
**BTC HỘI THI
“GÓI BÁNH CHUNG, LÀM MÚT TẾT”
NĂM 2020**

Bảo Lộc, ngày 06 tháng 01 năm 2020

**THẺ LỆ
Hội thi “Gói bánh Chung, làm mứt Tết”
Xuân Canh Tý năm 2020**

I. Số lượng, thành viên đội thi:

Số lượng: 31 đội

- 17 Đội khối TNCN - LLVT: Mỗi đội 05 thành viên trở lên.
- 03 Đội GV TPT Đội (khối THCS 01 đội, khối TH 02 đội)
- 11 đội khối xã phường: Mỗi đội có 08 - 10 thành viên.

II. Nội dung dự thi:

*** Phần thi gói bánh Chung:** gồm 13 đội

- Khối LLVT: 01 đội CQQS;
- Khối xã, phường: 11 đội;
- Khối trường học: 01 đội GVTPT Đội.

*** Phần thi làm mứt tết:** Các đơn vị còn lại.

III. Quy định dự thi:

1. Phần trình bày của các đội:

- 01 Bảng tên đội thi gồm Số Báo danh của BTC và tên đơn vị (Diện tích bằng 01 tờ giấy A4, tên đội thi đơn vị tự đặt).
- 01 danh sách đội thi gửi BTC.
- 01 bài thuyết trình về sản phẩm dự thi đánh máy sẵn và cử người thuyết trình.
- 01 bàn để bày sản phẩm dự thi (bàn cao không quá 1m).

2. Thời gian thi:

Thời gian hoàn thành sản phẩm: 120 phút (2 giờ).

3. Trang phục:

Các đội thi mặc trang phục Áo Thanh niên Việt Nam (áo sơ mi hoặc áo thun), áo bà ba, áo đồng phục của đơn vị... cho cả thành viên nam và nữ.

Số lượng sản phẩm chấm thi:

- **Bánh chung:** Mỗi đội hoàn thành ít nhất **05** cặp bánh chung cho ban giám khảo chấm.
- **Mứt:** Mỗi đội hoàn thành ít nhất **03** kg mứt tham gia chấm thi.

IV. Nguyên liệu và vật dụng tham gia thi:

1. Nguyên liệu:

a. Thi làm mứt: Các đơn vị tự chọn loại mứt và nguyên phụ liệu, vật dụng chuẩn bị sẵn để tham gia.

* **Gợi ý:** Các đội có thể gọt vỏ, tía hình dáng, ướp sẵn gia vị như đường, màu thực phẩm....

b. Gói bánh Chung: Các đơn vị tự chuẩn bị nguyên vật liệu tham gia

* **Gợi ý:**

- Ngâm gạo trước – đãi gạo nếp (Nếp cái hoa vàng);
- Nấu nhân đậu xanh;
- Ướp nhân thịt (thịt ba chỉ): gia vị, hành, thảo quả, hạt tiêu...
- Lau lá, cắt – xếp lá, chẻ lạt...

3.Vật dụng:

a. Thi làm mứt: Các đội dự thi tự trang bị vật dụng để thực hiện sản phẩm: Bàn, bếp gas mini (có chắn gió), bếp than, xoong, chảo, đĩa, thìa, tạp dề...

b. Gói bánh Chung: Các đơn vị tự trang bị vật dụng gói như: Chiếu, khay để bánh, nồi luộc bánh, ván ép bánh và củi nấu bánh.

* **Lưu ý:**

- Có thể gói bánh bằng khuôn hoặc bằng tay;
- Mọi động tác phải thật khẩn trương nhưng vẫn phải đảm bảo cho bánh gói chặt tay, vuông vức, kích thước đúng quy cách;
- Lạt buộc trông thanh, đẹp, 4 dây đối với *Bánh Chung*.
- Sau khi BGK chấm xong, các đơn vị mang bánh về luộc tại đơn vị mình và ***mang sản phẩm đã được nấu chín lên Thành đoàn vào 9h00 sáng chủ nhật 19/01/2020*** để phục vụ công tác đi trao tặng quà tết.

V. Chấm điểm:

Thang điểm chấm: 100 điểm

- Đơn vị dự thi đảm bảo đúng thời gian do BTC quy định (10 điểm);
- Vật dụng, nguyên vật liệu gọn gàng, vệ sinh (10 điểm);
- Vệ sinh khi thực hiện sản phẩm (10 điểm);
- Sản phẩm đẹp, chất lượng (60 điểm);
- Phần trang phục (10 điểm);
- Nếu các đơn vị bằng điểm BTC sẽ mời thuyết trình và một số câu hỏi kiến thức, kinh nghiệm về việc thực hiện sản phẩm để quyết định số điểm.
- ***Ban tổ chức không nhận sản phẩm đã hoàn thiện tại nhà để chấm thi.***

VI. Cơ cấu giải thưởng: gồm 02 phần

- Phần làm mứt Tết: 01 giải nhất, 02 giải nhì, 03 giải ba , 05 giải khuyến khích.
- Phần gói bánh Chung: 01 giải nhất, 01 giải nhì, 02 giải ba, 03 giải khuyến khích.

TM. BAN TỔ CHỨC