

Co-Organizers



Under Patronage



As part of



QUY ĐỊNH ĐIỀU LỆ

CUỘC THI ĐẦU BẾP TÀI NĂNG HÀ NỘI LẦN III

I.C.E, HANOI, VIETNAM | 18-20.03.2025

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG



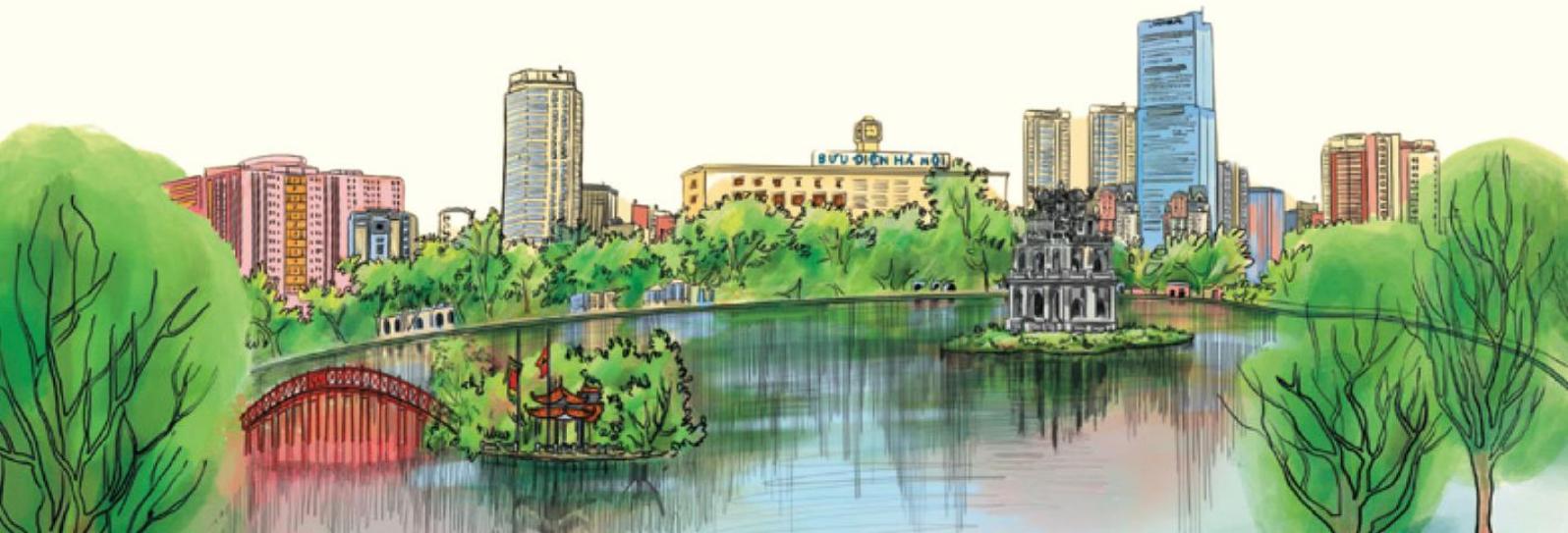
NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM



NHÀ TÀI TRỢ VÀNG



Đơn vị Bảo Trợ



Ban Tổ Chức



Ms. Nguyễn Hoa Chánh



Mr. Norbert Ehrbar



Ms. Nguyễn Hoa Chon

Cuộc thi Đầu Bếp Tài năng Hà Nội 2023 đã thành công rực rỡ, và Cuộc thi Đầu bếp Việt Nam Tài năng 2024 đã phá vỡ mọi kỷ lục. Chúng tôi hiện đang mong chờ phiên bản thứ 3 của Cuộc thi Đầu Bếp Tài năng Hà Nội vào năm 2025, sẽ được tổ chức cùng với Food and Hospitality Hanoi 2025.

Ban Tổ Chức gửi lời mời các đầu bếp từ mọi quốc gia ở mọi trình độ kỹ năng tham gia sự kiện ẩm thực danh giá và uy tín này và chia sẻ kinh nghiệm của họ. Mục tiêu nhằm quảng bá các tiêu chuẩn ẩm thực ngày càng phát triển tại Việt Nam, đồng thời mang đến cho các đầu bếp cơ hội tích lũy kinh nghiệm, chia sẻ chuyên môn và kết nối trong cộng đồng ẩm thực khu vực, quốc gia và quốc tế cùng với sự hỗ trợ đồng hành tuyệt vời của quý nhà tài trợ.

Cuộc thi Đầu Bếp Tài năng Hà Nội - Hanoi Salon Culinaire đã chứng minh là một nền tảng tuyệt vời để các tài năng ẩm thực trong nước và quốc tế trao đổi ý tưởng và kiến thức. Cuộc thi cũng mang đến cho các chuyên gia trong ngành cơ hội thể hiện kỹ năng ẩm thực của họ và thúc đẩy sự sáng tạo của các đầu bếp trẻ. Các trường cao đẳng nghề và đại học trên khắp Châu Á đã bày tỏ sự quan tâm đến việc gửi các thí sinh tham dự.

Sự kiện năm nay hứa hẹn sẽ rất thú vị, với cuộc thi Pizza Real California Milk lần thứ 4 và giới thiệu các phần thi mới hấp dẫn: Món Á từ Gạo và Sợi.

Tất cả các cuộc thi sẽ được tổ chức trong môi trường cạnh tranh cao, chúng tôi hy vọng rằng bạn và các đồng nghiệp, đơn vị công tác của mình sẽ ủng hộ và/hoặc tham gia Cuộc thi Đầu Bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025. Một lần nữa, chúng tôi sẽ mời các đội thi từ các quốc gia khác để nâng cao tinh thần cạnh tranh.

Ban Tổ Chức xin chân thành cảm ơn Công Ty Informa Markets Việt Nam và Quý Nhà Tài Trợ và Quý Hiệp Hội đã hỗ trợ và tạo điều kiện cho cuộc thi năm nay được diễn ra thành công tốt đẹp.

BAN TỔ CHỨC CUỘC THI ĐẦU BẾP TÀI NĂNG HÀ NỘI LẦN III - 2025

MỤC LỤC

Danh sách Phần thi, Lệ phí thi, Thời gian thi	T4
Thông tin chung	T5
Đơn vị đồng hành	T6
Quy định cuộc thi	T7

Danh mục Phần thi Cá nhân

Phần thi 1 Món nóng – Món ăn Việt Nam với Thịt Bò Mỹ – Nhà Tài Trợ USMEF	T9
Phần thi 1A Trưng bày Món ăn Việt Nam	T10
Phần thi 2 Món nóng – Thịt Gà Mỹ – Nhà Tài Trợ USAPEEC	T13
Phần thi 3 Món nướng – Thịt Gà Mỹ – Nhà Tài Trợ USAPEEC	T14
Phần thi 4 Món nóng – Cá và/hoặc Hải sản	T15
Phần thi 5 Món nóng – Pasta	T16
Phần thi 6 Món nóng – Món Á từ Gạo	T17
Phần thi 7 Món nóng – Món Á từ Sợi	T18
Phần thi 8 Món nóng – Khoai Tây Mỹ – Nhà Tài Trợ Potatoes USA	T21
Phần thi 9 Món Tráng miệng	T22
Phần thi 10 Trang trí Bánh kem Nhất Hương – Nhà Tài Trợ Nhất Hương	T27
Phần thi 11 Bánh Mini Tarts Tráng miệng Nhất Hương – Nhà Tài Trợ Nhất Hương	T28

Phần thi Pizza Real California Milk – Nhà Tài Trợ CMAB T31-32

Setup Bếp cho các phần thi	T33
Phổ biến Quy định HNESC2025 – Ngày nhận thẻ - Quy trình thi	T34
Giấy chứng nhận – Huy chương – Cúp – Giải thưởng đặc biệt	T35
Ghi chú quan trọng	T36
Recipe Card (Tiếng Anh)	T37-42

PHẦN THI – LỆ PHÍ THI – THỜI GIAN THI

PHẦN THI CÁ NHÂN		LỆ PHÍ (ĐỒNG)	Phần thi
Phần thi 1	Món nóng – Món ăn Việt Nam với Thịt Bò Mỹ – USMEF 	480.000	60 phút
Phần thi 1A	Trung bày Món ăn Việt Nam	480.000	60 phút
Phần thi 2	Món nóng – Thịt Gà Mỹ – USAPEEC 	480.000	60 phút
Phần thi 3	Món nướng – Thịt Gà Mỹ – USAPEEC 	480.000	90 phút
Phần thi 4	Món nóng – Cá và/hoặc Hải sản	480.000	60 phút
Phần thi 5	Món nóng – Pasta	480.000	45 phút
Phần thi 6	Món nóng – Món Á từ Gạo	480.000	30 phút
Phần thi 7	Món nóng – Món Á từ Sợi	480.000	30 phút
Phần thi 8	Món nóng – Khoai Tây Mỹ – Potatoes USA 	480.000	30 phút
Phần thi 9	Món Tráng miệng	480.000	30 phút
Phần thi 10	Trang trí Bánh kem Nhất Hương – Nhất Hương 	480.000	120 phút
Phần thi 11	Bánh Mini Tarts Tráng miệng Nhất Hương – Nhất Hương 	480.000	30 phút
PHẦN THI PIZZA REAL CALIFORNIA MILK LẦN IV		LỆ PHÍ (ĐỒNG)	THỜI GIAN
Phần thi P1	[Đầu bếp] Pizza Ý truyền thống + Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam 	480.000	30 phút
Phần thi P2	[Đầu bếp] Pizza Ý truyền thống + Pizza Thực vật	480.000	30 phút
Phần thi P3	[Đầu bếp] Pizza Ý truyền thống + Pizza Tráng miệng	480.000	30 phút
Phần thi S1	[Sinh viên] Pizza Ý truyền thống + Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam	480.000	30 phút
Phần thi S2	[Sinh viên] Pizza Ý truyền thống + Pizza Thực vật	480.000	30 phút
Phần thi S3	[Sinh viên] Pizza Ý truyền thống + Pizza Tráng miệng	480.000	30 phút

Ghi chú: BTC chỉ chấp nhận đơn đăng ký hoàn tất chuyển khoản lệ phí thi, ưu tiên đăng ký trước.

BTC sẽ không hoàn phí nếu thí sinh huỷ thi hoặc vắng mặt vì bất kỳ lý do gì, trừ khi phần thi thí sinh đăng ký đã đầy và không muốn đổi sang phần thi khác nên vui lòng cân nhắc kỹ trước khi đăng ký.

THÔNG TIN CHUNG

Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III – HNSC2025 được tổ chức trong khuôn khổ triển lãm Food & Hospitality Hanoi 2025.

Thời gian: 18 - 20.03.2025

Địa điểm: Trung tâm Triển lãm Quốc tế I.C.E Hà Nội
91 Trần Hưng Đạo, Hà Nội, Việt Nam

Ban Tổ Chức

Ông Norbert Ehrbar

Cô Nguyễn Hoa Chơn

Cô Nguyễn Hoa Chánh

Email: hanoisalonculinaire2025@gmail.com

Hotline HNSC2025: 0909071093 (Zalo - WhatsApp)

Thời gian tham quan: 09:00 – 17:00 (mở cửa cho công chúng)

Thời gian cuộc thi: 06:00 – 17:00 (dành cho thí sinh HNSC2025)



QUY ĐỊNH THAM QUAN

- CHỈ DÀNH CHO KHÁCH THAM QUAN CHUYÊN NGÀNH
- KHÔNG MANG QUẦN NGẮN, ÁO BA LỖ, DÉP LÊ
- KHÁCH THAM QUAN TRÊN 18 TUỔI
- THỦ CỨNG KHÔNG ĐƯỢC PHÉP MANG VÀO TRIỂN LÃM
- TRẺ EM, TRẺ SƠ SINH KHÔNG ĐƯỢC PHÉP VÀO TRIỂN LÃM
- KHÔNG HÚT THUỐC TRONG KHU VỰC TRIỂN LÃM

18-20.3.2025 I.C.E - HOAN KIEM, HA NOI



2025 Hanoi Salon Culinaire

Đơn vị tổ chức: Informa Markets, Đơn vị chứng nhận: FHH FOOD & HOSPITALITY HANOI

Trong khuôn khổ: FHH FOOD & HOSPITALITY HANOI

NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM: Potatoes USA, NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG: NHẬT HƯƠNG, CALIFORNIA, USA, NHÀ TÀI TRỢ VÀNG: HORECA, HANOI

Đơn vị bảo trợ: RESTAURANT ASSOCIATION VIETNAM, DANANG, Đơn vị bảo trợ: HANOI

QR CODE ĐĂNG KÝ THI

BTC sẽ phát thẻ dự thi cho thí sinh, giám khảo và nhà tài trợ vào 13:00 ngày 17.03.2024 tại I.C.E Hà Nội, Việt Nam.

Thông tin đăng ký:

BTC chỉ nhận đăng ký online và chuyển khoản lệ phí thi.

Ngày hết hạn đăng ký: 28.02.2025

Lệ phí thi sẽ không được hoàn lại, trừ khi phần thi thí sinh đăng ký đã đầy và không muốn đổi sang phần thi khác. Thí sinh phải từ **18 tuổi** trở lên.

Thí sinh có thể đăng ký thi một hay nhiều phần thi tùy thích, giới hạn 1 lần 1 phần thi.

Thí sinh nộp công thức món ăn - nguyên liệu chế biến cho mỗi phần thi đăng ký bằng tiếng Anh.

Lệ phí thi: 480.000 đồng/phần thi/thí sinh. Thí sinh đăng ký nhiều phần thi tự động nhân lên. (Lệ phí đã bao gồm VAT).

Thông tin chuyển khoản lệ phí thi:

Tên tài khoản: Công ty TNHH TM DV Song Hoa

Số tài khoản: 1032075085

Ngân hàng Thương mại Cổ phần Ngoại thương Việt Nam

Chi nhánh Kỳ Đồng – Hồ Chí Minh

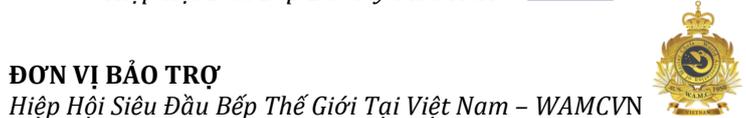
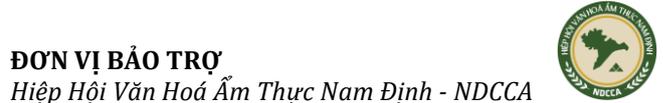
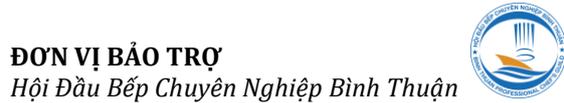
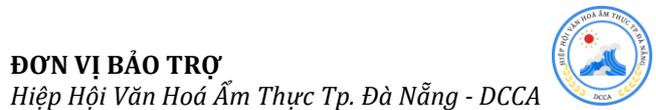
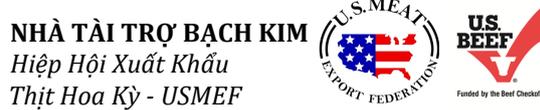
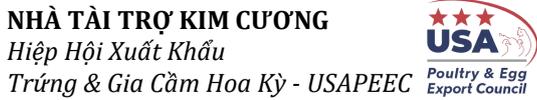
Nội dung chuyển khoản: HỌ VÀ TÊN – SỐ ĐIỆN THOẠI ĐĂNG KÝ HNSC2025

Thí sinh đăng ký tham dự và hoàn tất phần thi theo quy định sẽ nhận được giấy chứng nhận tham gia cuộc thi.

BTC sẽ huỷ giấy chứng nhận sau 3 tuần kết thúc cuộc thi.

Quyết định của Ban Giám Khảo có quyền quyết định cuối cùng trong mọi tình huống.

ĐƠN VỊ ĐỒNG HÀNH



QUY ĐỊNH CUỘC THI

Thí sinh phải đọc kỹ quy định cuộc thi trước khi đăng ký tham gia.*

- * Việc gửi đơn đăng ký đã điền đầy đủ sẽ đồng nghĩa với việc đồng ý tuân thủ Quy định & Điều lệ “Cuộc thi Đầu Bếp Tài Năng Hà Nội Lần III – 2025”.
- Tất cả món ăn đăng ký dự thi phải do chính thí sinh sáng tạo độc quyền và chưa bao giờ thi trong các cuộc thi khác.
- Thí sinh có quyền đăng ký nhiều phần thi trong cuộc thi, tuy nhiên với mỗi phần thi chỉ được đăng ký 1 lần.
- Thí sinh không được phép thay đổi phần thi sau khi hết hạn đăng ký. Vui lòng thông báo với Ban Tổ Chức (BTC) nếu thí sinh muốn hủy phần thi. Việc thông báo hủy sớm sẽ cho phép các thí sinh đăng ký chậm có cơ hội tham gia.
- Trong cuộc thi, nếu thí sinh vắng mặt mà không có lý do chính đáng, BTC sẽ hủy tư cách và không chấp nhận thí sinh đăng ký cho các cuộc thi trong tương lai.
- Việc đăng ký được thực hiện theo nguyên tắc “ưu tiên đăng ký trước”. Lưu ý các phần thi thường đủ số lượng trước ngày hết hạn nên hãy đăng ký sớm. Tất cả đơn đăng ký phải được sự chấp thuận của Ban Tổ Chức. Việc hoàn tiền cho các khoản thanh toán đăng ký không thành công sẽ được thực hiện SAU khi kết thúc cuộc thi. Phí đăng ký sẽ không được hoàn trả nếu cuộc thi bị hủy vì những lý do ngoài tầm kiểm soát của BTC hoặc nếu thí sinh hủy thi.
- Thí sinh phải báo danh tại khu vực bếp thi trước giờ thi đấu 30 phút. Thí sinh không có mặt vào thời gian quy định sẽ được coi là vắng mặt và sẽ bị loại. Thí sinh đăng ký nhiều phần thi liên lạc Ban Thư Ký để được hướng dẫn chi tiết.
- **Thí sinh được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.** Nếu thí sinh mang theo đĩa riêng của mình, không được phép sử dụng tên và/hoặc logo.
- BTC có quyền sửa đổi lịch thi đấu.
- Bảng tên hoặc logo nơi làm việc của thí sinh có thể được trưng bày sau khi chấm thi xong.
- Thí sinh phải tự in và đặt Recipe Card Tiếng Anh (3 bản) 1 bản gửi BTC, 2 bản còn lại đặt trên bàn thi và bàn trưng bày.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị bảng tên món ăn dự thi.
- Kích thước bàn trưng bày: 90cm x 90cm. Bị trừ điểm nếu phần thi trình bày vượt quá giới hạn kích thước cho phép.
- **Thí sinh và người hỗ trợ không được phép để đồ, vật dụng tại khu vực triển lãm gây mất mỹ quan chung, hoặc sử dụng các bàn ghế để cất vật dụng cá nhân. Thí sinh TỰ BẢO QUẢN đồ của mình trong “Holding Area” do BTC chuẩn bị.**
- Ban Tổ Chức được quyền dọn những sản phẩm dự thi được trưng bày trong trường hợp quá giờ trưng bày hoặc hư hỏng.
- Thí sinh nước ngoài lưu ý: Việt Nam có những quy định chặt chẽ về việc nhập khẩu thực phẩm, vui lòng liên hệ với Đại sứ quán Việt Nam tại nước sở tại để biết thêm chi tiết.
- Trường hợp đạt giải, thí sinh phải bảo đảm có mặt (hoặc người đại diện) tại buổi lễ trao giải để nhận giải. Vui lòng kiểm tra bảng điểm bên ngoài văn phòng cuộc thi. Tất cả thí sinh phải mặc trang phục đầu bếp để nhận giải. Bất kỳ cúp/huy chương/chứng nhận nào không được nhận tại buổi lễ sẽ bị hủy bỏ ba tuần sau sự kiện. Mọi chi phí vận chuyển sẽ do thí sinh chi trả.
- **Thí sinh phải mặc trang phục bếp chỉnh tề xuyên suốt chương trình cuộc thi và lễ trao giải: áo bếp, quần bếp, nón bếp.**
- Ban Tổ Chức sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại hay thất lạc thiết bị, đồ dùng hoặc đồ dùng cá nhân của thí sinh.
- **Lưu ý dành cho TẤT CẢ THÍ SINH:** Sau khi hoàn thành phần thi, thí sinh tập trung tại khu vực trưng bày để nghe đánh giá từ Ban Giám Khảo. Sau khi công bố kết quả và món ăn được dán huy chương tượng trưng, Giám khảo sẽ không đưa ra bất cứ đánh giá nào (khoảng một (1) giờ sau khi kết thúc thời gian nhận xét).

NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM SẢN PHẨM TÀI TRỢ



THỊT LỖI VAI BÒ MỸ

PHẦN THI 1 – MÓN NÓNG
MÓN ĂN VIỆT NAM VỚI THỊT BÒ MỸ
NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM – HIỆP HỘI XUẤT KHẨU THỊT HOA KỲ- USMEF



- Thí sinh phải đăng ký thi cả 2 Phần thi 1 – Món nóng – Món ăn Việt Nam với Thịt Bò Mỹ và 1A – Trưng bày Món ăn Việt Nam.
- Thí sinh thực hiện 2 mâm cơm món ăn Việt Nam: 1 mâm cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 mâm trưng bày cho khách tham quan gồm 5 món: 1 món gỏi, 2 món mặn, 1 món canh và 1 món tráng miệng.
- **Thí sinh bắt buộc sử dụng Thịt Lõi Vai Bò Mỹ cho ít nhất 2 món ăn tự chọn. Thịt Lõi Vai Bò Mỹ đã rửa đông sẽ được cung cấp trước giờ thi 30 phút tại bàn cho thí sinh.**
- Món tráng miệng và rau củ cắt tỉa trang trí có thể được chuẩn bị trước nhưng phải được trình bày hoàn tất tại cuộc thi.
- Thí sinh được quyền có một hỗ trợ viên trong phần thi. Hỗ trợ viên không được phép nấu và trang trí món ăn.
- Trang trí món ăn với tinh bột, rau củ và xốt phù hợp.
- Trình bày món ăn theo phong cách hiện đại.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 60 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 1 – MÓN NÓNG – MÓN ĂN VIỆT NAM VỚI THỊT BÒ MỸ - USMEF

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

5 Điểm

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

10 Điểm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

20 Điểm

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

Phục vụ

5 Điểm

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

Trình bày/Sáng tạo

10 Điểm

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vệ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

Hương vị & Kết cấu

50 Điểm

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN ĂN VIỆT NAM XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 4.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có tổng số điểm cao nhất trong 2 phần thi:

Phần thi 1 – Món nóng – Món ăn Việt Nam với Thịt Bò Mỹ và Phần thi 1A – Trưng bày Món ăn Việt Nam

PHẦN THI 1A – TRƯNG BÀY MÓN ĂN VIỆT NAM

- Thí sinh phải đăng ký thi cả 2 Phần thi 1 – Món nóng – Món ăn Việt Nam và Phần thi 1A – Trưng bày Món ăn Việt Nam.
- Trang trí các món ăn trong Phần thi 1 – Món ăn Việt Nam theo chủ đề tự chọn.
- Chỉ được trưng bày logo công ty sau khi Ban Giám Khảo chấm điểm xong.
- Tự chuẩn bị bảng tên món ăn dự thi như trang 7.
- **Diện tích trưng bày: 90cm x 90cm.**
- **Thời gian thi: 60 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tự chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 1A - TRƯNG BÀY MÓN ĂN VIỆT NAM

Chủ đề Món ăn trưng bày hài hoà với chủ đề tự chọn.	30 Điểm
Ấn tượng nghệ thuật Tác phẩm thể hiện ấn tượng thẩm mỹ, màu sắc hài hoà làm nổi bật món ăn trưng bày.	30 Điểm
Sáng tạo và Độc đáo Ý tưởng sáng tạo, độc đáo và phù hợp thuần phong mỹ tục.	40 Điểm
Tổng điểm	100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN ĂN VIỆT NAM XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 4.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có tổng số điểm cao nhất trong 2 phần thi:

Phần thi 1 – Món nóng – Món ăn Việt Nam với Thịt Bò Mỹ và Phần thi 1A – Trưng bày Món ăn Việt Nam

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG



POWERING THE GLOBE
with

PROTEIN PERFECTION



NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG SẢN PHẨM TÀI TRỢ



**2 ĐÙI GÀ MỸ GÓC TƯ
~600GR/CÁI**

PHẦN THI 2 – MÓN NÓNG – THỊT GÀ MỸ
NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG – HIỆP HỘI XUẤT KHẨU TRỨNG & GIA CẦM HOA KỲ - USAPEEC



- Thí sinh sử dụng **Đùi Gà Mỹ Góc Tư được tài trợ** thực hiện **1 món ăn chính theo phong cách tự do**, gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- **Đùi Gà Mỹ Góc Tư đã rửa đông sẽ được cung cấp trước giờ thi 30 phút tại bàn cho thí sinh.**
- Trang trí món ăn với tinh bột, rau củ và sốt phù hợp.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 60 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 2 – MÓN NÓNG – THỊT GÀ MỸ - USAPEEC

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

5 Điểm

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

10 Điểm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

20 Điểm

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

Phục vụ

5 Điểm

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

Trình bày/Sáng tạo

10 Điểm

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vệ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

Hương vị & Kết cấu

50 Điểm

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

PHẦN THI 3 – MÓN NƯỚNG – THỊT GÀ MỸ
NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG – HIỆP HỘI XUẤT KHẨU TRỨNG & GIA CẦM HOA KỲ - USAPEEC



- Thí sinh sử dụng **Đùi Gà Mỹ Góc Tư được tài trợ** thực hiện **1 món ăn chính theo phong cách BBQ**, gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- Trang trí món ăn với tinh bột, rau củ nướng và sốt phù hợp.
- **Đùi Gà Mỹ Góc Tư đã rửa đông sẽ được cung cấp trước giờ thi 30 phút tại bàn cho thí sinh.**
- Tất cả nguyên liệu chính, món ăn kèm, rau củ và sốt phải được nấu trên bếp nướng BBQ.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 90 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 3 – MÓN NƯỚNG – THỊT GÀ MỸ - USAPEEC

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý. **5 Điểm**

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa. **10 Điểm**

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau. **20 Điểm**

Phục vụ

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm. **5 Điểm**

Trình bày/Sáng tạo

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vệ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều. **10 Điểm**

Hương vị & Kết cấu

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc. **50 Điểm**

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

PHẦN THI 4 – MÓN NÓNG – CÁ VÀ/HOẶC HẢI SẢN

- Thí sinh thực hiện **1 món ăn chính theo phong cách tự do, protein cá và/hoặc hải sản tự chọn**, gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- Trang trí món ăn với tinh bột, rau củ và sốt phù hợp.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 60 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 4 – MÓN NÓNG – CÁ VÀ/HOẶC HẢI SẢN

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

5 Điểm

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

10 Điểm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

20 Điểm

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

Phục vụ

5 Điểm

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

Trình bày/Sáng tạo

10 Điểm

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vệ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

Hương vị & Kết cấu

50 Điểm

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

PHẦN THI 5 – MÓN NÓNG – PASTA

- Thí sinh thực hiện **1 món ăn chính – pasta theo phong cách tự do**, gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- Trang trí món ăn với rau củ và sốt phù hợp.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 45 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 5 – MÓN NÓNG – PASTA

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

5 Điểm

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

10 Điểm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

20 Điểm

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

Phục vụ

5 Điểm

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

Trình bày/Sáng tạo

10 Điểm

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vẻ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

Hương vị & Kết cấu

50 Điểm

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

PHẦN THI 6 – MÓN NÓNG – MÓN Á TỪ GẠO

- Thí sinh thực hiện **1 món ăn chính theo phong cách Á từ gạo** gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- Trang trí món ăn với rau củ và sốt phù hợp.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 30 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 6 – MÓN NÓNG – MÓN Á TỪ GẠO

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu	5 Điểm
Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.	
Vệ sinh và lãng phí thực phẩm	10 Điểm
Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.	
Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách	20 Điểm
Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.	
Phục vụ	5 Điểm
Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.	
Trình bày/Sáng tạo	10 Điểm
Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vẻ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.	
Hương vị & Kết cấu	50 Điểm
Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.	
Tổng điểm	100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

PHẦN THI 7 – MÓN NÓNG – MÓN Á TỪ SỢI

- Thí sinh thực hiện **1 món ăn chính theo phong cách Á từ sợi** gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- Trang trí món ăn với rau củ và sốt phù hợp.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 30 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 7 – MÓN NÓNG – MÓN Á TỪ SỢI

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu	5 Điểm
Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.	
Vệ sinh và lãng phí thực phẩm	10 Điểm
Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.	
Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách	20 Điểm
Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.	
Phục vụ	5 Điểm
Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.	
Trình bày/Sáng tạo	10 Điểm
Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vẻ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.	
Hương vị & Kết cấu	50 Điểm
Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.	
Tổng điểm	100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM SẢN PHẨM TÀI TRỢ



KHOAI TÂY MỸ TƯƠI

NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM SẢN PHẨM TÀI TRỢ

Potatoes®
USA



KHOAI TÂY MỸ ĐÔNG LẠNH

PHẦN THI 8 – MÓN NÓNG – KHOAI TÂY MỸ
NHÀ TÀI TRỢ BẠCH KIM – POTATOES USA



- Thí sinh sử dụng **Khoai Tây Mỹ được tài trợ** thực hiện **1 món ăn chính theo phong cách tự do**, gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan. Giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các phương pháp nấu ăn và nguyên liệu cổ điển, trình bày theo phong cách hiện đại.
- **Thí sinh sẽ lấy Khoai Tây Mỹ đông lạnh khi giờ thi bắt đầu.**
- Trang trí món ăn với rau củ và sốt phù hợp.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 30 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 8 – MÓN NÓNG – KHOAI TÂY MỸ - POTATOES USA

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

5 Điểm

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

10 Điểm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

20 Điểm

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

Phục vụ

5 Điểm

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

Trình bày/Sáng tạo

10 Điểm

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vẻ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

Hương vị & Kết cấu

50 Điểm

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

PHẦN THI 9 – MÓN TRÁNG MIỆNG

- Thí sinh thực hiện **2 món tráng miệng phong cách tự do, có thể là tráng miệng nóng hoặc lạnh**, mỗi món gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Trình bày món ăn theo phong cách hiện đại. Tất cả các thành phần trang trí phải ăn được và được trộn ngay tại chỗ. Đường được nấu trước nhưng không được tạo mẫu. Đường Syrup được phép sử dụng. Chocolate và royal icing được làm trước nhưng không được tạo hình. Sugar paste, marzipan và pastillage được pha màu trước nhưng không được tạo hình và nhấn khuôn.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 90 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 9 – MÓN TRÁNG MIỆNG

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

5 Điểm

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

10 Điểm

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

20 Điểm

Phục vụ

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

5 Điểm

Trình bày/Sáng tạo

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vẻ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

10 Điểm

Hương vị & Kết cấu

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

50 Điểm

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN TRÁNG MIỆNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có tổng số điểm cao nhất của 2 Phần thi 9 và 11.

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG



TASTE THE EXCELLENCE
FEEL THE PASSION

Nhat Huong Group is a leading Vietnamese enterprise in the manufacturing and distribution of bakery and beverage ingredients.

As the first topping cream factory in Vietnam, established by a visionary local entrepreneur, we set high standards for quality and innovation.

Our products are highly regarded in both domestic and international markets, including Japan, Korea, Taiwan, and Singapore.

With over twenty years of growth, Nhat Huong Group continues to diversify its offerings, creating a robust ecosystem that includes:

- Advanced manufacturing facilities
- Nhat Huong Baker's Mart
- Nhat Huong Bartenders' Mart
- Nhat Huong Baking Center

Our key products include:

- Cream products for cakes and beverages
- Fancy's premix powder
- Mama's Choice powder
- Frozen dough and cakes
- Chocolate



*Scan to Connect
with Nhat Huong*

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG SẢN PHẨM TÀI TRỢ ĐỂ BÁNH TART NƯỚNG SẴN



YA01++
(nguyên
cám/thường)
Đường kính trên: 6.5cm
Đường kính đáy: 4.5cm
Cao: 2.5cm



YA02++
(thường)
Đường kính trên: 7cm
Đường kính đáy: 6cm
Cao: 2cm



YA03++
(thường)
Trên: 6cm
Đáy: 5cm
Cao: 2cm



YA04++
(thường)
Rộng: 3.5cm
Dài: 5.5cm
Cao: 2cm



YA05++
(thường)
Đường kính: 3.5cm
Cao: 1.5cm

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG SẢN PHẨM TÀI TRỢ KEM TRANG TRÍ BÁNH



NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG SẢN PHẨM TÀI TRỢ CACAO TALK



PHẦN THI 10 – TRANG TRÍ BÁNH KEM NHẤT HƯƠNG NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG - NHẤT HƯƠNG



- Thí sinh thực hiện **trang trí 1 bánh kem theo phong cách tự do, sử dụng sản phẩm tài trợ kem trang trí bánh Nhất Hương.**
- Bánh (tròn hoặc nhân), kích thước tối thiểu hình tròn (đường kính 30cm) hoặc hình vuông (30cm x 30cm).
- Không có giới hạn về chiều cao cho tác phẩm.
- Tất cả các thành phần trang trí phải ăn được và được trộn ngay tại chỗ. Đường được nấu trước nhưng không được tạo mẫu. Đường Syrup được phép sử dụng. Chocolate và royal icing được làm trước nhưng không được tạo hình. Sugar paste, marzipan và pastillage được pha màu trước nhưng không được tạo hình và nhấn khuôn.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết cho phần thi của mình.
- Tự in và mang theo bài thuyết trình cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (1 bản) và bảng tên tác phẩm dự thi.
- **Thời gian thi: 120 phút.**
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 10 – TRANG TRÍ BÁNH KEM NHẤT HƯƠNG

Sơ chế nguyên liệu, Sắp xếp công việc và khu vực chế biến Sắp xếp nguyên liệu rõ ràng. Kỹ thuật làm việc sạch sẽ và đúng cách. Sử dụng hợp lý thời gian làm việc.	15 Điểm
Độ khó - Kỹ năng - Tính sáng tạo Ban Giám Khảo chấm điểm dựa trên độ khó, kỹ năng diễn đạt, tính sáng tạo và nỗ lực đã bỏ ra. Mọi chi tiết trang trí đều phải được "làm thủ công" từ nguyên liệu thô. Trừ điểm nếu sử dụng các sản phẩm trang trí được sản xuất thương mại hoặc làm sẵn.	40 Điểm
Vệ sinh an toàn & Lãng phí thực phẩm Kỹ thuật làm việc vệ sinh sạch sẽ. Bàn làm việc sạch sẽ, không bừa bộn. Bảo quản thực phẩm đúng cách. Kiểm soát nhiệt độ thực phẩm - nóng và lạnh. Kiểm soát chất thải thực phẩm dư thừa. Hạn chế rác thải nhựa.	15 Điểm
Trình bày & Ấn tượng chung Tác phẩm trang trí sáng tạo, hài hòa. Trình bày bắt mắt, phù hợp phong cách trang nhã, hiện đại.	30 Điểm
Tổng điểm	100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP TRANG TRÍ BÁNH KEM XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có số điểm cao nhất của Phần thi 10.

PHẦN THI 11 – BÁNH MINI TART TRÁNG MIỆNG NHẤT HƯƠNG NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG - NHẤT HƯƠNG



- Thí sinh thực hiện **2 món bánh tráng miệng mini tart với 2 loại nhân khác nhau, phong cách tự do**, mỗi món gồm 2 đĩa: 1 đĩa dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 1 đĩa trưng bày cho khách tham quan.
- **Nguyên liệu chính được tài trợ và bắt buộc sử dụng trong cả 2 món tráng miệng: Đế bánh tart nướng sẵn của Nhất Hương (đa dạng về hình dáng và kích thước)**
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Trình bày món ăn theo phong cách hiện đại. Tất cả các thành phần trang trí phải ăn được và được trộn ngay tại chỗ. Đường được nấu trước nhưng không được tạo mẫu. Đường Syrup được phép sử dụng. Chocolate và royal icing được làm trước nhưng không được tạo hình. Sugar paste, marzipan và pastillage được pha màu trước nhưng không được tạo hình và nhấn khuôn.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, đĩa trình bày cho các món ăn của mình.
- Thí sinh phải tự chuẩn bị, in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (3 bản) và bảng tên món ăn dự thi.
- **Thời gian thi: 30 phút.**
- Thí sinh Phần thi 1 – 11 được tùy chọn sử dụng sản phẩm chén đĩa thiết kế của V Horeca. Thí sinh phải liên hệ với nhân viên V Horeca để được chọn sản phẩm để sử dụng trong cuộc thi và phải hoàn trả nguyên vẹn.
- Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm Nhất Hương được trưng bày tại bàn thi: kem trang trí bánh, kem làm bánh, đế bánh tart nướng sẵn, sôcôla.
- Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Tài năng Hà Nội Lần III - 2025.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI 11 – BÁNH MINI TART TRÁNG MIỆNG NHẤT HƯƠNG

Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

5 Điểm

Sắp xếp nguyên liệu, công cụ dụng cụ rõ ràng, số lượng vật phẩm mang vào chính xác, kỹ thuật làm việc phù hợp và sử dụng thời gian làm việc hợp lý.

Vệ sinh và lãng phí thực phẩm

10 Điểm

Quản lý vệ sinh và lãng phí thực phẩm: thao tác kỹ thuật vệ sinh sạch sẽ, tuân thủ quy trình, đảm bảo bàn làm việc sạch sẽ và gọn gàng, bảo quản thực phẩm đúng cách, kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm nóng và lạnh, quản lý thực phẩm và chất thải dư thừa và giảm thiểu chất thải nhựa.

Thao tác kỹ thuật chuyên nghiệp đúng cách

20 Điểm

Thao tác chuyên nghiệp đúng cách, phù hợp với nghệ thuật ẩm thực hiện đại, sử dụng các phương pháp thực tế và được chấp nhận, loại trừ các thành phần không cần thiết. Phải áp dụng các kỹ thuật nấu ăn phù hợp cho tất cả các thành phần, bao gồm cả tinh bột và rau.

Phục vụ

5 Điểm

Yêu cầu phải trình bày đúng số lượng đĩa theo quy định, phù hợp với thực tế và dễ vận chuyển, phải phục vụ đúng giờ, nếu không sẽ bị trừ điểm.

Trình bày/Sáng tạo

10 Điểm

Sự cân đối của các thành phần và món ăn kèm, điểm thưởng cho sự kết hợp tuyệt vời, sự đơn giản và tính độc đáo trong thành phần. Trình bày sạch sẽ, gọn gàng, không có đồ trang trí nhân tạo hoặc mất nhiều thời gian sắp xếp và trang trí, cách bày trí mẫu mực để đảm bảo vệ ngoài hấp dẫn và có tính ứng dụng cao khi phục vụ số lượng nhiều.

Hương vị & Kết cấu

50 Điểm

Hương vị đặc trưng của món ăn phải được giữ nguyên, với hương vị và gia vị phù hợp, phải tuân thủ các tiêu chuẩn về giá trị dinh dưỡng hiện đại về chất lượng, hương vị và màu sắc.

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng

90 – 100 Điểm

Huy chương Đồng

70 – 79 Điểm

Huy chương Bạc

80 – 89 Điểm

Khuyến khích

60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.

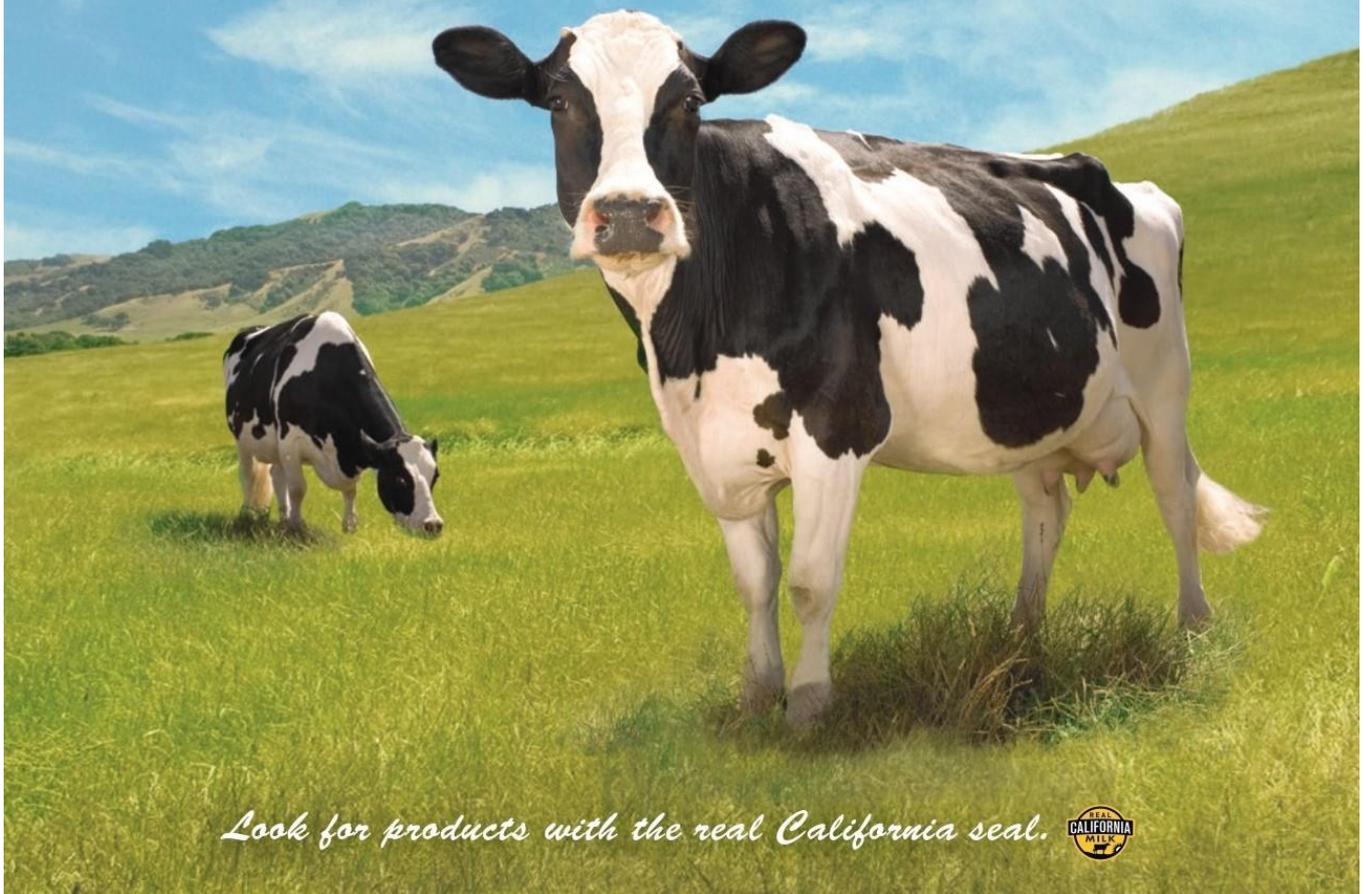
GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT – GIẢI ĐẦU BẾP MÓN TRÁNG MIỆNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có tổng số điểm cao nhất của 2 Phần thi 9 và 11.

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG



*Great dairy comes from happy cows.
Happy cows come from California.*



Look for products with the real California seal.



©2021 California Milk Advisory Board, an instrumentality of the California Department of Food and Agriculture



facebook.com/RealCaliforniaMilk

RealCaliforniaMilk.com

SẢN PHẨM TÀI TRỢ PHÔ MAI REAL CALIFORNIA MILK CHO MỖI PHẦN THI



**REAL CALIFORNIA
PHÔ MAI MOZZARELLA
600GR**



**REAL CALIFORNIA
PHÔ MAI CHEDDAR
300GR**



**REAL CALIFORNIA
PHÔ MAI KEM
300GR**



**REAL CALIFORNIA
PHÔ MAI XANH
100GR**

PHẦN THI PIZZA REAL CALIFORNIA MILK

NHÀ TÀI TRỢ KIM CƯƠNG – HIỆP HỘI SỮA BANG CALIFORNIA



PHẦN THI P1

[Đầu bếp] Pizza Ý Truyền thống
& Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam

PHẦN THI S1

[Sinh viên] Pizza Ý Truyền thống
& Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam

PHẦN THI P2

[Đầu bếp] Pizza Ý Truyền thống
& Pizza Thực vật

PHẦN THI S2

[Sinh viên] Pizza Ý Truyền thống
& Pizza Thực vật

PHẦN THI P3

[Đầu bếp] Pizza Ý Truyền thống
& Pizza Tráng miệng

PHẦN THI S3

[Sinh viên] Pizza Ý Truyền thống
& Pizza Tráng miệng

- Thí sinh thực hiện 4 bánh pizza, gồm 2 bánh pizza Ý truyền thống và 2 bánh pizza theo phần thi lựa chọn theo phong cách tự do. 2 bánh mỗi loại dành cho Ban Giám Khảo chấm thi, 2 bánh còn lại dành cho khách tham quan thưởng thức.
- Kích thước pizza từ 25cm - 30cm.
- **Thí sinh bắt buộc sử dụng ít nhất 1 loại sản phẩm tài trợ Phô mai California cho mỗi bánh pizza:**
 - Phô mai Mozzarella California (600gr)* *Phô mai Kem California (300gr)*
 - Phô mai Cheddar California (300gr)* *Phô mai Xanh California (100gr)*
- Không thực hiện pizza chảo hay pizza sâu vì giới hạn thời gian thi.
- Thí sinh không mang theo phô mai, được mang theo sốt làm sẵn, topping và dough bột nhào sẵn hoặc nướng trước.
- Không có khu vực sơ chế và chế biến nguyên liệu.
- Thí sinh phải tự mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết, khay lót nướng pizza.
- Tự in và mang theo công thức món ăn chuyên nghiệp cho Ban Giám Khảo bằng tiếng Anh (2 bản) và bảng tên bánh pizza dự thi.
- **Thời gian thi: 30 phút.**
- *Thí sinh có thể sử dụng sản phẩm cà chua đóng hộp và dầu oliu Colavita được trưng bày tại bàn thi.*
- *Thông tin sản phẩm tài trợ sẽ được cập nhật trên Facebook Cuộc thi Đầu bếp Việt Nam Tài năng.*

Pizza Ý Truyền thống

Phải thực hiện đúng chuẩn là pizza Ý truyền thống hình tròn có đường kính 25-30cm, dough bột, sốt đỏ, nhân toppings (không được quá 2 loại: Pepperoni, Xúc xích, Thịt xông khói, Giăm bông, Nấm, Ớt, Cà chua, Hành tây và Ô liu. Lưu ý các loại topping khác sẽ được tính là 1 topping. Có thể rưới dầu ô liu sau khi nướng; KHÔNG thể thêm các nguyên liệu hoàn thiện khác, kể cả các loại thảo mộc tươi. Các loại phô mai & gia vị rưới khác được cho phép trước khi bánh pizza của bạn đã vào lò nướng. Pizza phải có hình dạng tròn, kích thước 30cm (giới hạn theo lò nướng). Pizza sẽ bị loại nếu Ban Giám Khảo quyết định rằng nó có quá nhiều topping bên trên hoặc topping bên trên không được chấp nhận. (Theo Thể lệ Cuộc thi Pizza Quốc tế 2023 - Pizza Expo).

Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam

Không giới hạn sáng tạo dough bột, kiểu dáng, hương vị và nguyên liệu. Pizza làm từ nguyên liệu Việt Nam kết hợp Phô mai California. Hoan nghênh ứng dụng món ăn Việt Nam và gia vị vùng miền. Kích thước pizza từ 25cm - 30cm.

Pizza Thực vật

Kích thước pizza từ 25cm - 30cm làm từ thực vật kết hợp Phô mai California. Thịt hoặc các loại protein không phải phô mai được tính là đồ trang trí hoặc gia vị kết hợp.

Pizza Tráng miệng

Không giới hạn sáng tạo dough bột, kiểu dáng, hương vị và nguyên liệu. Kích thước pizza từ 25cm - 30cm. Khuyến khích tự do sáng tạo theo hương vị địa phương.

BẢNG ĐIỂM PHẦN THI PIZZA REAL CALIFORNIA MILK

Trình bày	Hình ảnh trực quan/ Kỹ thuật nướng	30 Điểm
Mùi vị	Vị bánh tổng thể, đế bánh, sốt, phô mai, nhân topping	50 Điểm
Sử dụng Phô mai California	Số lượng vừa đủ, dư, thiếu hay kết hợp nhiều loại	10 Điểm
Vệ sinh & Lãng phí thực phẩm	Quy trình làm việc có kế hoạch. Sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng. Lưu trữ thực phẩm đúng chuẩn. Hạn chế chất thải thực phẩm và rác thải nhựa.	10 Điểm

Tổng điểm

100 Điểm

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định (không tính nửa điểm).

Huy chương Vàng	90 – 100 Điểm
Huy chương Bạc	80 – 89 Điểm
Huy chương Đồng	70 – 79 Điểm
Khuyến khích	60 – 69 Điểm

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.



GIẢI THƯỞNG PHẦN THI PIZZA – REAL CALIFORNIA MILK



GIẢI NHẤT CHUNG CUỘC DÀNH CHO ĐẦU BẾP - CÚP & 5.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao nhất (ít nhất 2 phần thi).

GIẢI NHÌ CHUNG CUỘC DÀNH CHO ĐẦU BẾP - CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ hai (ít nhất 2 phần thi).

GIẢI BA CHUNG CUỘC DÀNH CHO ĐẦU BẾP – CÚP & 2.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ ba (ít nhất 2 phần thi).

GIẢI NHẤT CHUNG CUỘC DÀNH CHO SINH VIÊN - CÚP & 5.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao nhất (ít nhất 1 phần thi).

GIẢI NHÌ CHUNG CUỘC DÀNH CHO SINH VIÊN - CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ hai (ít nhất 1 phần thi).

GIẢI BA CHUNG CUỘC DÀNH CHO SINH VIÊN – CÚP & 2.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ ba (ít nhất 1 phần thi).

2 QUÁN QUÂN GIẢI NHẤT CHUNG CUỘC ĐẦU BẾP VÀ SINH VIÊN SẼ ĐẠI DIỆN VIỆT NAM THAM GIA TRANH TÀI “CUỘC THI PIZZA THẾ GIỚI” TẠI “PIZZA EXPO 2026” TẠI LAS VEGAS, HOA KỲ.

Hiệp Hội Sữa Bang California sẽ tài trợ toàn bộ chi phí vé máy bay và khách sạn. Thí sinh phải trên 18 tuổi, có hộ chiếu và đáp ứng đủ điều kiện xin visa Hoa Kỳ.

SETUP BẾP THI – PHẦN THI SỐ 1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13

BAN TỔ CHỨC CHUẨN BỊ CHO MỖI THÍ SINH:

- 2 Bếp Hồng Ngoại (tương thích tất cả loại nồi, chảo)
 - 1 Ổ cắm (220V) cho các thiết bị mang theo (công suất tối đa 2,000W)
 - 3 Bàn
 - 3 Lò Nướng Combi (dùng chung cho 13 thí sinh)
 - 3 Bồn Rửa (dùng chung cho 13 thí sinh)
- Không sử dụng ổ cắm nối dài tránh sập nguồn

LƯU Ý: KHÔNG ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG LỬA, BẾP GAS, BẾP THAN NƯỚNG TRONG KHUÔN VIÊN TRIỂN LÃM
Thí sinh được sử dụng dụng cụ khô, xông khói.

SET-UP BẾP PHẦN THI 3

BAN TỔ CHỨC CHUẨN BỊ CHO MỖI THÍ SINH:

- 1 Bếp Nướng BBQ & Than
- 1 Ổ cắm (220V) cho các thiết bị mang theo (công suất tối đa 2,000W)
- 2 Bàn

SETUP BẾP THI PIZZA PHẦN THI P1-P2-P3-S1-S2-S3

BAN TỔ CHỨC CHUẨN BỊ CHO MỖI THÍ SINH:

- 1 Bàn
- 1 Xe đẩy 3 tầng
- 1 Lò nướng Pizza
- 4 Thớt đựng pizza
- 1 Xềng Pizza

- Bất kỳ thiết bị điện bổ sung thí sinh mang vào phải được sự chấp thuận của Ban Tổ Chức trước cuộc thi.

- Thí sinh phải cung cấp danh sách thiết bị (số lượng, nhãn hiệu, tên/số kiểu máy và thông số kỹ thuật điện trước ngày 01/03/2025) cho BTC. Thí sinh có trách nhiệm đảm bảo không vượt quá tải điện, sập nguồn ảnh hưởng tiến độ cuộc thi sẽ bị trừ điểm và phạt theo quy định BTC.

- Thí sinh phải tự chuẩn bị và mang theo tất cả vật dụng nấu (nồi, chảo...), dụng cụ và nguyên liệu cần thiết cho các món ăn và phần thi của mình.

- Thí sinh phải hoàn trả đầy đủ tất cả dụng cụ, trang thiết bị BTC setup cho phần thi.

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM TÀI TRỢ & GIẢI ĐÁP ĐIỀU LỆ CUỘC THI

Facebook: <https://www.facebook.com/HNSC2025/>

NGÀY NHẬN THẺ & THAM QUAN KHU VỰC THI

Thời gian: **13:00 Thứ Hai, 17/03/2025**

Địa điểm: **Trung tâm Triển lãm Quốc tế Hà Nội - I.C.E Hanoi**

91 Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội

QUY TRÌNH THI

Trước giờ thi 60 phút: Thí sinh có mặt điểm danh tại khu vực bếp thi.

Trước giờ thi 30 phút: Thí sinh vào khu vực thi và set-up (**Thí sinh không có mặt sẽ bị loại**).

Bắt đầu thời gian thi theo quy định.

Kết thúc giờ thi: Thí sinh dọn dẹp tất cả vật dụng và rời khỏi khu vực thi nhanh nhất có thể.

Thí sinh tập trung khu vực trưng bày để nhận nhận xét từ Ban Giám Khảo.

Sau phần nhận xét, thí sinh nhận lại đĩa tại khu vực nhận chén đĩa của thí sinh.

Kết quả thi thông báo tại Bảng Kết Quả.

Thí sinh nhận lại đĩa tại Khu vực Trưng bày.

Lễ trao giải mỗi ngày 17:00 chiều - 18:00 chiều.

Phần thi sau 15:00 chiều sẽ được thông báo kết quả và trao vào hôm sau.

Giải thưởng đặc biệt sẽ trao vào ngày thi cuối cùng.

Thí sinh phải mặc áo bếp, nón bếp, tạp dề (nhà tài trợ) để nhận giải.

CHỨNG NHẬN – HUY CHƯƠNG – CÚP & GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT

Thí sinh hoàn tất phần thi theo quy định sẽ được nhận Giấy Chứng nhận tham gia cuộc thi.

Thí sinh đạt huy chương theo số điểm quy định.

Huy chương Vàng
Huy chương Bạc

90 – 100 Điểm
80 – 89 Điểm

Huy chương Đồng
Khuyến khích

70 – 79 Điểm
60 – 69 Điểm

Cúp & Kỷ niệm chương trao tặng cho người chiến thắng nếu có hơn 5 thí sinh hoàn tất phần thi của Phần thi theo quy định:

GIẢI ĐẦU BẾP XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 5.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt ít nhất 1 huy chương vàng và có tổng số điểm 2 Phần thi mà thí sinh này tham dự cao nhất. Nếu thí sinh này tham dự hơn 2 phần thi thì sẽ chọn 2 phần thi mà thí sinh đạt điểm cao nhất với điều kiện 1 trong 2 Phần thi đó phải là Phần thi 1 – Món ăn Việt Nam – Heo Mỹ và phần thi còn lại phải là 1 trong các phần thi từ 2 đến 9 – Các Món Nóng.

GIẢI ĐẦU BẾP MÓN ĂN VIỆT NAM XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 4.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có tổng số điểm cao nhất trong 2 phần thi:
Phần thi 1 – Món nóng – Món ăn Việt Nam với Thịt Bò Mỹ và Phần thi 1A – Trưng bày Món ăn Việt Nam.

GIẢI ĐẦU BẾP MÓN NÓNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh (đăng ký 2 phần thi trở lên) có tổng số điểm cao nhất từ Phần thi 2 đến Phần thi 8.

GIẢI ĐẦU BẾP MÓN TRÁNG MIỆNG XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có tổng số điểm cao nhất 2 Phần thi 9 và Phần thi 11.

GIẢI ĐẦU BẾP TRANG TRÍ BÁNH KEM XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh có số điểm cao nhất trong phần thi 10.

GIẢI ĐỒNG ĐỘI XUẤT SẮC NHẤT – CÚP & 10.000.000 ĐỒNG

Tiêu chuẩn đầu tiên cho giải thưởng này là các nhà hàng, khách sạn hoặc đơn vị phải có tối thiểu 5 thí sinh tham dự trong Cuộc thi Đầu bếp Tài Năng Hà Nội – Lần III - 2025. Các thí sinh phải làm việc trong cùng đơn vị, công ty hoặc 1 nhóm nhà hàng. Tiêu chuẩn thứ 2 là các thí sinh trong cùng 1 đội phải tham gia tối thiểu 5 Phần thi khác nhau của cuộc thi. Đội thắng sẽ là đội có tổng điểm cao nhất từ các Phần thi khác nhau có số điểm tốt nhất của họ.
(Mỗi thí sinh trong đội chỉ được sử dụng 1 điểm cao nhất của mình cho giải thưởng đồng đội).

GIẢI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM – CÚP & 1.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đạt điểm an toàn vệ sinh cao nhất mỗi ngày.



GIẢI THƯỞNG PHẦN THI PIZZA – REAL CALIFORNIA MILK



GIẢI NHẤT CHUNG CUỘC DÀNH CHO ĐẦU BẾP - CÚP & 5.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao nhất (ít nhất 2 phần thi).

GIẢI NHÌ CHUNG CUỘC DÀNH CHO ĐẦU BẾP - CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ hai (ít nhất 2 phần thi).

GIẢI BA CHUNG CUỘC DÀNH CHO ĐẦU BẾP – CÚP & 2.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ ba (ít nhất 2 phần thi).

GIẢI NHẤT CHUNG CUỘC DÀNH CHO SINH VIÊN - CÚP & 5.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao nhất (ít nhất 1 phần thi).

GIẢI NHÌ CHUNG CUỘC DÀNH CHO SINH VIÊN - CÚP & 3.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ hai (ít nhất 1 phần thi).

GIẢI BA CHUNG CUỘC DÀNH CHO SINH VIÊN – CÚP & 2.000.000 ĐỒNG

Được trao cho thí sinh đầu bếp có tổng điểm cao thứ ba (ít nhất 1 phần thi).

2 QUÁN QUÂN GIẢI NHẤT CHUNG CUỘC ĐẦU BẾP VÀ SINH VIÊN SẼ ĐẠI DIỆN VIỆT NAM THAM GIA TRANH TÀI “CUỘC THI PIZZA THẾ GIỚI” TẠI “PIZZA EXPO 2025” TẠI LAS VEGAS, HOA KỲ.

Hiệp Hội Sữa Bang California sẽ tài trợ toàn bộ chi phí vé máy bay và khách sạn. Thí sinh phải trên 18 tuổi, có hộ chiếu và đáp ứng đủ điều kiện xin visa Hoa Kỳ.

GHI CHÚ QUAN TRỌNG

- Thí sinh được sơ chế tất cả nguyên liệu trước nhưng không được phép cắt hay gia nhiệt.
- Nước dùng cơ bản được phép chuẩn bị trước nhưng không nêm gia vị và phải hoàn tất tại cuộc thi.
- Các loại sốt (sốt nóng, sốt dressing) phải được nấu và hoàn tất tại cuộc thi.
- Các nguyên liệu khô được phép ngâm nước trước và mang theo nhưng phải được chế biến tại cuộc thi.
- Mousses phải được thực hiện tại cuộc thi nhưng nguyên liệu được xay nhuyễn trước. Cẩn thận nhiệt độ lưu trữ.
- Puree trái cây, rau củ được phép làm sẵn nhưng không nêm gia vị và phải hoàn tất tại cuộc thi.
- Không được phép sử dụng phủ bóng hoặc nước ép cô đặc. Được phép sử dụng trái cây khô hay bột rau củ.
- Được phép sử dụng trái cây sấy dẻo hay dạng cán mỏng.
- Salad được rửa sạch nhưng không cắt nhỏ, chia phần.
- Rau củ quả được gọt vỏ, cắt tạo hình dạng nhưng không được chế biến hay gia nhiệt (phải ở dạng thô, còn sống).
- Bột nhào pasta được phép nhồi sẵn, nhưng không được tạo hình, nhồi nhân, phải nấu và chế biến tại cuộc thi.
- Ban Giám Khảo sẽ chấm điểm vệ sinh trong suốt phần thi và khu vực bếp sau khi thí sinh hoàn tất phần thi.
- Cỏ được phép rửa sạch, phi lê nhưng không được cắt nhỏ, chia phần và phải còn sống.
- Động vật có vỏ/ giáp xác được phép rửa sạch, lột vỏ nhưng không được cắt nhỏ, chia phần và phải còn sống.
- Thịt Heo/ Bò/ Gà được phép rút xương, cắt lọc chia phần nhưng phải còn sống.
- KHÔNG được phép mang theo thịt băm hoặc mousse.
- KHÔNG được phép mang theo các mặt hàng nấu sous vide đóng gói sẵn và/hoặc nấu chín sẵn.
- Protein khác ngoài sản phẩm tài trợ thí sinh tự chuẩn bị và sơ chế trước mang theo: lóc xương, chia thành từng phần và ướp, nhưng phải còn sống (Các sản phẩm được tài trợ sẽ chỉ có sẵn từ 15 đến 30 phút trước khi bắt đầu phần thi).
- Gan, Cật hay Phổi được cắt lọc trước nhưng không được chia phần, được ngâm trong sữa nhưng không được tẩm ướp gia vị.
- Cá xông khói, prosciutto, chorizo, bacon được phép sử dụng nếu được chế biến thêm trong phần thi.
- Được phép sơ chế cơ bản: băm hành tỏi... có thể chuẩn bị trước mang theo (phải đảm bảo tươi mới).
- Trứng được phép tách sẵn và tiệt trùng.
- Gia vị khô được phép cân sẵn định lượng và mang theo.
- Được phép sử dụng các loại dầu và bơ.
- Tất cả nguyên liệu trang trí và cắt tỉa trình bày trên món ăn đều phải ăn được.
- Ban Giám Khảo chấm điểm dựa trên Recipe Card bằng Tiếng Anh theo mã số và tiêu chuẩn ẩm thực truyền thống theo quốc gia của thí sinh, recipe gồm nguyên liệu, định lượng và cách làm.
- Thí sinh phải đăng ký đúng họ tên đầy đủ trong phiếu đăng ký và kiểm tra đúng mã số phần thi của mình.
- Thí sinh đã thi xong không được bước vào khu vực bếp thi.
- Món ăn phải được trình bày trên đĩa một cách tự nhiên và hấp dẫn nhất. Nguyên liệu trang trí món ăn phải hài hòa với thành phần chính cả về chất lượng và hương vị.
- Trang trí đơn giản, gọn gàng, sạch sẽ phù hợp phong cách ẩm thực hiện đại và mang lại hiệu quả ứng dụng thực tế phục vụ tại nhà hàng với số lượng lớn.
- Việc trang trí khu vực trưng bày sẽ không được chấm điểm (ngoại trừ phần thi 1A), tuy nhiên việc sắp xếp bàn ăn đẹp mắt và hấp dẫn sẽ tạo ấn tượng tốt cho Ban Giám Khảo và khách tham quan.

