực tiên tiến. Xã hội càng văn minh, yếu tố “lành” trong ẩm thực càng được quan tâm. Trọng trách này đang đặt trên vai thế hệ bếp chuyên nghiệp, những sứ giả đầu tiên làm lan tỏa trong cộng đồng ý nghĩa lớn lao trong việc xây dựng một nền ẩm thực Việt “ngon - lành”.



3 Quốc tế hóa món ăn Việt bằng nghệ thuật trang trí, trình bày món ăn sang trọng, đẳng cấp và hoàn hảo.

Tháng 8/2007, nhà marketing nổi tiếng Phillip Kotler khi đến Việt Nam đã gợi ý trong buổi hội thảo “Marketing mới cho thời đại mới” rằng: “Mỗi quốc gia nên khai thác thế mạnh của riêng mình để tiếp thị hình ảnh. Trung Quốc được coi là công xưởng của thế giới, Ấn Độ là văn phòng của toàn cầu. Tại sao Việt Nam, với danh tiếng về nghệ thuật ẩm thực phong phú, đa dạng và nguồn thực phẩm dồi dào không thể trở thành nhà bếp hay kho lương thực của thế giới?”. Đây là một gợi ý xuất sắc bởi nó khơi gợi một ý tưởng hoà cùng thế giới, biến sức mạnh văn hoá ẩm thực thành tiềm lực kinh tế.

Để thực hiện ý tưởng này không dễ chút nào, nó đòi hỏi một chiến lược phát triển bài bản và một nguồn nhân lực đầu bếp đủ kiến thức và tài năng ở tầm nghệ nhân. Người đầu bếp không những có khả năng thiết kế những thực đơn thuần Việt, với nguyên liệu hoàn toàn thiên nhiên, nguồn gốc rõ ràng, cách chế biến chuyên nghiệp, phù hợp với xu hướng ẩm thực thế giới mà còn phải biết trình bày một cách tinh tế, sang trọng, sinh động, ấn tượng trên bàn tiệc. Nghệ thuật trang trí và trình bày món ăn hay cả bàn tiệc bằng màu sắc, hình dáng, dấu ấn và những điểm xuyết tinh tế, hài hoà thực sự có tác động lớn vào gu thẩm mỹ của thực khách trong và ngoài nước. Kỹ năng này của đầu bếp sẽ góp phần làm cho ẩm thực Việt thăng hoa, có thể trở thành những thực đơn trên bàn tiệc quốc tế và hoàn hảo hơn trong các tiệc quốc yến, vừa chứa hồn dân tộc vừa có thể vượt ra ngoài biên giới quốc gia. Trong ý nghĩa quốc tế hoá ẩm thực Việt, Chiếc Thìa Vàng với bộ sản phẩm sứ sang trọng Ly's Horeca đang thực sự xây dựng nền móng vững chắc cho một hành trình dài.

4 Tôn vinh những đầu bếp tài năng và những nhà hàng - khách sạn đã góp sức làm giàu nền văn hoá ẩm thực Việt.

Để biến ẩm thực thành nghệ thuật, chúng ta cần những đầu bếp - chuyên gia am tường về dinh dưỡng, biết chú trọng khai thác nguyên liệu tươi, sạch, biết cách chế biến thế nào để giữ lại sự tinh túy, nguồn gốc tự nhiên của món ăn: ngon - lành. Không chỉ như vậy, họ còn là những nghệ nhân tài hoa trong trang trí món ăn hay trình bày một thực đơn thuần Việt một cách hoàn hảo: đẹp mắt, tiện dụng mà mọi người từ khắp nơi trên thế giới đều có thể thưởng thức. Chiếc Thìa Vàng đang tiếp tục kiếm tìm, tập hợp, và tôn vinh những con người, những nhà hàng khách sạn đã đầu tư cho phần ẩm thực của mình thực sự mang lại hạnh phúc cho thực khách khi thưởng thức món ăn Việt. Họ là những quán quân, á quân Chiếc Thìa Vàng trên bục vinh quang với chiếc cúp đầu bếp và giá trị giải thưởng xứng đáng. Nhưng quan trọng hơn, Chiếc Thìa Vàng còn tôn vinh và tập hợp tất cả các đầu bếp chuyên nghiệp dự thi - những người có chung niềm đam mê ẩm thực và một quyết tâm cháy bỏng: đưa ẩm thực Việt ngang tầm thế giới với tiêu chí ngon và lành.



Á quân Chiếc Thìa Vàng 2015 - Khách sạn Sofitel Hà Nội
Đội trưởng: Nguyễn Minh Phúc (ở giữa)
Thành viên 1: Hoa Trung Kiên (trái)
Thành viên 2: Trịnh Thị Thanh Dung (phải)



5 Biến ẩm thực Việt thành thương hiệu du lịch - ẩm thực quốc gia nhằm góp phần nâng cao thể chất con người khỏe mạnh, thúc đẩy nền kinh tế phát triển.

Nhiều năm qua, món ăn Việt liên tiếp xuất hiện trong bảng xếp hạng món ngon của châu Á và thế giới. Hàng chục nhà hàng Việt nổi tiếng ở Sài Gòn, Đà Nẵng, Hà Nội được đứng trong danh sách các nhà hàng sang trọng hàng đầu của châu Á. Danh sách đó ngày càng dài thêm và vị trí ngày càng cao hơn. Với thuận lợi đó, Việt Nam có thể chọn ẩm thực làm nhân tố chính trong chuỗi kinh doanh cảm xúc bởi nó là văn hoá, là quốc hồn quốc túy. Trong chuỗi giá trị của du lịch từ địa lý, cảnh quan, lịch sử, văn hoá, tâm linh, yếu tố nào cũng quan trọng nhưng giá trị của văn hoá ẩm thực có thể nhận diện được ngay, nó đóng vai trò mang lại

cảm xúc nhanh nhất và lâu bền nhất. Khi một người khách nước ngoài yêu thích một món ăn dù đó là món ngon tại nhà hàng sang trọng hay một tiệm phở đậm đà hương vị Việt trong con hẻm nhỏ đều có thể giữ chân, níu du khách quay trở lại.

Biến món ngon dân dã truyền thống trong ẩm thực Việt thành thương hiệu du lịch - ẩm thực quốc gia không chỉ là giấc mơ mà phải trở thành hành động thiết thực. Hành động đó bắt đầu từ những công việc rất cụ thể. Trước hết, vừa phải chuẩn hoá các món ăn cả về chất lượng lẫn hình thức, sao cho bất cứ khách quốc tế nào khi đến Việt Nam hoặc từ ở đâu đó trên khắp thế giới này, khi thưởng thức món chả giò, gỏi cuốn, canh chua cá lóc, bánh bèo, bánh khọt... đều có thể cảm nhận được hết cái ngon - lành, tinh tế riêng có trong ẩm thực Việt. Đây không phải là công việc riêng lẻ của mỗi đầu bếp mà phải là một sự liên kết thống nhất có tính chất vĩ mô ở tầm mức quốc gia. Quan trọng nhất là phải có một ngành công nghiệp ẩm thực hiện đại, bắt nhịp được với xu hướng phát triển của thế giới: tất cả phục vụ cho sự phát triển toàn diện của con người từ thể chất, văn hoá, tinh thần. Bên cạnh ngành công nghiệp ẩm thực ấy, chúng ta vẫn tiếp tục xây dựng một đội ngũ đầu bếp - nghệ nhân, chính họ sẽ là sứ giả truyền bá nét văn hoá đặc sắc của ẩm thực Việt Nam.

Chiếc Thìa Vàng đóng góp sức mình, bắt những nhịp cầu giao lưu ẩm thực không chỉ trong nước mà còn là sự kết nối quốc tế, góp phần đưa du lịch - ẩm thực Việt trở thành ngành kinh tế quan trọng, đồng thời góp phần nâng cao thể chất con người khỏe mạnh thông qua ẩm thực Việt “ngon và lành” để làm giàu cho đất nước.

Làm thế nào để đạt 5 tiêu chí trên

1 Tìm kiếm, bảo tồn và phát huy những món ăn dân dã, bình dị, mang đặc trưng văn hoá địa phương, vùng miền.

Chiếc Thìa Vàng bằng hành trình của mình đã đi khắp nơi, từ thành thị đến nông thôn, từ bếp ăn trong nhà hàng sang trọng đến bếp ăn của một quán ăn nhỏ đơn sơ... để tìm kiếm những món ăn ngon, dân dã trên khắp mọi miền đất nước. Chiếc Thìa Vàng tìm ra ngọn nguồn của từng món ăn, đi tìm những câu chuyện (nếu có) đặc biệt là những câu chuyện có tính chất huyền thoại có thực lưu truyền trong dân gian về sự ra đời của món ăn. Động viên, khuyến khích và hỗ trợ để các đầu bếp tham gia cuộc thi Chiếc Thìa Vàng với món ăn ngon đặc sắc của địa phương mình.

Ở tiêu chí này người đầu bếp cần lưu ý phải chế biến được món ăn ngon, đặc sắc của địa phương nơi mình đang sống. Những món ăn ngon được Chiếc Thìa Vàng chọn sẽ được xuất hiện trên website www.chiecthiavang.com. Website sẽ giới thiệu món ăn, hướng dẫn cách chế biến, cung cấp thông tin, địa chỉ các nhà hàng và đầu bếp tài nghệ của vùng miền đó.



MÓN CƠM HẾN:

Trong rất nhiều món ăn đặc trưng của người Huế thì món cơm hến được xếp vào những món được ưa thích hàng đầu. Món cơm hến hội tụ cả nét bình dân và quý tộc. Tương truyền món này xưa kia xuất phát từ trong hoàng tộc, được chế biến rất công phu đòi hỏi phải tốn nhiều thời gian và sự nhẫn nại của người đầu bếp. Món ăn ngon này đã được một đầu bếp cung đình lên nấu cho gia đình rồi sau đó được lưu truyền trong dân gian. Nhưng cũng có câu chuyện khác, cơm hến có gốc gác bình dân từ những vụn chài. Vì cuộc sống chài lưới vất vả, tôm cá đem đi bán, còn ốc hến thì tận dụng cho bữa cơm hàng ngày. Món cơm hến có nét đặc trưng của hương vị đậm đà vùng chài lưới nên trở thành đặc sản nổi danh của vùng đất này. Hay câu chuyện về món canh khổ qua ngày tết. Chuyện kể rằng món này xuất phát từ những cư dân khẩn hoang vùng đất mới ở miền Nam. Cuộc sống trên vùng đất mới vô cùng vất vả, cực nhọc, đổ mồ hôi sôi nước mắt. Tết đến, người ta lấy trái khổ qua dồn thịt hoặc chà cá vô trái khổ qua đã được lấy hết ruột ra, nấu thành canh, đem cúng tổ tiên, ông bà với mong muốn “khổ sẽ qua”, yên vui, no đủ sẽ đến.

2 Món ăn phải “ngon và lành”, đây là tiêu chuẩn đầu tiên của một nền ẩm thực phù hợp với xu thế thời đại: sống xanh, vì sức khỏe con người.

Các đầu bếp phải đảm bảo các yêu cầu về sự liên kết giữa các nguyên liệu, thực phẩm phù hợp để món ăn không chỉ ngon mà còn lành! Nghĩa là: Các thí sinh phải biết chọn nguyên liệu mình sử dụng có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo yêu cầu: xanh, sạch, an toàn, đủ dinh dưỡng. Trong quá trình chế biến món ăn người đầu bếp phải đảm bảo yêu cầu về dinh dưỡng món ăn, không biến chất và không phát sinh độc tố. Không khuyến khích các món ăn chiên hoặc nướng quá cháy. Thông qua cuộc thi Chiếc Thìa Vàng phổ biến cách chọn “món ăn không chỉ ngon mà phải lành” đến với rộng rãi công chúng. Để mọi người hiểu được rằng: không có gì tốt hơn tự nhiên, thực phẩm sạch là yếu tố cốt lõi cho nền tảng sức khỏe tốt của người tiêu dùng.



| Bò nướng mật ong



3 Quốc tế hóa món ăn Việt bằng nghệ thuật trang trí, trình bày món ăn sang trọng, đẳng cấp và hoàn hảo.

Một yêu cầu rất quan trọng đối với cuộc thi là nghệ thuật trình bày. Món ăn phải được thể hiện đẹp mắt, hấp dẫn nhưng không được quá rườm rà mà phải đảm bảo được sự sang trọng, tính thực tế, tiện dụng khi bày món trên bàn tiệc. Món ăn tiện dụng nhưng phải đẹp. Tính tiện dụng thể hiện ở chỗ, món ăn ấy phù hợp với số đông thực khách trong và ngoài nước.

MÓN CANH CHUA CÁ LÓC:

Có tới hàng chục cách nấu, cách sử dụng nguyên liệu khác nhau cho nồi canh chua của 3 miền Bắc - Trung - Nam. Món canh chua như một "thang thuốc" với đủ thành phần dinh dưỡng và các vị mặn, ngọt, chua, cay, nồng, các nguyên liệu, gia vị hoàn toàn Việt. Đặc biệt món canh chua kết hợp với nhiều loại rau, mỗi loại đều có vị thuốc nhằm điều chỉnh sự mất quân bình âm dương trong cơ thể; đồng thời góp phần kích thích tiêu hóa, làm cho ngon miệng. Các loại rau ngoài mùi thơm, kích thích vị giác còn có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, tiêu thực, lợi tiểu và chống được vi khuẩn. Mới nhìn nồi canh chua đẹp mắt, hài hòa với đầy đủ ngũ sắc (đen, đỏ, xanh, trắng, vàng) và ngũ vị (mặn, béo, chua, cay, ngọt) cũng đủ tác động vào mọi giác quan, giúp người ta chưa ăn đã thấy ngon. Để món canh độc đáo này phổ biến, tiện dụng với cả khách nước ngoài, điểm đặc biệt duy nhất mà chúng tôi gợi ý là thay vì cá cắt thành khoanh hoặc để nguyên con thì chúng ta nên lọc xương, chỉ lấy phần thịt cá và cắt thành những miếng vừa gấp sau đó chế biến theo các kiểu nấu canh chua phù hợp.



MÓN CÁ LÓC NƯỚNG:

Cá Lóc (miền Bắc còn gọi là cá Quà, cá Chuối, cá Sộp...) là loài cá lạnh tính, có thể chế biến thành nhiều món ăn ngon khác nhau, nhưng dân dã và mang đậm chất “khẩn hoang” nhất có lẽ là cá Lóc nướng. Hương vị đặc biệt của món ăn, khó có thể phai trong lòng người thưởng thức ngay từ lần ăn đầu tiên. Món cá Lóc nướng rất độc đáo, hấp dẫn với thực khách trong nước nhưng sẽ rất bất tiện với thực khách phương Tây, khi chúng ta bày cá nguyên con (đã nướng) cùng với các loại rau, bún, ăn kèm. Để tiện lợi, thay vì bày nguyên con cá nướng trên đĩa cùng với các loại rau, nước chấm, thì đầu bếp có thể chế biến món cá cuộn sẵn cá cùng các loại rau, bún bằng bánh tráng thành các cuộn tròn (người đầu bếp sẽ là người hiểu các cách kết hợp rau, cá, bún theo một tỉ lệ thích hợp nhất). Dùng với nước mắm. Nước mắm thường thì là nước mắm tỏi ớt, chanh đường, giấm hoặc nước mắm đậm me.





4 Tôn vinh những đầu bếp tài năng và những nhà hàng - khách sạn đã góp sức làm giàu nền văn hoá ẩm thực Việt.

Đây là tiêu chí về quyền lợi của các đầu bếp tài nghệ tham gia cuộc thi Chiếc Thìa Vàng. Các nhà hàng và các đầu bếp đạt giải sẽ nhận được những phần thưởng xứng đáng qua các vòng thi. Đồng thời, nhà hàng và các đầu bếp tài nghệ cùng món ăn đoạt giải bình chọn hoặc các giải qua ba vòng thi sẽ được tôn vinh qua website www.chiecthiavang.com, được thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng để quảng bá cho món ăn “ngon và lành”.

Qua mỗi vòng thi, các nhà hàng, đầu bếp cùng món ngon đảm bảo tiêu chí: mang đậm tính Việt Nam, sử dụng nguyên liệu tự nhiên để pha chế; phù hợp với khẩu vị, ngon, lành, tốt cho sức khỏe và đặc biệt ưu tiên thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng... sẽ được công khai thông tin (hình ảnh, tên tuổi, địa chỉ, bản đồ) quảng bá rộng rãi trên website www.chiecthiavang.com để thực khách trong và ngoài nước tìm đến.

Website www.chiecthiavang.com được thiết kế như “nhật kí hành trình” ghi nhận những góp ý, nhận xét của thực khách về chất lượng nhà hàng, khách sạn cùng món ngon và lành từng địa phương.



Thực khách sẽ cùng với BTC cuộc thi giám sát, duy trì chất lượng món ăn, cung cách phục vụ. Nếu nhà hàng, khách sạn và đầu bếp ấy không đảm bảo các điều kiện như ban đầu, website www.chiecthiavang.com sẽ gỡ bỏ những địa chỉ ấy và sẽ bổ sung những địa chỉ mới đã được kiểm tra, thẩm định.

Đặc biệt trong ấn phẩm “Chiếc Thìa Vàng & Tinh Hoa Ẩm Thực Việt” một lần nữa nhà hàng và các đầu bếp đoạt giải cùng món ăn của mình được xuất hiện trang trọng trong cuốn sách.

5 Biến ẩm thực Việt thành thương hiệu du lịch - ẩm thực quốc gia nhằm nâng cao thể chất con người, thúc đẩy nền kinh tế phát triển.

Đây là một tiêu chí lớn mà những người sáng lập ra cuộc thi Chiếc Thìa Vàng sẽ thực hiện lâu dài và kiên nhẫn với tất cả cái tâm của những người yêu quý, trân trọng nghệ thuật ẩm thực Việt và có trách nhiệm với đất nước.

Món ăn Việt ngon, bổ dưỡng và lành theo những sản vật tự nhiên do khí hậu, thổ nhưỡng tuy nhiên để làm sao món ăn không chỉ ngon và lành thì không phải ai cũng biết. Chiếc Thìa Vàng hướng đến mục đích phổ biến kiến thức cho đông đảo nhân dân ăn thế nào không chỉ ngon, bổ dưỡng mà còn lành để tăng cường sức khỏe, phòng ngừa bệnh tật. Ai cũng biết, người Nhật có tuổi thọ cao nhất thế giới mà phần lớn bí quyết nằm ở chế độ ăn uống lành mạnh. Thành phần nguyên liệu nổi bật nhất trong bếp ăn của người Nhật là một số thực phẩm đơn giản nhưng là cơ sở cho các bữa ăn hàng ngày: cá, rong biển, rau quả, đậu nành,

gạo, trái cây, trà xanh... Món ăn Việt không thua kém gì món Nhật hay bất cứ món ăn nào trên thế giới nhưng do thói quen phần đông người Việt chúng ta chỉ chú trọng đến yếu tố “ngon” chứ ít chú trọng đến yếu tố “lành” (từ xa xưa ông bà ta đã biết đến việc ăn uống ngon và lành tuy nhiên theo thời gian thì việc ăn “lành” ấy đã dần bị quên lãng, mà chỉ chú ý tính “ngon”).

Chiếc Thìa Vàng hướng đến mục đích tăng cường sức khỏe cho người dân thông qua con đường ẩm thực với thông điệp “mỗi một người dân khỏe mạnh là dân tộc khỏe mạnh”. Bằng chương trình hành động cụ thể của mình Chiếc Thìa Vàng muốn nâng cao ý thức ăn ngon và lành để phòng bệnh tật, tránh tổn thất về vật chất, tinh thần và thời gian cho gia đình và xã hội, tạo nên những tập thể khỏe, những thể hệ khỏe mạnh, một đất nước mạnh khỏe, đủ sức mạnh, ý chí, hoài bão, quyết tâm vươn tới ấm no, thịnh vượng, vinh quang.





Xa hơn, Chiếc Thìa Vàng muốn gióng lên một tiếng chuông, muốn tạo hiệu ứng, muốn hướng đến triển vọng nước ta sẽ xây dựng được một nền công nghiệp ẩm thực có nguồn gốc từ thiên nhiên. Đặc biệt nâng tầm món ăn Việt thành sự lựa chọn đầu tiên trên bàn tiệc quốc tế.

Các nước trong khu vực như Singapore, Malaysia, Thái Lan... đều xem du lịch là một sản phẩm mà trong đó thương hiệu sản phẩm đã được định hình từ lâu. Việt Nam chúng ta có nhiều tiềm năng song chưa có một thương hiệu nào cụ thể cho du lịch. Chiếc Thìa Vàng thông qua những hoạt động của mình sẽ cố gắng góp phần thực hiện mục tiêu xây dựng Việt Nam là điểm đến của “du lịch ẩm thực”. Ẩm thực Việt Nam đủ sức quyến rũ, đại diện cho nền văn hóa vốn phong phú và độc đáo mang tính chất riêng biệt, rất phù hợp với tâm thế khách du lịch, họ có xu hướng đưa ẩm thực vào trong sự khám phá thế giới rộng lớn.

Chương 2



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Bản quyền,
website & ấn phẩm
Chiếc Thìa Vàng

Bản quyền, website & ấn phẩm Chiếc Thìa Vàng

01

Bản quyền

Chương trình Chiếc Thìa Vàng đã đăng kí quyền tác giả. Số: 4046/2013. Cấp ngày 15 tháng 10 năm 2013. Bản quyền thuộc về Công ty TNHH Minh Long I. (333 khu phố Hưng Lộc, phường Hưng Định, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương)

Sách “Chiếc Thìa Vàng - Tinh hoa ẩm thực Việt”, “Cẩm nang Chiếc Thìa Vàng”, website www.chiecthiavang.com thuộc về Công ty TNHH Minh Long I. Mọi hoạt động sử dụng lại nội dung, hình ảnh trong các ấn phẩm và trên website www.chiecthiavang.com (trích dẫn, biên tập lại hoặc sử dụng vào bất cứ hoạt động nào (trực tiếp hoặc gián tiếp) khi chưa nhận được sự đồng ý bằng văn bản của chủ sở hữu đều phạm pháp, sẽ dẫn đến các hoạt động pháp lý có liên quan đến việc bảo vệ bản quyền và sở hữu trí tuệ.

Những thông tin, hình ảnh có được từ cuộc thi Chiếc Thìa Vàng và các hoạt động liên quan đều thuộc bản quyền của công ty TNHH Minh Long I. Công ty TNHH Minh Long I được quyền sử dụng tất cả các hình ảnh vào mục đích truyền thông, quảng bá cho du lịch Việt Nam, hàng hóa Việt Nam & nhãn hàng Ly's Horeca mà không phải chi trả bất kỳ một loại phí nào. Ngoài mục đích trên Công ty TNHH Minh Long I sẽ trao đổi trực tiếp bằng văn bản trước khi sử dụng. Các đơn vị, cá nhân hiện diện trong các bức ảnh khi sử dụng ảnh với bất kỳ mục đích gì phải được sự đồng ý bằng văn bản từ Công ty TNHH Minh Long I.

Bản quyền, website & ấn phẩm Chiếc Thìa Vàng

02

Website: www.chiecthiavang.com

Website www.chiecthiavang.com là kênh thông tin chi tiết, toàn diện và chính thức về cuộc thi Chiếc Thìa Vàng. Website cập nhật liên tục diễn biến cuộc thi cùng “chuyện bây giờ mới kể” thú vị ở hậu trường dưới dạng “Nhật kí hành trình”. Website giới thiệu thông tin của nhà hàng, địa chỉ, món ăn đặc sắc của nhà hàng hay thông tin về đội thắng cuộc trong từng vòng thi. Thông tin được thể hiện bằng nhiều hình thức sinh động từ hình ảnh, video minh họa và đường link kết nối với website của nhà hàng, khách sạn.

Bạn có thể tìm trên website mọi thông tin bạn quan tâm về cuộc thi Chiếc Thìa Vàng đồng thời bạn cũng có thể tham gia góp ý, xây dựng website. Đặc biệt, website là một kênh thông tin mở, bạn có thể thẩm định món ăn, trực tiếp tham gia góp ý về chất lượng món ăn có danh mục, địa chỉ cụ thể trên trang website. Bạn cũng có thể tham gia vào “hành trình ẩm thực” trên khắp mọi miền đất nước bằng cách giới thiệu những món ăn truyền thống, độc đáo nơi bạn đang sống, nơi bạn đã đến và được thưởng thức. Bạn sẽ cùng Chiếc Thìa Vàng đóng góp vào kho báu món ăn vốn đã rất giàu có của đất nước mình hoặc cùng Chiếc Thìa Vàng khẳng định vai trò vị trí của món ăn Việt không chỉ ngon, lành, độc đáo mà còn thể hiện được tài năng và trí tuệ, sự chịu khó sáng tạo của người Việt, nâng món ăn Việt ngang tầm thế giới.

Website www.chiecthiavang.com không những là công cụ tìm kiếm địa điểm ăn ngon mỗi khi đi du lịch mà còn cung cấp cho tất cả mọi người kiến thức về ẩm thực cần thiết, cách chế biến nguyên liệu vô cùng phong phú ở nước ta thành những món ăn không chỉ ngon và lành mà còn “nên thuốc” để phòng và chữa bệnh, nâng cao giá trị sống và tuổi thọ con người.

03

Ấn phẩm: “Chiếc Thìa Vàng & tinh hoa ẩm thực Việt”

Cuốn sách “Chiếc Thìa Vàng & Tinh hoa ẩm thực Việt” là tập hợp những món ăn mang hồn Việt đồng thời giới thiệu cách chế biến các món ăn mới, lạ, bổ dưỡng, cũng như các món ăn hiện đại, phổ biến, phù hợp với xu hướng ẩm thực quốc tế được mang đến với Chiếc Thìa Vàng.

Cuốn sách còn là kênh thông tin hữu hiệu, bổ ích nhằm hướng dẫn mọi người cách chế biến món ăn sao cho vừa ngon, vừa lành, đảm bảo dinh dưỡng và không chứa độc tố khi kết hợp các nguyên liệu thực phẩm.

Ấn phẩm giới thiệu những gương mặt đầu bếp tiêu biểu, tài hoa có đóng góp trong việc giữ gìn, phát huy và quảng bá nền ẩm thực Việt Nam.

Việc tìm kiếm, tôn vinh và quảng bá của hành trình này chắc chắn là một trong những cách tốt nhất để bảo tồn tinh hoa vốn có của ẩm thực Việt Nam. Nhưng cuốn sách không chỉ có món ăn, cách thức chế biến mà còn có những câu chuyện ấn tượng, xúc động về những đầu bếp đã thổi hồn vào từng món ăn mang đến với Chiếc Thìa Vàng.

Chương 3



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Tổ chức thực hiện

Tổ chức thực hiện

Bảo trợ chương trình

Tổng cục Du lịch Việt Nam
Phòng Thương mại & Công nghiệp Việt Nam



Ban tổ chức

Công ty TNHH Minh Long I
Trung tâm nghiên cứu kinh doanh
& hỗ trợ doanh nghiệp (BSA)



Đơn vị tài trợ chính

Nhãn hàng LY'S HORECA
của Công ty TNHH Minh Long I



Đơn vị tham gia & bảo trợ thông tin

- Đài truyền hình Việt Nam
- Đài truyền hình Hà Nội
- Đài truyền hình TP.HCM
- Đài truyền hình Bình Dương
- Báo Tuổi Trẻ
- Báo Thanh Niên
- Báo Người Lao Động
- Báo Thế giới tiếp thị
- Báo Người đô thị
- Báo Vnexpress
- Báo Dân Trí
- Đài phát thanh TP.HCM (FM99.9Mhz)
- Và các đơn vị truyền thông khác

Đối tượng dự thi

Các đầu bếp chuyên nghiệp hiện đang công tác tại các nhà hàng, khách sạn, hoặc tại các đơn vị có kinh doanh dịch vụ ăn uống trên toàn quốc.

THÀNH PHẦN ĐỘI THI:

Gồm 3 người:

- 1 đầu bếp chính
- 2 đầu bếp phụ
(Đầu bếp phụ có thể thay đổi ở vòng thi sơ kết và bán kết)

Tổ chức thực hiện

Thành phần Ban Giám khảo

Vòng sơ kết:

Gồm 6 Giám khảo

- 3 GK chuyên môn
- 3 GK khách mời

Vòng bán kết:

Gồm 8 Giám khảo

- 5 GK chuyên môn
- 3 GK khách mời

Vòng chung kết:

Gồm 10 Giám khảo

- 7 GK chuyên môn
- 3 GK khách mời

Ban giám khảo khách mời:

- Đại sứ hàng Việt
- Ban tổ chức
- Lãnh đạo địa phương
- Chuyên gia dinh dưỡng
- Phóng viên...

Ban cố vấn chuyên môn:

- **Bùi Thị Sương**
ĐSHV Nghệ nhân ẩm thực
- **Chiêm Thành Long**
ĐSHV Chuyên gia ẩm thực

Danh sách Ban Giám khảo dự kiến



Bùi Thị Sương
ĐSHV Nghệ nhân ẩm thực



Triệu Thị Chơ
ĐSHV Nhà giáo ưu tú,
Chuyên viên văn hóa ẩm thực



Lý Sanh
ĐSHV Chủ tịch
Hội đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn



Chiêm Thành Long
ĐSHV Chuyên gia ẩm thực



Hồ Thị Hoàng Anh
ĐSHV Nghệ nhân ẩm thực



Quách Thiên Tường
Chuyên gia ẩm thực



Đỗ Thị Ngọc Diệp
Bác sĩ
Chuyên khoa II



Đỗ Quang Long
Chuyên gia ẩm thực



Vũ Văn Thành
Quản quán
Chiếc Thìa Vàng 2015



Mr. David Thái
Siêu đầu bếp



Mr. Eckart Witzigmann
Prof. Dr. hc. Eckart Witzigmann, Cook Of The Century



Mr. Paul Le
Tổng Thư ký Hiệp hội môn sinh Escoffier Việt Nam



Mr. Sakal Phoeung
Chủ Tịch Hiệp Hội Escoffier Việt Nam



Mr. Marco Brueschweiler
Giám đốc Điều hành Công ty TV DV Ẩm thực Thái Lan



Mr. Otto Weibel
Chủ tịch Hiệp hội Đầu bếp Singapore



Mr. Norbert Ehrbar
Phó Chủ tịch Hội đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn

Chương 4



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Khu vực
& thời gian thi

Khu vực & thời gian thi

Vòng sơ kết



1. Miền Nam

Khu vực Đồng bằng sông Cửu Long

Vĩnh Long, An Giang, Đồng Tháp,
Tiền Giang, Bến Tre, Cần Thơ,
Kiên Giang, Cà Mau, Bạc Liêu,
Sóc Trăng, Trà Vinh, Long An...

Địa điểm thi: Tp. Hồ Chí Minh

Thời gian thi: 07/06/2016

Khu vực TP.HCM

Tp. Hồ Chí Minh

Địa điểm thi: Tp. Hồ Chí Minh

Thời gian thi: 08/06/2016

Khu vực Đông Nam Bộ và các tỉnh lân cận

Bình Dương, Đồng Nai,
Tây Ninh, Bình Phước, Vũng Tàu,
Bình Thuận, Ninh Thuận

Địa điểm thi: Tp. Hồ Chí Minh

Thời gian thi: 09/06/2016

*Ghi chú: Nhằm phục vụ tốt cho công tác tổ chức,
BTC ưu tiên những hồ sơ gửi đến sớm nhất.*

2. Miền Trung

Khu vực Tây Nguyên

Lâm Đồng, Đắk Lắk, Gia Lai,
Kon Tum, Đắk Nông

Địa điểm thi: Đà Nẵng

Thời gian thi: 02/08/2016

Khu vực Nam Trung Bộ

Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa

Địa điểm thi: Đà Nẵng

Thời gian thi: 03/08/2016

Khu vực Bắc Trung Bộ

Đà Nẵng, Quảng Nam,
Thừa Thiên Huế, Quảng Bình,
Quảng Ngãi

Địa điểm thi: Đà Nẵng

Thời gian thi: 04/08/2016

Khu vực & thời gian thi

Vòng sơ kết

3. Miền Bắc

Khu vực cao nguyên Bắc Bộ
Hà Giang, Lào Cai, Cao Bằng,
Tuyên Quang, Thái Nguyên,
Lạng Sơn, Điện Biên, Sơn La,
Bắc Cạn, Lai Châu, Hòa Bình
.....

Địa điểm thi: Hà Nội
Thời gian thi: 27/09/2016

Khu vực Hà Nội
Hà Nội
.....

Địa điểm thi: Hà Nội
Thời gian thi: 28/09/2016

Khu vực đồng bằng sông Hồng
Quảng Ninh, Hải Phòng,
Nam Định, Thanh Hóa, Nghệ An
.....

Địa điểm thi: Hà Nội
Thời gian thi: 29/09/2016

Vòng bán kết

1. Khu vực phía Bắc

**Bắc Trung Bộ, Cao nguyên Bắc Bộ,
Hà Nội, Đồng bằng sông Hồng**
.....

Địa điểm thi: Hà Nội
Thời gian thi: 11, 12/10/2016

2. Khu vực phía Nam

**Nam Trung Bộ, Tây Nguyên,
Tp. Hồ Chí Minh, Đông Nam Bộ,
Đồng bằng sông Cửu Long**
.....

Địa điểm thi: Tp.HCM
Thời gian thi: 25, 26, 27/10/2016

Vòng chung kết



Chọn tối đa 15 đội thi vào vòng chung kết xếp hạng.

Chương 5



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Nội dung
các vòng thi

01 | Vòng sơ kết

CHỦ ĐỀ THI:

“HƯƠNG VỊ QUÊ NHÀ THỜI HỘI NHẬP”

Yêu cầu: Quốc tế hóa món ăn Việt từ những nguyên vật liệu đặc trưng của địa phương. Chế biến hợp lý kết hợp với cách thức trình bày sáng tạo, độc đáo để thực hiện một thực đơn hoàn chỉnh.

NỘI DUNG THI

• Các thí sinh sẽ thực hiện một thực đơn gồm 4 món:

- 1 món khai vị
- 1 món thủy hải sản
- 1 món thịt
- 1 món tráng miệng

• Chuẩn bị thành 2 phần:

- 1 phần để trình bày trên bàn tiệc 4 khẩu phần.
- 1 phần để ra món cho Ban giám khảo (BGK) chấm điểm.

• Hình thức trình bày bàn tiệc: Trình bày hoàn chỉnh một bàn tiệc cho 4 người.

• Thời gian thi: 140 phút (bao gồm cả thời gian nấu ăn, trình bày hoàn tất bàn ăn)

HÌNH THỨC CHẤM THI

Chấm điểm trình bày và thuyết trình:

- Đầu bếp chính của mỗi đội thi sẽ đại diện thuyết trình về phần thi của đội.
- Mỗi đội sẽ có 3 phút để thuyết trình về món ăn, bao gồm các nội dung chính như sau:
 - Cấu trúc thực đơn.
 - Bí quyết chế biến món ăn.

- Dinh dưỡng của món ăn.
- Tính truyền thống, văn hóa của món ăn.
- Tính sáng tạo và tiện dụng trong hình thức trình bày món ăn.

- BGK sẽ chấm cách thức trình bày món ăn trên bàn tiệc theo các tiêu chí có trong bảng điểm và có thể sẽ chất vấn thí sinh một số thông tin để làm rõ hơn các tiêu chí chấm thi.
- Mỗi đội thi phải bốc thăm ngẫu nhiên chọn một câu hỏi để trả lời những kiến thức liên quan đến ẩm thực và dinh dưỡng. Phần trả lời sẽ liên quan đến việc quyết định số điểm của đội thi.

Chấm món ăn:

- BGK sẽ quan sát các thí sinh thao tác, chế biến trong suốt quá trình nấu ăn của các đội thi. BGK có thể hỏi những câu hỏi liên quan đến các nguyên tắc nấu ăn và an toàn vệ sinh thực phẩm trong lúc các thí sinh đang thao tác. Đồng thời BTC cũng bố trí các giám sát viên ghi nhận lại quá trình thi đấu của từng đội thi. Tất cả các thông tin này sẽ liên quan đến việc quyết định số điểm thi của đội thi.
- BGK sẽ nếm thử món của từng đội thi ngay tại bàn Ban giám khảo. Ban tổ chức có chuẩn bị sẵn nhóm phục vụ ra món cho BGK chấm điểm. Các đội thi chỉ giao phần thức ăn chấm điểm cho nhóm ra món ăn.

Xem thêm phần thông tin, qui định và qui chế dành cho đội thi tại chương 6.

Món Chả Giò Trái Cây Trà Xanh
Đầu bếp Trần Ngọc Nghĩa
(Nhà hàng tiệc cưới Tiên Lộc - Đồng Nai)



02 | Vòng bán kết

CHỦ ĐỀ THI: “MÓN ĂN VÀNG”

- Nhằm tạo điều kiện cho các đầu bếp có cơ hội trình diễn những món ăn tâm đắc nhất hoặc xuất sắc nhất trong suốt thời gian gắn liền với nghề bếp, trong vòng bán kết này các đội thi được thỏa sức thể hiện tài năng dựa trên những kinh nghiệm tích lũy của chính bản thân.
- **Yêu cầu:** Thực hiện các món ăn sở trường hoặc món ăn đặc sắc nhất của đầu bếp chính.

NỘI DUNG THI

- **Các thí sinh sẽ thực hiện một thực đơn gồm 4 món:**
 - 1 món khai vị
 - 1 món thủy hải sản
 - 1 món thịt
 - 1 món tráng miệng
- **Chuẩn bị thành 2 phần:**
 - 1 phần để trưng bày trên bàn tiệc 4 khẩu phần.
 - 1 phần để ra món cho BGK chấm điểm.
- **Hình thức trình bày:** Trình bày hoàn chỉnh một bàn tiệc cho 4 người.
- **Thời gian thi:** 140 phút (*bao gồm cả thời gian nấu ăn, trình bày hoàn tất bàn ăn*)

HÌNH THỨC CHẤM THI

Chấm điểm trình bày và thuyết trình:

- Đầu bếp chính của mỗi đội thi sẽ đại diện thuyết trình về phần thi của đội.
- Mỗi đội sẽ có 3 phút để thuyết trình về món ăn, bao gồm các nội dung chính như sau:

- Cấu trúc thực đơn.
 - Bí quyết chế biến món ăn.
 - Dinh dưỡng của món ăn.
 - Ý nghĩa hoặc câu chuyện của món ăn.
 - Tính sáng tạo và tiện dụng trong hình thức trình bày món ăn.
- BGK sẽ chấm cách thức trình bày món ăn trên bàn tiệc theo các tiêu chí có trong bảng điểm và có thể sẽ chất vấn thí sinh một số thông tin để làm rõ hơn các tiêu chí chấm thi.
 - Mỗi đội thi phải bốc thăm ngẫu nhiên chọn một câu hỏi để trả lời những kiến thức liên quan đến ẩm thực và dinh dưỡng. Phần trả lời sẽ liên quan đến việc quyết định số điểm của đội thi.

Chấm món ăn:

- BGK sẽ quan sát các thí sinh thao tác, chế biến trong suốt quá trình nấu ăn của các đội thi. BGK có thể hỏi những câu hỏi liên quan đến các nguyên tắc nấu ăn và an toàn vệ sinh thực phẩm trong lúc các thí sinh đang thao tác. Đồng thời BTC cũng bố trí các giám sát viên ghi nhận lại quá trình thi đấu của từng đội thi. Tất cả các thông tin này sẽ liên quan đến việc quyết định số điểm thi của đội thi.
- BGK sẽ nếm thử món của từng đội thi ngay tại bàn BGK. BTC có chuẩn bị sẵn nhóm phục vụ ra món cho BGK chấm điểm. Các đội thi chỉ giao phần thức ăn chấm điểm cho nhóm ra món ăn.

Xem thêm phần thông tin, qui định và qui chế dành cho đội thi tại chương 6.



Cá Hồi Cuộn Lá Lốt
ăn kèm với khoai tây,
dâu, nấm và nước mắm me.

03 | Vòng chung kết

CHỦ ĐỀ THI: “NGUYÊN LIỆU BÍ MẬT”

- Nhằm đánh giá khả năng sáng tạo và ứng biến nhanh của các đội thi, tại vòng thi này. BTC sẽ chuẩn bị sẵn các nguyên liệu chính trong các hộp bí mật, gồm các món: thịt và thủy hải sản.
- **Yêu cầu:** Tính sáng tạo và kinh nghiệm ra thực đơn, kỹ năng chế biến và trình bày đạt đến độ chuyên nghiệp.

NỘI DUNG THI

Bốc thăm nguyên liệu chính:

- Các đội thi được bốc thăm nhận hộp nguyên liệu chính ngay khi cuộc thi bắt đầu. Sau đó căn cứ vào nguyên liệu này và danh mục nguyên vật liệu, gia vị có trong khu chợ để lên thực đơn cho bài thi.

Lên thực đơn:

- Thí sinh có 30 phút để lên thực đơn và hoàn thành bài thuyết trình món ăn.
- Thực đơn phải gồm 4 món:
 - 1 món khai vị
 - 1 món thủy hải sản
 - 1 món thịt
 - 1 món tráng miệng

Đi chợ:

- Sau khi nộp bản đăng ký thực đơn, các đội thi sẽ có 30 phút đi vào chợ thực phẩm ngay khu vực thi để chọn mua những thực phẩm, nguyên liệu, gia vị phù hợp cho thực đơn của mình.

- Có thể có những gia vị, nguyên liệu đặc biệt nào đó mà thí sinh sẽ không tìm thấy trong chợ hoặc khu chợ đã bán hết loại thí sinh cần dùng, do vậy các đội thi phải tự ứng biến với các tình huống phát sinh.
- Sau 30 phút qui định, khu chợ sẽ đóng cửa, các đội thi sẽ không thể tiếp tục mua hàng sau đó.



03 | Vòng chung kết

Nấu ăn và trình bày:

- Các đội thi sẽ bắt đầu thực hiện phần thi nấu ăn của mình sau khi hoàn tất giai đoạn đi chợ chọn mua nguyên liệu.
- Chuẩn bị thành 2 phần: 1 phần để trưng bày trên bàn tiệc 4 khẩu phần, 1 phần để ra món cho Ban giám khảo chấm điểm.
- Hình thức trình bày: Trình bày hoàn chỉnh một bàn tiệc cho 4 người.
- Thời gian thi: 140 phút (bao gồm cả thời gian nấu ăn, trình bày hoàn tất bàn ăn)

HÌNH THỨC CHẤM THI

Chấm món ăn:

- BGK sẽ quan sát các thí sinh thao tác, chế biến trong suốt quá trình nấu ăn của các đội thi. BGK có thể hỏi những câu hỏi liên quan đến các nguyên tắc nấu ăn và an toàn vệ sinh thực phẩm trong lúc các thí sinh đang thao tác.
- BGK sẽ giám sát, đánh giá việc sử dụng nguyên vật liệu, tính hợp lý thực đơn của đội thi. Đồng thời, BTC cũng bố trí các giám sát viên ghi nhận lại quá trình thi đấu của từng đội thi. Tất cả các thông tin này sẽ liên quan đến việc quyết định số điểm thi của đội thi.

Chấm điểm trình bày và thuyết trình:

- Đầu bếp chính của mỗi đội thi sẽ đại diện thuyết trình về phần thi của đội.
- Mỗi đội sẽ có 3 phút để thuyết trình về món ăn, bao gồm các nội dung chính như sau:
 - Cấu trúc thực đơn.
 - Bí quyết chế biến món ăn.



- Dinh dưỡng của món ăn.
- Ý nghĩa hoặc câu chuyện của món ăn.
- Tính sáng tạo và tiện dụng trong hình thức trình bày món ăn.
- BGK sẽ chấm cách thức trình bày món ăn trên bàn tiệc theo các tiêu chí có trong bảng điểm và có thể sẽ chất vấn thí sinh một số thông tin để làm rõ hơn các tiêu chí chấm thi.
- Mỗi đội thi phải bốc thăm ngẫu nhiên chọn một câu hỏi để trả lời những kiến thức liên quan đến ẩm thực và dinh dưỡng. Phần trả lời sẽ liên quan đến việc quyết định số điểm của đội thi.
- BGK sẽ nếm thử món của từng đội thi ngay tại bàn BGK. BTC có chuẩn bị sẵn nhóm phục vụ ra món cho BGK chấm điểm. Các đội thi chỉ giao phần thức ăn chấm điểm cho nhóm ra món ăn.

Xem thêm phần thông tin, qui định và qui chế dành cho đội thi tại chương 6.

Chương 6



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Thông tin, qui định,
quy chế

Thông tin, qui định, quy chế

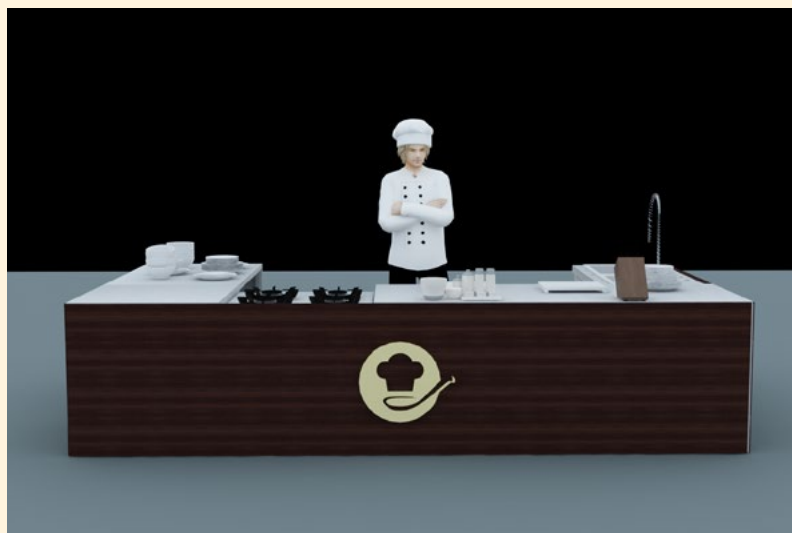
Thông tin

BAN TỔ CHỨC CHUẨN BỊ

- Khu vực bếp nấu riêng của từng đội thi. Bao gồm: 1 bếp gas 4 lò, gas, 1 bồn rửa 1 vòi, 1 bàn sơ chế, 2 giỏ đựng rác có kèm túi rác, lò nướng.
- Bàn trình bày món ăn: bàn trưng bày tròn có gồm khăn trải bàn, đường kính 140cm - 160cm (tùy từng vòng thi).
- Các sản phẩm sứ chuyên dùng cho nhà hàng để đựng nguyên liệu & trình bày món ăn. Thí sinh sẽ chọn lựa sản phẩm phù hợp trực tiếp tại ngày thi.
- BTC cung cấp trang phục bếp cho thí sinh bao gồm: Áo đầu bếp, nón, khăn choàng cổ, tạp dề.

THÍ SINH CHUẨN BỊ

- Thí sinh tự chuẩn bị các công cụ, dụng cụ sơ chế món ăn, các vật dụng vệ sinh khu vực bếp, các dụng cụ trang trí bàn tiệc (dao, muỗng, nĩa...) cần thiết phải sử dụng.
- Thí sinh tự chuẩn bị nguyên vật liệu, thực phẩm, các thực phẩm được phép sơ chế trước nhưng không tẩm ướp và gia nhiệt (áp dụng cho vòng sơ kết và bán kết).



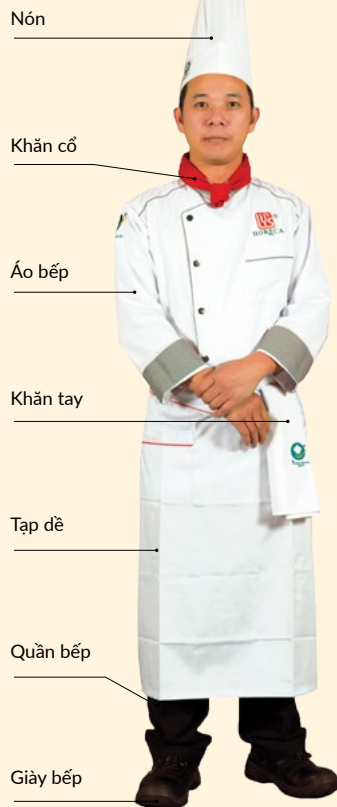
Thông tin, qui định, quy chế

Qui định, qui chế

ĐỐI VỚI THÍ SINH

- Thí sinh đăng ký dự thi sẽ gửi bộ hồ sơ đăng ký dự thi theo đúng biểu mẫu (xem phần thủ tục đăng ký) về Ban tổ chức trước 20-30 ngày diễn ra cuộc thi đối với vòng sơ kết.
- Trường hợp thí sinh có thay đổi thành viên phụ, phải gửi lại phiếu đăng ký thành viên phụ mới cho Ban tổ chức trước ngày thi chính thức 7 ngày.
- Thành viên phụ (đầu bếp phụ) phải là người cùng đơn vị với thí sinh chính (đầu bếp chính), các thí sinh không được phép nhờ người của các đơn vị khác hỗ trợ. Ban tổ chức có quyền đình chỉ việc thi đấu của đội thi nếu phát hiện ra việc vi phạm quy chế này.
- Các thí sinh phải gửi bằng đăng ký thực đơn (theo biểu mẫu) về cho Ban tổ chức 10 ngày trước ngày thi (đối với vòng sơ kết, bán kết); ngay sau khi hoàn tất theo thời gian qui định (đối với vòng chung kết).
- Có mặt điểm danh và nhận thẻ đeo tại địa điểm dự thi trước giờ thi 60 phút.
- Tác phong lịch sự, văn minh, không hút thuốc, không uống rượu bia, không gây mất trật tự.
- Không được mặc quần Jean, không được mang dép, không đeo trang sức kể cả đồng hồ đeo tay.
- Không được sử dụng điện thoại di động trong suốt thời gian thi chính thức.

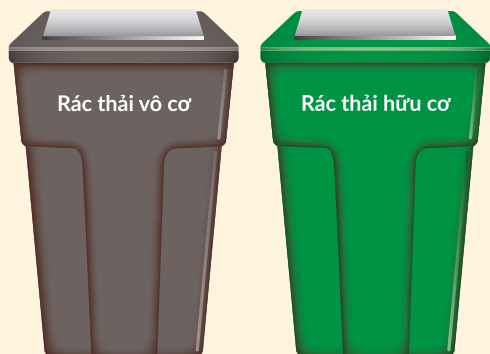
TRANG PHỤC BẾP CHUẨN



TRANG PHỤC KHÔNG HỢP LỆ



- Thí sinh **KHÔNG** được phép chuẩn bị món tráng miệng trước mà **PHẢI** thực hiện trong thời gian thi.
- Được khuyến khích sử dụng các phương pháp chế biến không gây ra độc tố cho thực phẩm và đảm bảo độ ngon và mùi vị của món ăn.
- Được khuyến khích sử dụng các thực phẩm thiên nhiên có lợi cho sức khỏe.
- Được khuyến khích tính sáng tạo trong cách trình bày món ăn mang tính thực tế, tiện dụng và quốc tế hóa.



Rác được phân thành 2 loại vô cơ và hữu cơ

Bộ dao và thớt sử dụng cho từng loại thực phẩm: sống, chín và trái cây.



- Hạn chế dùng các thành phần gia vị, chất phụ gia không cần thiết.
- Không trình bày, trang trí các thành phần không ăn được trên đĩa thức ăn.
- Các nguyên liệu chuẩn bị vừa đủ, tránh dư thừa hoặc lãng phí trong quá trình nấu ăn.
- Đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn bếp nấu, vệ sinh dụng cụ nấu ăn (dao, thớt, nồi chảo, lò bếp,...) sạch sẽ khu vực nấu.
- Nhận các sản phẩm sử dụng vừa đủ sử dụng và sắp xếp gọn gàng tại khu vực nấu và bàn trình bày món ăn.
- Dọn dẹp sạch sẽ khu vực nấu, tẩy rửa và hoàn trả các sản phẩm sử dụng đã nhận về cho BTC sau khi hoàn tất cuộc thi.
- Các thí sinh phải hoàn tất hồ sơ hợp lệ theo qui định của BTC trước khi nhận giải thưởng.
- Thí sinh đạt giải nhất chung cuộc tại vòng thi chung kết của cuộc thi Chiếc Thìa Vàng sẽ không tiếp tục tham gia thi đấu trong các mùa thi kế tiếp.
- Các giải thưởng bằng sản phẩm sẽ do BTC chọn lựa.
- Các thông tin, hình ảnh, hoạt động của thí sinh cùng đội thi có được từ cuộc thi Chiếc Thìa Vàng thuộc bản quyền của công ty TNHH Minh Long I. Công ty TNHH Minh Long I được quyền sử dụng cho các mục đích truyền thông quảng bá cho chương trình.
- Các món ăn đạt giải tại các vòng thi được khuyến khích đưa vào bảng thực đơn của đơn vị thí sinh đang công tác nhằm hỗ trợ quảng bá món ăn ngon đến rộng rãi công chúng. BTC sẽ hỗ trợ đưa thông tin lên website www.chiecthiavang.com và trên các kênh truyền thông.
- Trong quá trình diễn ra hội thi, mọi thắc mắc, khiếu nại thí sinh liên hệ trực tiếp BTC để được giải quyết.

ĐỐI VỚI BAN GIÁM KHẢO

- Đảm bảo chấm thi chính xác, công bằng, và ghi nhận xét tóm tắt về món ăn đã chấm vào phiếu điểm.
- Chỉ nhận nếm món mới trên đĩa mới cùng với dụng cụ mới.
- Cho điểm riêng biệt theo mẫu phiếu điểm.
- Thay đổi điểm số phải gạch ngang điểm cũ, ghi lại điểm mới viết kèm bằng chữ và ký tên bên cạnh.
- Không gặp gỡ riêng với thí sinh trong quá trình thẩm định món ăn.



ĐỐI VỚI ĐƠN VỊ TỔ CHỨC, ĐƠN VỊ THỰC HIỆN

- Phải tôn trọng các đội thi.
- Phải hỗ trợ các đội thi đúng theo qui định của cuộc thi.
- Đảm bảo an toàn phòng cháy chữa cháy và an ninh khu vực thi.

- Thông báo kịp thời đến các đội thi các thay đổi hoặc cập nhật mới về cuộc thi trước ngày thi chính thức 3 ngày.
- Giải quyết các khiếu nại, khiếu kiện (nếu có), góp ý, phản ánh của các đội thi, trong thời gian sớm nhất và theo đúng qui định của cuộc thi.

ĐỐI VỚI ĐƠN VỊ TRUYỀN THÔNG

- Các phóng viên báo đài đeo thẻ của BTC và tác nghiệp trong khu vực qui định.

Đối với Giám khảo phải đảm bảo chấm thi chính xác, công bằng, và ghi nhận xét tóm tắt về món ăn đã chấm vào phiếu điểm.

MENU



1. Món Khai Vị

Khai vị nguội | Tên món ăn:

Khai vị nóng | Tên món ăn:

2. Món Thủy Hải Sản

Tên món ăn:

Món ăn kèm:

3. Món Thịt (Gia Súc hoặc Gia Cầm)

Tên món ăn:

Món ăn kèm:

4. Món Tráng Miệng

Tên món ăn:

CHÚ Ý:

- (1) Khai vị có thể nhiều hơn 02 món.
- (2) Món ăn sau khai vị chưa phải món ăn no.
- (3) Nên liệt kê đầy đủ tên các nguyên liệu chính/phụ, phương pháp chế biến các món sốt hoặc nước chấm (nếu có), các món ăn kèm (nếu có).
- (4) Món tráng miệng phải là món chế biến (VD: chè, bánh, thạch...).
- (*) Trong thực đơn yêu cầu phải có ít nhất 1 món nước và món chính phải có tinh bột ăn kèm.

Chương 7



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Các tiêu chí chấm giải
& bảng điểm

Các tiêu chí chấm giải & bảng điểm



Phần A

Kỹ năng thực hành

Thao tác

- Chuẩn xác, nhanh, gọn...

Quy trình chế biến

- Sắp xếp tổ chức công việc khoa học, hợp lý, hợp tác tốt với đồng nghiệp, phối hợp nhịp nhàng...
- Không lãng phí nguyên liệu.



Phần B

Chất lượng món ăn

Mùi vị (20 điểm)

- Thơm ngon, đặc sắc, đúng khẩu vị, nổi bật nét đặc trưng tinh tế của món ăn.

Trạng thái/màu sắc (10 điểm)

- **Trạng thái:** Tùy theo món ăn sẽ có yêu cầu cụ thể.
Ví dụ: Độ chín của thịt bò (chín tái, chín tới, chín kỹ,...); độ giòn, dai của chạo tôm/nem nướng; độ giòn xốp của chả giò, độ trong của súp...
- **Màu sắc:** Thể hiện màu đặc trưng của chính món ăn.
Ví dụ: Món quay phải có màu cánh gián, món cà ri phải có màu vàng...

Sáng tạo (10 điểm)

- Sáng tạo trong cách phối hợp nguyên liệu và gia vị.

Hợp chủ đề (10 điểm)

- Phù hợp chủ đề của từng vòng thi.

122 điểm tổng cộng

Các tiêu chí chấm giải & bảng điểm

22
điểm

Phần C

Hình thức trình bày & thuyết trình

Hình thức trình bày (20 điểm)

- **Tinh tế - độc đáo - sử dụng dụng cụ phù hợp:** món ăn phải được thể hiện đẹp mắt, hấp dẫn nhưng không được quá rườm rà mà phải đảm bảo được sự sang trọng, tính thực tế, tiện dụng khi bày món trên bàn tiệc.
- **Trình bày tiện dụng:** thuận tiện cho nhiều đối tượng thực khách khác nhau khi dùng món cũng như thuận tiện trong việc phục vụ.

Trả lời kiến thức chuyên môn (2 điểm)

- Có kiến thức vững về chuyên môn, trả lời hợp lý các câu hỏi bốc thăm, và các thắc mắc của BGK, thuyết trình đúng thời gian quy định, lưu loát, dễ hiểu, rõ ràng, thuyết phục.

30
điểm

Phần D

Dinh dưỡng, Vệ sinh

Thực đơn hợp lý - Bổ dưỡng - Tốt cho sức khỏe (20 điểm)

- **Cấu trúc thực đơn hài hòa:** Có đủ 4 nhóm thực phẩm gồm Glucid (chất đường bột), Protid (chất đạm), Lipit (chất béo), Vitamin (sinh tố), chất xơ, chất khoáng...
- Nguyên liệu đa dạng, phong phú.
- Phương pháp chế biến không trùng lặp.
- **Bổ dưỡng - Tốt cho sức khỏe:** lựa chọn nguyên liệu và sử dụng phương pháp chế biến phù hợp đảm bảo giá trị dinh dưỡng của thực phẩm sau chế biến.

An toàn vệ sinh thực phẩm (10 điểm)

- Chọn lựa nguyên liệu an toàn, cách sơ chế nguyên liệu hợp lý, vệ sinh trong quá trình sơ chế và nấu ăn.

Chương 8



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Cơ cấu giải thưởng
& hỗ trợ

Cơ cấu giải thưởng

Vòng sơ kết

1

Giải nhất
40.000.000đ

01 giải (Gồm 20 triệu đồng tiền mặt và 20 triệu đồng bằng sản phẩm)

2

Giải nhì
30.000.000đ

Từ 02 đến 05 giải (Tùy vào số lượng và chất lượng của các đội thi tham gia, gồm 10 triệu đồng tiền mặt và 20 triệu đồng bằng sản phẩm)

► Giải nhất và nhì được tiếp tục tham gia vào vòng thi bán kết. Tất cả các đội tham gia cuộc thi đều được tặng vật phẩm lưu niệm của chương trình.

Vòng bán kết

1

Giải nhất
50.000.000đ

01 giải (Gồm 30 triệu đồng tiền mặt và 20 triệu đồng bằng sản phẩm)

2

Giải nhì
40.000.000đ

Từ 02 đến 05 giải (Tùy vào số lượng và chất lượng của các đội thi tham gia, gồm 20 triệu đồng tiền mặt và 20 triệu đồng bằng sản phẩm)

► Giải nhất và nhì được tiếp tục tham gia vào vòng thi chung kết. Tất cả các đội tham gia cuộc thi đều được tặng vật phẩm lưu niệm của chương trình.

Cơ cấu giải thưởng

Vòng chung kết



**Giải nhất
chung cuộc**
1.000.000.000đ

01 giải (Bao gồm 500 triệu đồng tiền mặt, 500 triệu đồng bằng sản phẩm & 01 cúp đầu bếp chung cuộc)

Tất cả các đội thi tham gia đều được tặng vật phẩm lưu niệm của chương trình.



Giải nhì "Món ăn sáng tạo"
100.000.000đ

01 giải (Bao gồm 50 triệu đồng tiền mặt và 50 triệu đồng bằng sản phẩm)



Giải nhì "Trình bày đẹp"
100.000.000đ

01 giải (Bao gồm 50 triệu đồng tiền mặt và 50 triệu đồng bằng sản phẩm)



Giải nhì "Món ăn dinh dưỡng"
100.000.000đ

01 giải (Bao gồm 50 triệu đồng tiền mặt và 50 triệu đồng bằng sản phẩm)



Giải nhì "Món ăn dân dã, truyền thống đặc sắc"
100.000.000đ

01 giải (Bao gồm 50 triệu đồng tiền mặt và 50 triệu đồng bằng sản phẩm)

Món ngon của Chiếc Thìa Vàng

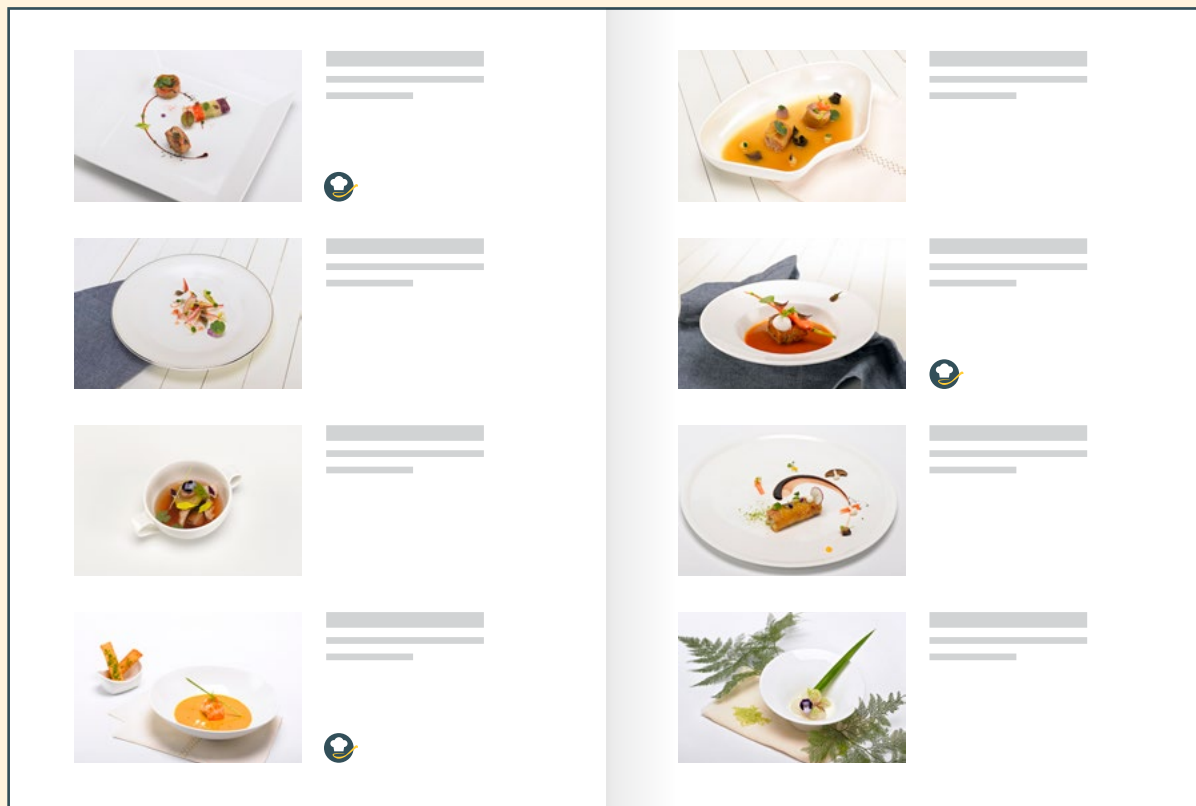
Ngoài ra, trong quá trình thi, BGK sẽ chọn ra các món ăn đoạt giải hoặc những món ăn đặc sắc của các đội thi để quảng bá cho ẩm thực Việt Nam. Các món ăn này sẽ được xuất hiện trong sách “Chiếc Thìa Vàng & Tinh Hoa Ẩm Thực Việt” và được BTC cấp chứng nhận cho món ăn đạt theo tiêu chuẩn của Chiếc Thìa Vàng.



| Sách **Chiếc Thìa Vàng & Tinh Hoa Ẩm Thực Việt**



Món ngon của Chiếc Thìa Vàng



| Hình minh họa món ăn Chiếc Thìa Vàng trên thực đơn của nhà hàng

Chi phí hỗ trợ

Để tạo điều kiện cho các đội thi có thể tham dự đầy đủ các vòng thi, BTC Chiếc Thìa Vàng sẽ hỗ trợ các đội thi ở các tỉnh thành khác khu vực tổ chức thi một khoản chi phí theo quy định sau:

1.000.000đ

Các đội thi ngay tại địa điểm tổ chức thi được hỗ trợ chi phí nguyên liệu



3.000.000đ
<100 km



4.000.000đ
Từ 100 - 150 km



5.000.000đ
Từ 150 - 300 km



7.000.000đ
Từ 300 - 500 km



8.000.000đ
Từ 500 - 700 km



9.000.000đ
Từ 700 - 1.000 km



10.000.000đ
>1.000 km

Lưu ý: Các giải thưởng của đội thi (bao gồm tiền mặt và sản phẩm) và chi phí hỗ trợ sẽ được trích nộp thuế theo quy định hiện hành. Số tiền trích nộp thuế sẽ được trừ trực tiếp vào trị giá tiền mặt mà đội thi nhận được.

Chương 9



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Hướng dẫn thủ tục



Quán quân Chiếc Thìa Vàng 2015 - Khách sạn Lotte Hà Nội. Đội trưởng: Vũ Văn Thành (ở giữa). Thành viên 1: Vũ Quang Quân (trái). Thành viên 2: Nguyễn Anh Dũng (phải)

Thủ tục đăng ký tham gia thi

Thủ tục nhận giải thưởng & chi phí hỗ trợ

Các thí sinh tham gia cuộc thi cần phải hoàn tất bộ hồ sơ gồm các mục sau:

- 1 Phiếu đăng ký tham gia cuộc thi có ký tên.
- 1 phiếu đăng ký thực đơn dự thi
- 1 bản đánh giá năng lực cá nhân.
- 3 bản sao CMND (có công chứng) của đầu bếp chính tham gia dự thi.
- Thư đề cử của đơn vị công tác có ký tên đóng dấu của đơn vị.
- Thư chấp thuận về bản quyền hình ảnh và thông tin (2 bản, 01 của cá nhân và 01 của đơn vị).
- Giấy phép đăng ký kinh doanh của đơn vị dự thi (bản sao có chứng thực của địa phương).

Hồ sơ được gửi về cho BTC theo địa chỉ sau:

Phòng dự án Chiếc thìa vàng

Công ty TNHH Minh Long I

333 KP. Hưng Lộc, P. Hưng Định,
TX. Thuận An, Bình Dương, Việt Nam

T: +84.650 3668 899

F: +84.650 3724 173

Hotline: 0947 039 206

E: support@chiecthiavang.com

info@chiecthiavang.com

BTC sẽ gửi thông báo xác nhận việc tham gia của đội thi sau khi kiểm tra các hồ sơ hợp lệ.

- Sau lễ công bố kết quả các thí sinh sẽ nhận các giải thưởng và trị giá hỗ trợ tại khu vực BTC.
- Người đại diện nhận giải thưởng/hỗ trợ về mặt pháp lý: Đầu bếp chính đã đăng ký thi.
- Người nhận giải thưởng/hỗ trợ sẽ ký các phiếu nhận giải thưởng/hỗ trợ theo hướng dẫn của BTC.
- Các giải thưởng quà tặng theo cơ cấu giải thưởng sẽ được giao ngay tại khu vực thi, các đội thi sẽ tự vận chuyển hàng hóa quà tặng.
- Các trị giá giải thưởng bằng tiền có thể được chuyển khoản theo yêu cầu của thí sinh (thí sinh sẽ tự chịu các chi phí chuyển khoản) và được BTC chấp thuận. Số tài khoản chuyển đến sẽ là số tài khoản thí sinh đã đăng ký trong phiếu đăng ký thi.

Chương 10



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Hỏi nhanh đáp gọn

Hỏi nhanh đáp gọn

1 Để nhận giải thưởng, tôi phải cung cấp những giấy tờ gì? Giải thưởng này tôi nhận hay đơn vị đề cử nhận?

Để nhận giải thưởng, thí sinh cần cung cấp đầy đủ các giấy tờ đăng ký dự thi theo yêu cầu của BTC qui định như sau:

- 1 Phiếu đăng ký tham gia cuộc thi có ký tên.
- 1 phiếu đăng ký thực đơn dự thi
- 1 bản đánh giá năng lực cá nhân
- 3 bản sao CMND (có công chứng) của đầu bếp chính tham gia dự thi
- Thư đề cử của đơn vị công tác có ký tên đóng dấu của đơn vị
- Thư chấp thuận về bản quyền hình ảnh và thông tin (2 bản, 01 của cá nhân và 01 của đơn vị)
- Giấy phép đăng ký kinh doanh của đơn vị dự thi (có chứng thực của địa phương)
- Kèm giấy chứng nhận đoạt giải

Chương trình Chiếc Thìa Vàng nhằm tôn vinh những cá nhân xuất sắc, giải thưởng được trao trực tiếp cho các đầu bếp tài nghệ - đầu bếp trưởng của mỗi đội. Tuy nhiên, BTC không can thiệp các thỏa thuận giữa nhà hàng, khách sạn và các cá nhân đầu bếp tham gia cuộc thi.

2 Tham gia chương trình Chiếc Thìa Vàng chúng tôi được quyền lợi và trách nhiệm gì?

Thí sinh đầu bếp tham dự cuộc thi Chiếc Thìa Vàng sẽ hưởng được quyền lợi và các trách nhiệm cụ thể như sau:

Quyền lợi:

- Thí sinh được thể hiện tài năng chế biến món ăn và tranh tài với các thí sinh đến từ các vùng miền trong khu vực và cả nước;
- Được giao lưu và trao đổi, học hỏi kinh nghiệm, nâng cao kiến thức và tay nghề với các đồng nghiệp, đặc biệt chia sẻ quý báu của các chuyên gia ẩm thực hàng đầu trong nước và thế giới.
- Thực đơn cũng như thông tin của thí sinh, đơn vị đề cử được cập nhật liên tục trên website, truyền hình, các cơ quan truyền thông, báo chí, mạng xã hội.
- Có cơ hội quảng bá rộng rãi hình ảnh cá nhân cũng như hình ảnh của nhà hàng, khách sạn nơi thí sinh đang làm việc đến thực khách trong và ngoài nước.

Trách nhiệm:

- Chấp hành đúng các qui chế và điều lệ thi của BTC cuộc thi Chiếc Thìa Vàng qui định.
- Cung cấp đầy đủ thủ tục, thực đơn tham dự cũng như hỗ trợ BTC khi cần thiết.
- Thực hiện đúng theo các qui định khác của BTC.

3 BTC có hỗ trợ gì cho thí sinh khi tham dự không?

Ngoài giải thưởng của các vòng thi cho thí sinh đoạt giải, BTC sẽ có mức hỗ trợ cho tất cả các đội thi như sau:

- Đối với các đội thi trực thuộc tỉnh đăng cai tổ chức cuộc thi sẽ được hỗ trợ 1.000.000 đồng (một triệu đồng).
- Đối với các đội thi không trực thuộc tỉnh đăng cai tổ chức thi sẽ được hỗ trợ mức chi phí theo quy định của BTC (xem chi tiết ở chương 8).

4 Vì sao BTC Chiếc Thìa Vàng 2016 lại giảm số lượng cụm thi so với các năm trước?

Cuộc thi Chiếc Thìa Vàng là cuộc thi quy mô lớn dành cho giới đầu bếp trong cả nước. Tiêu chí cuộc thi cũng đã nêu rõ mục đích và ý nghĩa cuộc thi. BTC cũng đã tính đến phương án tạo điều kiện tốt nhất cho thí sinh tham gia dự thi. Rút kinh nghiệm của các năm trước, BTC nhận thấy thí sinh phải di chuyển khó khăn và cập rập về mặt thời gian, thêm yếu tố nữa đây là cuộc thi lớn BTC phải tính đến địa điểm và không gian đủ lớn để cho thí sinh thuận tiện trong việc thi thố tài năng và sáng tạo để mang đến cho cuộc thi những tác phẩm dự thi đẹp và chất lượng.

5 Chương trình Chiếc Thìa Vàng có được tổ chức hằng năm không?

Chiếc Thìa Vàng trải các mùa thi đã được tổ chức thành công và hiệu quả. Thành công đó ít nhiều tác động đến lợi ích của cộng

đồng. Điều đó thể hiện nhất quán mục đích, ý nghĩa cũng như phương thức thực hiện chương trình mà những người sáng lập, tổ chức cuộc thi mong muốn. Một cuộc thi với quy mô lớn được duy trì phụ thuộc vào nhiều yếu tố, nó đòi hỏi không chỉ có sự quan tâm của BTC, nhà tài trợ mà rất cần sự quan tâm của nhân vật chính - thí sinh - những đầu bếp tài năng cũng như sự quan tâm, hỗ trợ sâu sắc từ Nhà nước, các cấp chính quyền địa phương, giới truyền thông... Chúng tôi sẽ cố gắng duy trì cuộc thi Chiếc Thìa Vàng hàng năm nếu được sự hỗ trợ từ các yêu cầu chủ quan và khách quan vừa nêu.

6 Đội thi có được tự chuẩn bị bàn trưng bày hay không?

Để đảm bảo tính chất công bằng cho tất cả các đội thi tham dự cuộc thi, BTC sẽ chuẩn bị bàn trưng bày và khăn trải bàn cho tất cả các đội tham dự.

7 BTC có chuẩn bị bộ muỗng, đĩa cho phần trưng bày của đội thi hay không?

BTC có chuẩn bị muỗng sứ, đĩa nếu đội thi có nhu cầu sử dụng để trưng bày trên bàn tiệc. Nếu đội thi nào không có nhu cầu sử dụng muỗng, đĩa do BTC chuẩn bị thì đội thi được tự chuẩn bị bộ dụng cụ ăn riêng để trưng bày.

8 BTC có chuẩn bị dụng cụ nấu cho thí sinh hay không?

BTC sẽ cung cấp cho mỗi đội thi 01 bếp gas 4 lò có bình gas riêng và khu vực nướng chung sử dụng bếp nướng.

9 Đội thi có được tía rau củ trước để chuẩn bị cho phần trưng bày không?

Trong vòng thi sơ kết và bán kết đội thi được tía rau củ trước để chuẩn bị cho phần trưng bày (BTC không khuyến khích). Trong vòng thi chung kết, đối với tất cả các nguyên vật liệu phụ sử dụng để nấu và trưng bày, đội thi sẽ chọn ngay tại chợ trong khu vực của BTC và không được sơ chế hay chuẩn bị trước bất cứ nguyên liệu nào.

10 Đội thi có được sử dụng điện thoại trong thời gian thi không?

Để đảm bảo tính công bằng cho tất cả các đội thi tham dự cuộc thi, trong quá trình thi các đội thi không được sử dụng điện thoại di động. Trong trường hợp cấp bách đội thi cần sử dụng điện thoại di động trong quá trình thi, đội thi phải thông báo với BTC và phải được sự đồng ý của BTC.

11 Chi phí hỗ trợ và giải thưởng đội thi sẽ được nhận khi nào?

Các đội thi phải hoàn thành đúng thủ tục nhận chi phí hỗ trợ/giải thưởng theo quy định của BTC và sẽ được nhận ngay sau khi cuộc thi kết thúc. Chi phí hỗ trợ/giải thưởng (hiện kim) có thể sẽ được chuyển khoản theo yêu cầu của đội thi.

12 Ngoài những sản phẩm trưng bày, bếp nấu... BTC cung cấp, đội thi được mang theo những công vật cụ nào?

BTC cung cấp:

- Bếp nấu là bếp gas 04 lò cho từng đội thi
- Bồn rửa
- Bếp than
- Sản phẩm sử dụng trong quá trình trưng bày và ra món

Các đội thi chuẩn bị:

- Vật dụng cá nhân: dao, thớt, nồi... và vật dụng trang trí bàn ăn.
- Nếu thí sinh có nhu cầu mang theo các thiết bị nấu có sử dụng nguồn điện hoặc chiếm diện tích khu vực nấu thì cần phải thông báo trước cho BTC để sắp xếp.

13 Khi tham gia cuộc thi nhà hàng - đầu bếp - món ăn được quảng bá trên website www.chiecthiavang.com, nhưng sau đó, chúng tôi phải thực hiện các quy định, tiêu chí nào để tiếp tục được cập nhật thông tin và ngược lại? Và ai, đơn vị nào là người ra quyết định?

Thông tin, thực đơn của thí sinh và đơn vị đề cử sẽ được cập nhật lên website để giới thiệu, quảng bá. Tuy nhiên, để đánh giá hiệu quả và duy trì thông tin về cá nhân đầu bếp, món ăn của nhà hàng, khách sạn được BTC chọn đưa lên website, BTC chương trình Chiếc Thìa Vàng sẽ có một nhóm theo dõi chất lượng món ăn của nhà hàng khách sạn đó để kịp thời điều chỉnh thông tin trên website. Chúng tôi dựa trên những tiêu chí sau để duy trì thông tin về món ăn cũng như quảng bá cho nhà hàng, khách sạn được BTC chọn lựa trước đó đưa lên website như sau:

- Chất lượng món ăn
- Giá cả

- Cung cách phục vụ
- Vệ sinh an toàn thực phẩm
- Không gian

Do đây là trang web mở nên những người yêu thích ẩm thực vẫn được tham gia vào bình chọn, đánh giá của người bình chọn cũng được BTC xem xét vào việc thẩm định món ăn. Website www.chiecthiavang.com là một trang web mở. Bạn có thể thẩm định món ăn, trực tiếp tham gia góp ý về chất lượng món ăn có danh mục, địa chỉ cụ thể trên website. Bạn cũng có thể tham gia vào “Hành trình ẩm thực” trên khắp mọi miền đất nước bằng cách giới thiệu những món ăn truyền thống, độc đáo nơi bạn đang sống, nơi bạn đã đến và được thưởng thức. Kênh ý kiến của thực khách cũng là một tiêu chí dùng để đánh giá chất lượng món ăn cũng như nhà hàng, khách sạn được giới thiệu trên website www.chiecthiavang.com.

14 Tại vòng thi chung kết, chúng tôi có thể được phép thay đổi thực đơn vì không tìm thấy loại gia vị sau khi đi chợ?

Theo quy định trong vòng thi chung kết, các đội thi có thời gian 30 phút để lên thực đơn, hoàn thành bài thuyết trình và 30 phút để đi chợ. Trong thời gian quy định của BTC, nếu đội thi không tìm thấy các loại gia vị, nguyên phụ liệu trong chợ, do trong chợ không có hoặc đã hết thì các đội thi được phép thay đổi thực đơn.

15 Ngoài các hồ sơ đăng ký được in chung với cuốn cẩm nang, chúng tôi có thể nhận hồ sơ đăng ký thêm ở đâu không?

Các đầu bếp, đơn vị đăng ký tham gia cuộc thi có thể liên hệ trực tiếp với BTC cuộc thi để nhận bộ hồ sơ đăng ký, hoặc tải hồ sơ đăng ký trực tiếp từ website www.chiecthiavang.com

16 Nếu đơn vị của tôi nằm trong khu vực A nhưng tôi muốn dự thi tại khu vực B có được hay không?

Để đảm bảo tính công bằng của cuộc thi, các đội thi sẽ thi theo khu vực BTC đã quy định (Xem chương 4). Tuy nhiên nếu thí sinh dự thi muốn đổi qua khu vực khác thì phải gửi công văn nêu rõ lý do và có xác nhận của đơn vị công tác về BTC trước 10 ngày diễn ra cuộc thi.

17 Cúp đầu bếp bằng sứ có điểm gì đặc biệt không?

So với các loại cúp trước đây mà Công ty TNHH Minh Long I đã sản xuất, “Cúp đầu bếp” có sự khác biệt lớn ở chỗ chúng tôi đã dùng hình ảnh người thật để phác thảo bản vẽ. Trong quá trình sản xuất chiếc cúp, chúng tôi gặp không ít khó khăn để có được một sản phẩm không bị vết và chuẩn về kiểu dáng. Độ co rút của sản phẩm là một thử thách lớn đối với nhà sản xuất. Khi cúp chưa nung có kích thước lớn hơn cúp đã nung, dao động từ 18-20%. Và để sản phẩm đáp ứng được tiêu chuẩn chất lượng cao cấp của sứ, thì sản phẩm phải được sản xuất với công nghệ hiện đại và nung ở nhiệt độ cao. Nhưng điều khó ở đây là khi nung nhiệt độ càng cao thì sản phẩm bị dịch chuyển, dễ đổ ngã, biến dạng và đôi chân của tượng đầu bếp dễ bị cong vênh... Với bề dày kinh nghiệm trong sản xuất sứ cùng với dây chuyền sản xuất

và công nghệ hiện đại bậc nhất cả nước, Minh Long I đã giới hạn độ co rút sản phẩm còn 15-16% và đã thành công khi cho ra đời tượng “Cúp đầu bếp” nung ở nhiệt độ cao từ 1.365-1.380 độ C với thân cúp nguyên vẹn, đẹp và sang trọng trên chất liệu sứ trắng tinh khiết và bóng loáng. Minh Long I chọn màu xanh cobalt kết hợp với các họa tiết trang trí bằng vàng 24k. Dưới ngọn lửa trên 1.300 độ C, màu xanh cobalt tạo ra màu xanh tím rất bóng và sang trọng. Đây là tác phẩm vô giá, sản xuất hạn chế, chỉ dành trao tặng cho đội bếp xuất sắc nhất của cuộc thi Chiếc Thìa Vàng và là món quà có giá trị lớn, chứng nhận tài năng thực sự của chủ nhân sở hữu cúp, để chiếc cúp luôn là mục tiêu phấn đấu cho các đội bếp tài năng muốn sở hữu.

Thông tin kỹ thuật:

- Kích thước: 48cm x 18cm
- Trọng lượng: 1.5kg
- Họa tiết màu sắc: màu xanh cobalt trên nhiệt độ cao và họa tiết trang trí bằng vàng 24k.
- Nung ở nhiệt độ: 1360°C - 1380°C
- Nung liền khối không dán keo, bắt ốc.
- Thời gian hoàn thành từ 3-4 tháng (thông thường phải mất 12 tháng để hoàn tất).

18 Ban tổ chức có phát hành sách “Chiếc Thìa Vàng & Tinh hoa ẩm thực Việt”, tôi có thể liên hệ mua sách ở đâu?

Các đơn vị cá nhân có nhu cầu có thể liên hệ trực tiếp với ban tổ chức tại điểm thi để được tư vấn và mua sách. Ngoài các địa điểm thi thì các đơn vị, cá nhân có thể liên hệ mua thông qua các hệ thống showroom của công ty Minh Long I và các nhà sách trên toàn quốc. Vui lòng liên hệ email: support@chiecthiavang.com hoặc số điện thoại: 0947 039 206 để được tư vấn.

19 Chiếc Thìa Vàng 2016 ngoài những quy định và quy chế của cuộc thi trước đây thì năm nay của cuộc thi có những đổi mới như thế nào?

Với cuộc thi Chiếc Thìa Vàng 2016, thí sinh vẫn bốc thăm ngẫu nhiên và trả lời câu hỏi về các vấn đề về dinh dưỡng, ẩm thực trong loạt câu hỏi mà BTC đã chuẩn bị sẵn cho các đội dự thi. Ngoài ra, thí sinh không được phép chuẩn bị món tráng miệng trước ở nhà mà phải thực hiện trong thời gian thi chính thức. Đặc biệt, năm nay, cơ cấu giải thưởng đã được BTC điều chỉnh. Cụ thể, đội đoạt giải nhất vòng sơ kết sẽ được nhận giải thưởng trị giá 40 triệu đồng, vòng bán kết 50 triệu đồng, chung kết với giải thưởng 1 tỷ đồng và chiếc cúp đầu bếp danh giá.

Phụ chương



Chiếc Thìa Vàng
CUỘC THI ĐẦU BẾP

Các biểu mẫu

PHIẾU ĐĂNG KÝ THAM GIA THI,
BẢN GIỚI THIỆU NĂNG LỰC CÁ NHÂN, THƯ ĐỀ CỬ,
PHIẾU ĐĂNG KÝ THỰC ĐƠN, THƯ CHẤP THUẬN



Hình

- ☐ Tham gia cuộc thi
- ☐ Thay đổi thành viên phụ

Phiếu đăng ký

Thông tin người đăng ký

Họ và tên thí sinh: ☐ Nam ☐ Nữ

Số CMND: Ngày cấp: Nơi cấp:

Ngày sinh:

Mã số thuế cá nhân:

Số tài khoản: Ngân hàng:

Địa chỉ thường trú:

Điện thoại: Email:

Chức vụ hiện tại:

Đơn vị đang công tác:

Địa chỉ đơn vị:

Điện thoại: Email:

Thông tin thành viên hỗ trợ

Thành viên 1

Họ và tên thí sinh: ☐ Nam ☐ Nữ

Số CMND:

Ngày cấp: Nơi cấp:

Ngày sinh:

Địa chỉ thường trú:

Điện thoại:

Email:

Chức vụ hiện tại:

Đơn vị đang công tác:

Thành viên 2

Họ và tên thí sinh: ☐ Nam ☐ Nữ

Số CMND:

Ngày cấp: Nơi cấp:

Ngày sinh:

Địa chỉ thường trú:

Điện thoại:

Email:

Chức vụ hiện tại:

Đơn vị đang công tác:

Tôi đã đọc, hiểu rõ và đồng ý với các qui định, qui chế của cuộc thi và qui định về bản quyền của Chiếc Thìa Vàng do Ban tổ chức ban hành. Tôi xin đăng ký tham gia cuộc thi Chiếc Thìa Vàng 2016. Tôi xin cam kết các thông tin cung cấp trong phiếu đăng ký này là hoàn toàn chính xác. Tôi cam kết chấp hành theo đúng các qui định, qui chế của cuộc thi và các quyết định của Ban tổ chức trong suốt quá trình tham gia.

..... / /

Người đăng ký
(Ký & ghi rõ họ tên)



Giới thiệu năng lực cá nhân

Họ và tên thí sinh: Số CMND:

Đơn vị:

Thông tin về năng lực cá nhân:

Sở thích:
.....
.....
.....
.....
.....

Sở trường:
.....
.....
.....
.....
.....

Kinh nghiệm trong nghề:
.....
.....
.....
.....
.....

Các thành tích đạt được (nếu có): (ví dụ: các giải thưởng, sáng tạo món mới...)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... / /
Người đăng ký
(Ký & ghi rõ họ tên)

Mẫu 03

Tên đơn vị:

Số: /



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự Do - Hạnh Phúc

Thư đề cử

Tên đơn vị đề cử:

Địa chỉ:

Đại diện: Chức vụ:

Tên đơn vị:

Xin đề cử Ông/Bà: Số CMND:

Đăng ký tham gia cuộc thi Chiếc Thìa Vàng 2016 theo lời mời của Ban tổ chức cuộc thi.

Chúng tôi sẽ tạo điều kiện tốt nhất về thời gian và công việc để cho Ông/Bà
được tham gia đầy đủ các vòng thi theo qui định của Ban tổ chức. Người được đề cử sẽ là người nhận tất cả các giải thưởng
nếu đạt giải trong các vòng thi.

Chúng tôi đã đọc, hiểu rõ và đồng ý với các qui định, qui chế của cuộc thi và qui định về bản quyền của Chiếc Thìa Vàng 2016.

Trân trọng cảm ơn!

..... / /

Tên đơn vị
(Người đại diện ký
& đóng dấu)



Phiếu đăng ký thực đơn dự thi

Tên thí sinh:Đơn vị:

Vòng thi:

Phần 1: DANH SÁCH THỰC ĐƠN ĐĂNG KÝ

- 1. Món khai vị:
Khai vị nguội:
Khai vị nóng:
- 2. Món thủy hải sản:
- 3. Món thịt:
- 4. Món tráng miệng:.....

Phần 2: QUI TRÌNH CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN

I. MÓN KHAI VỊ (nguội hoặc nóng) (tên món):

1. Giới thiệu món ăn: Sự tích món ăn; nét đặc trưng; ý nghĩa, câu chuyện; tính dinh dưỡng của món ăn.
-
-
-
-

2. Thành phần và định lượng nguyên liệu:

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		



3. Quy trình chế biến (sơ chế và nấu món):

[illegible]

4. Bí quyết chế biến - lưu ý (nếu có):

[illegible]

II. MÓN THỦY HẢI SẢN (tên món):

[illegible]

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		



3. Quy trình chế biến (sơ chế và nấu món):

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

4. Bí quyết chế biến - lưu ý (nếu có):

[illegible]

III. MÓN THỊT (tên món):

[illegible]

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		



3. Quy trình chế biến (sơ chế và nấu món):

[illegible]

4. Bí quyết chế biến - lưu ý (nếu có):

[illegible]

IV. MÓN TRÁNG MIỆNG (tên món):

[illegible]

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

STT	Tên nguyên liệu	Định lượng
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		



3. Quy trình chế biến (sơ chế và nấu món):

4. Bí quyết chế biến - lưu ý (nếu có):

Lưu ý: Thí sinh có thể đính kèm thêm nội dung bài thuyết trình hoặc thông tin bổ sung khác (nếu có). Văn bản bổ sung phải được thí sinh ký tên xác nhận và đính kèm chung với bộ hồ sơ đăng ký.

..... /

Thí sinh
(Ký & ghi rõ họ tên)



Thư chấp thuận

Kính gửi:

CỤC BẢN QUYỀN TÁC GIẢ
151 Hoàng Hoa Thám, Liễu Giai, Ba Đình, Hà Nội

Tôi:
Số CMND:Ngày cấp:Nơi cấp:
Địa chỉ:
.....

Bằng văn bản này, tôi tuyên bố chấp thuận cho CÔNG TY TNHH MINH LONG I, Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số 3700147620 ngày 19 tháng 04 năm 2011 tại Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương, có địa chỉ Số 333, Khu phố Hưng Lộc, Phường Hưng Định, Thị xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam, được sử dụng hình ảnh, tên tuổi, chức danh (nếu có) của tôi trong tác phẩm biên soạn **Chiếc Thìa Vàng & Tinh hoa ẩm thực Việt** để đăng ký quyền tác giả.

Tôi cũng cam kết rằng sẽ không phản đối nếu Cục bản quyền cấp Giấy chứng nhận đăng ký quyền tác giả cho tác phẩm sách **Chiếc Thìa Vàng & Tinh hoa ẩm thực Việt** của Công ty TNHH Minh Long I.

Xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ của Quý Cục!

...../...../.....
Chữ ký
(Ký & ghi rõ họ tên)



Thư chấp thuận

Kính gửi:

CỤC BẢN QUYỀN TÁC GIẢ
151 Hoàng Hoa Thám, Liễu Giai, Ba Đình, Hà Nội

Đơn vị
GPĐKKD số:Ngày cấp:
Địa chỉ:
.....

Bằng văn bản này, tôi tuyên bố chấp thuận cho CÔNG TY TNHH MINH LONG I, Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số 3700147620 ngày 19 tháng 04 năm 2011 tại Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương, có địa chỉ Số 333, Khu phố Hưng Lộc, Phường Hưng Định, Thị xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam, được sử dụng hình ảnh, tên tuổi, chức danh (nếu có) của chúng tôi trong tác phẩm biên soạn **Chiếc Thìa Vàng & Tinh hoa ẩm thực Việt** để đăng ký quyền tác giả.

Tôi cũng cam kết rằng sẽ không phản đối nếu Cục bản quyền cấp Giấy chứng nhận đăng ký quyền tác giả cho tác phẩm sách **Chiếc Thìa Vàng & Tinh hoa ẩm thực Việt** của Công ty TNHH Minh Long I.

Xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ của Quý Cục!

...../...../.....
Tên đơn vị
(Người đại diện ký
& đóng dấu)



www.chiecthiavang.com