

THỂ LỆ CUỘC THI & HƯỚNG DẪN

THỂ LỆ CUỘC THI

- 1 Like và Share bài viết tuyển sinh này về trang cá nhân của bạn kèm hashtag [#IrelandVietnamProChef2021](#) [#IrelandVietnamDauBepTaiBa2021](#) [#BordBia](#) [#IrishSeafood](#) [#HaisanIreland](#) và để chế độ Công khai (Public)
- 2 Điền thông tin cá nhân và gửi Ban Tổ Chức (BTC) ý tưởng công thức do bạn sáng tạo với nguyên liệu ốc Bu-lốt từ Ireland. Công thức được gửi dưới dạng định dạng bài viết file word. Bạn có thể chọn phong cách ẩm thực thuần Việt hoặc kết hợp ẩm thực Âu và Việt
- 3 Vui lòng quét QR để điền đầy đủ thông tin và đính kèm công thức để tham gia VÒNG SƠ TUYỂN (từ ngày 16/08 cho đến 23:59 ngày 29/08):



QUÉT QR ĐỂ THAM GIA VÒNG SƠ TUYỂN

Hoặc truy cập vào link: <https://bit.ly/3xsh4CI>

60 bài dự thi đạt tiêu chuẩn của VÒNG SƠ TUYỂN sẽ được chọn để thi tiếp VÒNG 1.

CÁC VÒNG TUYỂN CHỌN

VÒNG SƠ TUYỂN (16/08- 29/08/2021)

Cuộc thi khởi đầu với vòng sơ tuyển diễn ra online bắt đầu từ ngày 16/08. Các thí sinh sẽ gửi cho BTC ý tưởng công thức món ăn mà mình sáng tạo với nguyên liệu Ốc Bu-lốt. 60 bài thi đạt tiêu chuẩn sẽ được tham gia tiếp vòng 1.

VÒNG 1 (06/09 – 19/09/2021)

Được tổ chức online bắt đầu từ ngày 06/09. các thí sinh sẽ nấu món ăn sử dụng Ốc Bu-lốt từ Ireland là nguyên liệu chính, gửi công thức, hình ảnh món ăn cho BTC. 10 bài thi xuất sắc nhất sẽ được lựa chọn tham gia vòng 2

VÒNG 2 (27/09 – 10/10/2021)

Các thí sinh sẽ quay 1 video nấu 01 món ăn với nguyên liệu Cua Nâu nhập khẩu từ Ireland. Top 5 thí sinh xuất sắc sẽ thi nấu ăn trực tiếp tại vòng Chung kết.

VÒNG CHUNG KẾT (02/11/2021)

Vòng Chung Kết sẽ được tổ chức vào ngày 02/11/2021 tại TP.HCM với sự góp mặt của ban giám khảo là các đầu bếp chuyên nghiệp tại Việt Nam. Top 5 thí sinh sẽ tranh tài nấu 1 món ăn sử dụng 1-2 nguyên liệu hải sản Ireland. Ban giám khảo sẽ đánh giá phần thể hiện của các thí sinh dựa theo các tiêu chuẩn của nhà hàng cao cấp và chọn ra thí sinh chiến thắng của cuộc thi.

HƯỚNG DẪN CÁCH NỘP BÀI THI

VÒNG SƠ TUYỂN

Vui lòng quét QR để điền đầy đủ thông tin và đính kèm công thức để tham gia VÒNG SƠ TUYỂN (từ ngày 16/08 cho đến 23:59 ngày 29/08):



QUÉT QR ĐỂ THAM GIA VÒNG SƠ TUYỂN

Hoặc truy cập vào link: <https://bit.ly/3xsh4Cl>

VÒNG 1

1. Link gửi bài dự thi sẽ được mở từ 06/09/2021 lúc 9h00 và sẽ khóa vào 19/09/2021 vào lúc 23h59.
2. Top 10 thí sinh xuất sắc nhất vào vòng 2 sẽ được BTC thông báo vào ngày 24/09/2021 thông qua website của Bord Bia và trang Fan page của Hiệp Hội Đầu Bếp Chuyên Nghiệp Sài Gòn (SPC)

VÒNG 2

1. Top 10 thí sinh sẽ được BTC gửi 1 hộp nguyên liệu bao gồm Cua nâu từ Ireland. Các thí sinh sẽ trình bày 01 công thức dưới dạng video, độ dài video không quá 3 phút.
2. Link gửi bài dự thi sẽ được mở từ 27/09/2021 lúc 9h00 và sẽ khóa vào 10/10/2021 vào lúc 23h 59'.
3. Top 5 thí sinh lọt vào Chung kết sẽ được thông báo vào ngày 15/10/2021.

VÒNG CHUNG KẾT

Top 5 sẽ thi nấu ăn trong vòng Chung Kết tại TP Hồ Chí Minh vào Tháng 11/2021.

THỜI GIAN CÁC VÒNG CỦA CUỘC THI

16/08-29/08/2021

Vòng sơ tuyển

03/09/2021

Kết quả vòng sơ tuyển

27/09-10/10/2021

Vòng 2

15/10/2021

Kết quả vòng 2

VÒNG SƠ TUYỂN

VÒNG 1

VÒNG 2

VÒNG CHUNG KẾT

06/09-19/09/2021

Vòng 1

24/09/2021

Kết quả vòng 1

02/11/2021

Vòng chung kết

YÊU CẦU

- Thí sinh có độ tuổi 18 tuổi trở lên.
- Thí sinh có niềm đam mê và yêu thích về nấu nướng và ẩm thực, khuyến khích các thí sinh là đầu bếp chuyên nghiệp và không giới hạn các đối tượng khác.

QUY TRÌNH TUYỂN CHỌN

VÒNG SƠ TUYỂN

- Các thí sinh sẽ đăng ký thông tin cá nhân và gửi ý tưởng cho 01 công thức dự định làm với nguyên liệu chính là ốc Bu-lốt từ Ireland thông qua link được cung cấp. Ban giám khảo sẽ chọn 60 thí sinh đủ điều kiện bước vào vòng 1 theo quy cách chấm thi dựa theo phần “Quy Cách Chấm Điểm” ở trong mục bên dưới.
- Kết quả của vòng Sơ Tuyển sẽ được công bố vào ngày 03/09/2021.

QUY TRÌNH TUYỂN CHỌN

VÒNG 1

- Các thí sinh sẽ nộp 01 công thức sử dụng nguyên liệu ốc Bu-lốt từ Ireland dưới định dạng file word (có đính kèm hình món ăn, tối đa 03 hình món hoàn chỉnh) và gửi lại cho BTC theo đường link được cung cấp
- BTC sẽ hỗ trợ và cung cấp nguyên liệu ốc Bu-lốt từ Ireland cho các thí sinh ở vòng 1.
- 01 thí sinh chỉ được dự thi với 01 công thức.
- Ban giám khảo sẽ chọn 10 thí sinh để vào vòng 02 theo quy cách chấm thi dựa theo phần “Quy Cách Chấm Điểm” ở trong mục bên dưới.
- Ban giám khảo sẽ thông báo 10 bạn thí sinh lọt vào vòng 02 qua email vào ngày 24/09/2021.

VÒNG 2

- Thông tin tên của 10 bạn thí sinh sẽ được chia sẻ trên trang Fan page của SPC, website của Bord Bia.
- Mỗi bạn thí sinh sẽ sáng tạo 1 công thức sử dụng nguyên liệu cua nâu từ Ireland được BTC cung cấp.
- Hộp nguyên liệu bao gồm Cua nâu được cung cấp bởi BTC sẽ được gửi cho 10 thí sinh bắt đầu từ ngày 24/09/2021.
- Sau đó, các bạn thí sinh sẽ nấu công thức của mình và quay 1 video mô tả quá trình nấu món ăn, trong đó thí sinh sẽ giới thiệu công thức, mô tả các đặc điểm nổi bật của cua nâu từ Ireland được sử dụng trong công thức đã chọn (ví dụ: hương vị, và cách sử dụng khi nấu các món ăn Việt hay kết hợp với các nguyên liệu khác). Thí sinh dự thi sau đó sẽ gửi video này qua link mà BTC cung cấp.
- Ban giám khảo sẽ xem và chấm video dự thi của các bạn thí sinh dựa theo “Quy Cách Chấm Điểm” trong mục ở phần dưới. Top 05 bạn thí sinh sẽ được chọn vào chung kết.
- Top 5 thí sinh lọt vào vòng chung kết sẽ được công bố vào ngày 15/10/2021

QUY TRÌNH TUYỂN CHỌN

VÒNG CHUNG KẾT

- Top 5 sẽ thi nấu ăn tại khách sạn ở TP.HCM vào tháng 11/2021.
- Top 5 thí sinh sẽ trình bày 01 món ăn sử dụng 1-2 nguyên liệu chính là hải sản Ireland. Ban Giám khảo sẽ lựa chọn thí sinh thắng giải theo thứ tự Quán quân, Giải Nhì, Giải Ba và 02 giải Khuyến Khích, theo “Quy Cách Chấm Điểm” ở mục bên dưới.

GIẢI THƯỞNG

10 thí sinh lọt vào vòng 2 sẽ nhận được như sau:

Một hộp nguyên liệu Cua nâu từ Ireland, tạp dề, brochure được cung cấp bởi Bord Bia

Giải thưởng dành cho 05 thí sinh lọt vào vòng chung kết:

- QUÁN QUÂN
 - ✓ Voucher mua các thiết bị làm bếp cao cấp trị giá 35,000,000 VND
 - ✓ Voucher mua hải sản Ireland trị giá 10,000,000 VND
 - ✓ Cúp, Giấy chứng nhận, Bộ dao cao cấp
- GIẢI NHÌ
 - ✓ Voucher mua các thiết bị làm bếp cao cấp trị giá 25,000,000 VND
 - ✓ Cúp, Giấy chứng nhận, Bộ dao cao cấp
- GIẢI BA
 - ✓ Voucher mua các thiết bị làm bếp cao cấp trị giá 15,000,000 VND
 - ✓ Cúp, Giấy chứng nhận, Bộ dao cao cấp
- 2 GIẢI KHUYẾN KHÍCH
 - ✓ Mỗi giải 1 bộ dao cao cấp
 - ✓ Cúp, Giấy chứng nhận



Đầu Bếp Cẩm Thiên Long

Phó Chủ Tịch Hiệp Hội Đầu Bếp Chuyên Nghiệp Sài Gòn

Đầu bếp Cẩm Thiên Long với hơn 11 kinh nghiệm làm việc tại một số nhà hàng, khách sạn và khu nghỉ dưỡng uy tín nhất của quốc gia. Anh đã đạt được nhiều thành công và được biết đến sau khi tham gia cuộc thi Top Chef Việt Nam 2016. Năm 2019, anh đã trở thành Cố Vấn Ẩm Thực cho cuộc thi Top Chef Việt Nam mùa 2.

Với kiến thức về ẩm thực Châu Âu cùng với kinh nghiệm nấu nướng các món ăn Việt Nam, đầu bếp Steven Long được kênh 14 bầu chọn là một trong top 5 đầu bếp được yêu thích nhất năm 2018. Từ 2018 cho đến hiện tại, anh đảm nhiệm chức vụ là Phó Chủ Tịch Hiệp Hội Đầu Bếp Chuyên Nghiệp Sài Gòn trực thuộc Hiệp Hội Du Lịch TP.HCM, với hơn 3000 thành viên

Đầu bếp Ryan Phạm Đầu bếp Truyền Hình

Đầu bếp Ryan Phạm được biết đến với tài năng và niềm đam mê ẩm thực. Với khát khao được học hỏi và nâng cao tay nghề, anh đã du học về ẩm thực nấu ăn ở trường danh tiếng Le Cordon Bleu ở Úc. Trở về Việt Nam, đầu bếp Ryan tham gia rất nhiều chương trình nấu ăn truyền hình nổi tiếng như VTV3, VTV9, và đài VTC. Anh được bình chọn là 1 trong TOP 5 ĐẦU BẾP TRẺ được yêu thích nhất năm 2018, 2019 do Kênh14.vn bình chọn.



CHẤM ĐIỂM VÒNG SƠ TUYỂN

NỘI DUNG	ĐIỂM
Sáng tạo Thể hiện sự sáng tạo trong ý tưởng công thức bằng cách sử dụng nguyên liệu chính là ốc Bu-lốt từ Ireland.	.../90
Phù hợp Ý tưởng công thức giúp nổi bật nét đặc trưng của của nguyên liệu. Kết hợp hài hòa giữa các nguyên liệu và phương pháp chế biến.	.../10
Tổng điểm	.../100

CHẤM ĐIỂM VÒNG 01

NỘI DUNG	ĐIỂM
Sáng tạo Thể hiện sự sáng tạo trong ý tưởng công thức bằng cách sử dụng nguyên liệu chính là ốc Bu-lốt từ Ireland.	.../80
Phù hợp Ý tưởng công thức giúp nổi bật nét đặc trưng của của nguyên liệu. Kết hợp hài hòa giữa các nguyên liệu và phương pháp chế biến.	.../10
Trình bày Trình bày đẹp và sạch sẽ, đạt tiêu chuẩn như trong nhà hàng/khách sạn cao cấp.	.../10
Tổng điểm	.../100

CHẤM ĐIỂM VÒNG 02

NỘI DUNG	ĐIỂM
Sáng tạo & Phù hợp Thể hiện sự sáng tạo trong ẩm thực bằng cách sử dụng nguyên liệu Cua nâu Ireland. Nổi bật nét đặc trưng của của nguyên liệu. Kết hợp hài hòa giữa các nguyên liệu và phương pháp chế biến.	.../40
Trình bày Trình bày đẹp và sạch sẽ, đạt tiêu chuẩn như trong nhà hàng/khách sạn cao cấp.	.../30
Phần diễn giải món ăn trong Video Mô tả công thức nấu ăn hấp dẫn, trôi chảy với thông tin nêu bật được ưu điểm của Cua nâu khi dùng trong công thức.	.../30
Tổng điểm	.../100

CHẤM ĐIỂM VÒNG CHUNG KẾT

NỘI DUNG	ĐIỂM
Mise-en-place Món ăn dự thi tuân thủ đúng luật của cuộc thi, quy trình nấu ăn cũng như quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm HACCP	.../10
Đánh giá kĩ năng nấu ăn Thức ăn phải được chế biến và nấu chín bằng các phương pháp chuyên nghiệp, chú ý đến việc vệ sinh nhà bếp, hạn chế lãng phí thức ăn.	.../25
Tính xác thực và tính nguyên bản của công thức Công thức món ăn thể hiện được sự nổi bật về hương vị và chất lượng của hải sản Ireland. Các món ăn của địa phương, Quốc gia hoặc Kết hợp nguyên liệu sáng tạo khác nhau đều được chấp nhận.	.../5
Trình bày Món ăn được trình bày hấp dẫn, đẹp mắt, sạch sẽ và không sử dụng dụng cụ trang trí giả tạo và không mất quá nhiều thời gian	.../10
Hương vị và Kết cấu Hương vị tự nhiên của các thành phần thực phẩm nên được giữ nguyên hay được nâng cao tính đặc sắc. Món ăn phải có hương vị vừa miệng, nêm nếm hợp lý và kết cấu đẹp mắt. Sự kết hợp hương vị, màu sắc và thành phần phải tuân theo tiêu chuẩn giá trị dinh dưỡng ngày nay.	.../50
Tổng điểm	.../100

QUYỀN SỞ HỮU TRÍ TUỆ

Thông báo về quyền riêng tư theo Quy định chung về bảo vệ dữ liệu (EU) 2016/679 (GDPR).

Khi tham gia cuộc thi, bạn đồng ý với những điều sau:

- Bord Bia và Sopexa chia sẻ tên và địa chỉ của người tham gia được chọn ‘Top 10’ và ‘Top 5’.
- Bord Bia và Sopexa các chi nhánh và công ty con của công ty trong và ngoài Liên minh Châu Âu thu thập, tổ chức, cấu trúc, lưu trữ, thay đổi, tư vấn, sử dụng cho truyền thông, quảng cáo và tiếp thị, tái sử dụng hình ảnh, công thức nấu ăn và dữ liệu cá nhân của thí sinh.
- Chia sẻ địa chỉ của người tham gia với mục đích vận chuyển nguyên liệu cho top 10 thí sinh.

GIỚI HẠN TRÁCH NHIỆM PHÁP LÝ

Bằng cách hoàn thành một bài nộp, mỗi người tham gia do đó gửi thông tin về món ăn, Bord Bia và Sopexa cùng các công ty con, chi nhánh của họ, người được cấp phép, nhân viên, cán bộ, giám đốc, đại diện và người kế nhiệm và từ mọi cách thức hành động, nguyên nhân gây ra các vụ kiện, khiếu nại, yêu cầu, trách nhiệm pháp lý, tổn thất, chi phí, thuộc bất kỳ bản chất nào, đã biết hoặc chưa biết, cố định hoặc ngẫu nhiên, mà người tham gia có thể có hoặc sau đây có đối với Bord Bia, bởi bất kỳ thương tích hoặc thiệt hại nào mà người tham gia có thể phải gánh chịu, cho dù đến con người, tài sản, danh tiếng của người tham gia, hoặc do hậu quả của sự cố hoặc liên quan đến bất kỳ cách nào đối với bài nộp, cuộc thi hoặc việc sử dụng, kết hợp hoặc khai thác bài nộp cho bất kỳ mục đích nào được mô tả ở đây. Người tham gia từ bỏ quyền tìm kiếm biện pháp trừng phạt chống lại bất kỳ ai liên quan đến việc gửi bài tham dự, cuộc thi hoặc việc sử dụng, kết hợp hoặc khai thác tài liệu cho bất kỳ mục đích nào được mô tả ở đây theo bất kỳ cách nào. Người tham gia đồng ý bồi thường cho Bord Bia nếu chống lại bất kỳ trách nhiệm pháp lý, tổn thất, khiếu nại, yêu cầu, chi phí nào (bao gồm nhưng không giới hạn, phí luật sư hợp lý) và các chi phí phát sinh liên quan đến bất kỳ vi phạm nào hoặc bị cáo buộc vi phạm bởi người tham gia bất kỳ đại diện nào được thực hiện trong quá trình đệ trình hoặc bằng cách hoàn thành bài nộp.