

Số: 02 /TB -VHTT

Củ Chi, ngày 02 tháng 01 năm 2020

THÔNG BÁO

Thể lệ Ngày hội bánh tết với chủ đề “Tết yêu thương” nhân dịp mừng xuân Canh Tý năm 2020

Căn cứ Kế hoạch số 15541/KH-UBND ngày 30/12/2019 của UBND huyện Củ Chi về tổ chức Ngày hội bánh tết với chủ đề “Tết yêu thương” nhân dịp mừng xuân Canh Tý năm 2020, Phòng Văn hóa và Thông tin huyện thông báo thể lệ 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 học trú đóng trên địa bàn huyện và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

2. Thành phần tham gia

- Mỗi đơn vị chọn 1 đội dự thi gồm 5 thành viên (trong đó có 2 thành viên dưới 15 tuổi). Các xã, thị trấn gửi danh sách đội thi về Hội Liên hiệp Phụ nữ huyện; các trường học gửi về Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện để tổng hợp, thời gian trước ngày 10/01/2020 (danh sách ghi rõ họ tên, năm sinh, địa chỉ nghề nghiệp). Ban Tổ chức không tiếp nhận đăng ký đội thi sau thời gian quy định.

- Mỗi xã, thị trấn huy động 10 cổ động viên (Các cổ động viên vừa cổ vũ hội thi gói bánh tết và cổ vũ hội thi trò chơi dân gian tại Lễ Khai mạc Hội Hoa Xuân).

3. Nội dung thi

* **Số lượng bánh tết:** Mỗi đội thi gói 5 đòn bánh truyền thống (thời gian 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 trong số 9 đòn bánh chín mang theo (gồm 1 bánh truyền thống, 2 bánh sáng tạo) để trưng bày.

* **Quy cách bánh tết:** Nguyên liệu chính làm bánh tết truyền thống là nếp, đậu xanh, thịt heo; gói lá chuối, buộc dây lạt (không dùng dây nilon). Kích thước bánh tết truyền thống dài 26 cm, đường kính 8 cm; đầu bánh 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, xệp lá, cắt dây...), *01 tấm đệm* (ngồi gói bánh), *05 số báo danh* (tên thí sinh); *01 bảng tên đơn vị* để trên bàn trưng bày; *01 dao nhỏ* để Ban Giám khảo cắt bánh.

- 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 có thể 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. Ban Tổ chức tiếp nhận các bánh chín còn nguyên vẹn để trao tặng các hộ nghèo, hộ chính sách và các cơ sở Bảo trợ xã hội trên địa bàn huyện.

- Sau khi thi gói bánh xong phải nhanh chóng dọn vệ sinh sạch sẽ khu vực 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 (20 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, trình bày (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) 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...

5. Thời gian dự thi: Sáng ngày **18/01/2020** (ngày **24** tháng Chạp) tại Trung tâm Văn hóa huyện, theo lịch trình cụ thể:

- 6 giờ 20 – 6 giờ 30: tập trung đội thi, điểm danh, bố trí vị trí gói bánh
- 6 giờ 30 – 7 giờ 30: chấm thi nguyên liệu
- 7 giờ 30 – 8 giờ 30: thi gói bánh và trang trí
- 8 giờ 30 – 09 giờ 30: chấm thi (dự kiến trao giải thưởng Hội thi gói bánh tết và các hội thi trò chơi dân gian vào lúc 10 giờ 30 cùng ngày).

Trên đây là thông báo Ngày hội bánh tết với chủ đề “Tết yêu thương” nhân dịp mừng xuân Canh Tý năm 2020 của Phòng Văn hóa và Thông tin huyện./.

Nơi nhận:

- TT.UBND huyện (thay b/c);
- Thành viên Ban Tổ chức, Ban Giám khảo;
- UBND các xã, thị trấn;
- Các đơn vị có liên quan;
- Lưu VT, VHTT.

