

Co-Organizers



Under Patronage



As part of



**PHẦN THI PIZZA
REAL CALIFORNIA MILK
QUY ĐỊNH ĐIỀU LỆ
CUỘC THI ĐẦU BẾP TÀI NĂNG HÀ NỘI LẦN III**
I.C.E, HANOI, VIETNAM | 18-20.03.2025



Đơn vị Bảo Trợ



Ban Tổ Chức



Ms. Nguyễn Hoa Chánh Mr. Norbert Ehrbar Ms. Nguyễn Hoa Chơn

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 Culinare 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. **Phần thi Pizza Real California Milk** mang đến cho tất cả thí sinh đầu bếp chuyên nghiệp và sinh viên ngành ẩm thực cơ hội để thể hiện tài năng và sáng tạo những chiếc bánh pizza tuyệt vời nhất. Chúng tôi cam kết không gian lận hoặc lừa dối bất kỳ thí sinh nào.

CHIẾC BÁNH PIZZA NGON NHẤT SẼ CHIẾN THẮNG!

Ban Tổ Chức sẽ chuẩn bị khu vực thi sẵn sàng cho thí sinh; các bạn hãy thể hiện nỗ lực cao nhất trong phần thi của mình. Tài liệu này sẽ cung cấp cho bạn những tiêu chuẩn Ban Giám Khảo chấm thi cũng như một số gợi ý hữu ích. Bạn sẽ đạt được số điểm tối đa bằng cách thể hiện cách sử dụng tốt nhất có thể của Phô mai California. Trên tất cả, các bạn hãy sáng tạo sự độc đáo cho chiếc bánh pizza của mình. 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



THÔNG TIN PHẦN THI

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 - 28cm (tùy chỉnh theo kích thước lò nướng pizza Ooni).**
- **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**, 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 thao tác, Cắt bánh, Bảo quản, Rác thải, Lãng phí thực phẩm	10 Điểm

Tổng điểm

100 Điểm

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 bánh pizza 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 cam kết chấp hành tất cả các quy định điều lệ của Cuộc thi “Đầu Bếp Tài Năng Hà Nội Lần II - 2023”.
- Thí sinh có quyền đăng ký 1 hay nhiều phần thi pizza, 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 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 sắp tới. Lưu ý các phần thi thường đủ số lượng trước ngày hết hạn nên hãy đăng ký sớm. Tất cả đơn đăng ký đều phải được sự chấp thuận của BTC. BTC sẽ hoàn phí cho phần thi đăng ký không thành công SAU KHI kết thúc cuộc thi. **BTC sẽ không hoàn phí nếu thí sinh huỷ thi vì bất kỳ lý do gì nên vui lòng cân nhắc kỹ trước khi đăng ký.**
- 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 phải tự chuẩn bị và mang theo tất cả vật dụng và nguyên liệu cần thiết cho phần thi của mình. (không có tên và logo. BTC khuyến khích thí sinh tự chuẩn bị tên bánh pizza cho phần thi của mình.
- Thí sinh phải tự in và đặt Recipe Card Tiếng Anh (2 bản) 1 bản gửi BTC, 1 bản còn lại đặt trên bàn thi.
- **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 “Store Room” do BTC chuẩn bị. Ban Tổ Chức sẽ không chịu trách nhiệm đối với những mất mát, hư hại về vật dụng, thiết bị, món ăn, tác phẩm trưng bày của thí sinh.**
- Dành cho thí sinh nước ngoài: 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 của bạn 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 chịu.

QUY ĐỊNH PHẦN THI PIZZA REAL CALIFORNIA MILK

Đầu bếp, quản lý và nhân viên của khách sạn, nhà hàng, căn tin... và sinh viên ngành ẩm thực có thể gửi công thức đăng ký dự thi.

Thí sinh sẽ có thời gian 30 phút để tạo hình, phủ nhân và cho vào lò nướng 4 chiếc bánh pizza.

Thí sinh phải tự mang theo dụng cụ riêng (BTC chỉ cung cấp bàn làm việc và lò nướng).

Thí sinh phải thực hiện 4 chiếc bánh pizza, mỗi chiếc có đường kính 25cm - 30cm: 2 Pizza Ý truyền thống + 2 Master Pizza (Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam, Pizza Hướng đến Thực vật và Pizza Trắng miệng). Chi tiết tại trang 3.

Một chiếc bánh pizza dành cho Ban Giám Khảo chấm thi. Một chiếc sẽ được đem đi chụp ảnh rồi cắt ra và mời khách tham quan dùng thử.

Thí sinh chỉ được phép sử dụng phô mai California tài trợ: Phô mai Mozzarella California, Phô mai Cheddar California và Phô mai Xanh California.

Một chiếc bánh pizza dành cho Ban Giám Khảo chấm thi. Một chiếc sẽ được đem đi chụp ảnh rồi cắt ra và mời khách tham quan dùng thử. Nếu Ban Giám Khảo phát hiện ra bất kỳ loại phô mai nào khác, thí sinh sẽ bị loại.

Thí sinh phải mang theo bột nhào, nước sốt và toppings làm sẵn của riêng mình. Không có khu vực chuẩn bị sơ chế!

BÍ QUYẾT & LỜI KHUYÊN

Chúng tôi liệt kê một số điểm dưới đây, hãy làm đúng sẽ giúp bạn đạt được kết quả mong muốn.

Sự thật của sản phẩm

Nếu bạn đặt tên cho một phong cách, kỹ thuật, hương vị, sản phẩm hoặc cách trang trí, hãy đảm bảo rằng nó xuất hiện trên sản phẩm cuối cùng của bạn.

Phô mai

Chỉ cho phép sử dụng phô mai Real California của nhà tài trợ! Sử dụng một loại phô mai hoặc kết hợp. Sử dụng đúng lượng phô mai cho chiếc bánh pizza của bạn, quá nhiều hay quá ít đều không tốt. Sử dụng phô mai không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến số điểm cuối cùng của bạn. Ví dụ, việc sử dụng Cheddar không đúng cách có thể khiến món ăn bị đổ dầu.

Bột nhào

Nếu bạn muốn mỏng và giòn thì đảm bảo thành phẩm phải được như thế. Hãy chắc chắn bánh pizza được nướng chín đều.

Nếu bạn kết hợp một loại ngũ cốc hoặc hương vị khác, hãy làm thử trước đó nhiều lần, không bắt chọt thay đổi hay sáng tạo vào ngày thi.

BGK ưu tiên bột còn sống, chưa nướng, tạo hình tại cuộc thi.

Thí sinh có 30 phút trước giờ thi để setup và test làm quen với lò nướng (hãy đảm bảo bạn mang đủ dough bột để test và đủ để thực hiện 4 bánh pizza đường kính từ 25cm – 30cm).

Nước sốt nền cho loại truyền thống

Nước sốt đã được pha chế theo kiểu cổ điển chưa, đã bóc vỏ và bỏ hạt cà chua chưa?

Nó có được lược qua rây để loại bỏ bất kỳ tạp chất nào (vỏ, hạt...) không?

Nước sốt có độ óng ánh không? Có bị rỉ nước ở các cạnh trên bánh không?

Bạn đã nêm nếm gia vị chưa? Nó có quá chua không - cần phải điều chỉnh độ axit?

Trình bày

Cách trang trí có phù hợp với món ăn không, hay không cần thiết? Nguyên liệu trang trí có ăn được không?

Bạn có sử dụng đủ nguyên liệu được tài trợ chưa?

Cắt bánh - Chia phần

Bánh pizza được cắt chia phần chính xác chưa? Có thể cầm và ăn bánh bằng tay không?

Topping được phân phối đồng đều để đảm bảo mỗi phần bánh đều đầy đủ nguyên liệu chưa?

Nguyên liệu sử dụng đúng với tên món ăn?

Topping

Các loại topping đã được rải đều và đúng loại chưa, có cần tẩm ướp gia vị không?

Bạn đã sử dụng đúng sản phẩm của nhà tài trợ chưa?

Vệ sinh

Giữ khu vực làm việc sạch sẽ và vệ sinh - nếu có thứ gì đó rơi xuống sàn, phải bỏ thùng rác.

Nếu sản phẩm cần bảo quản lạnh thì để dưới 4°C, nếu nóng thì trên 74°C.

Vệ sinh cá nhân cũng quan trọng không kém: đồng phục phải sạch sẽ và không có vết bẩn, lược cài tóc nếu cần và loại bỏ đồ trang sức thừa. Móng tay và tay có tầm quan trọng hàng đầu vì chúng thường xuyên tiếp xúc với thức ăn. Nếu bạn sử dụng nhà vệ sinh, hãy rửa tay sau đó. Nếu bạn chạm vào bất kỳ bộ phận nào trên cơ thể, hãy rửa tay!

Các nhà tài trợ

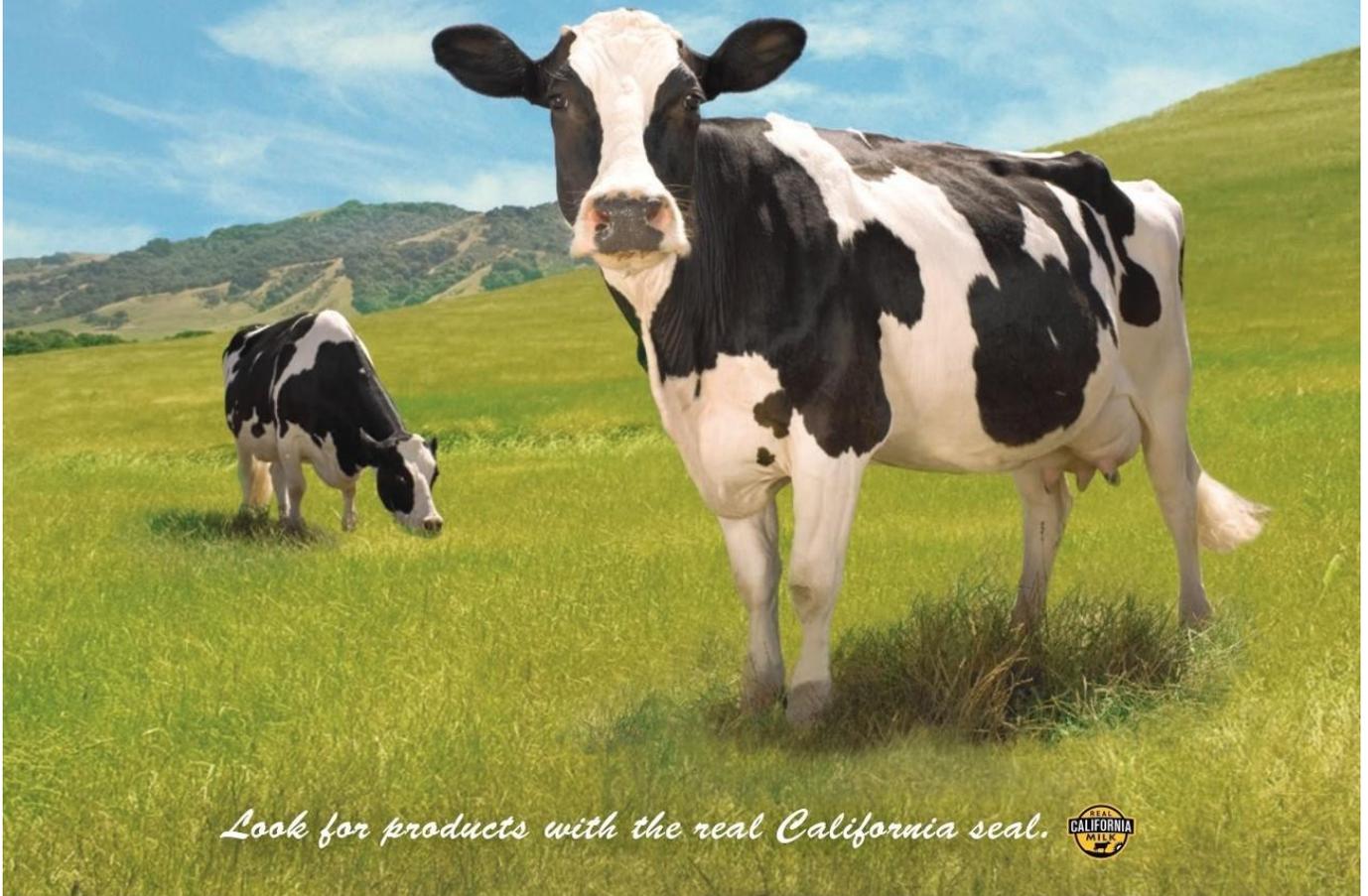
Các nhà tài trợ là phần không thể thiếu của cuộc thi và các sản phẩm mà họ tài trợ phải được sử dụng.

Nếu bạn sử dụng một sản phẩm không được tài trợ, bạn sẽ bị loại. Chỉ áp dụng cho các sản phẩm phô mai.

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



**PHÔ MAI MOZZARELLA
REAL CALIFORNIA
600GR**



**PHÔ MAI CHEDDAR
REAL CALIFORNIA
300GR**



**PHÔ MAI KEM
REAL CALIFORNIA
300GR**



**PHÔ MAI XANH
REAL CALIFORNIA
100GR**

NGÀY THI ĐẤU

Tất cả các giám khảo đều là những Giám Khảo danh giá và đạt chuẩn.

Ban Tổ Chức Cuộc thi Pizza - Real California Milk không tham gia chấm thi hoặc quyết định cuối cùng.

Hãy thi đấu với tinh thần thể thao, nếu cần hãy sẵn sàng hỗ trợ các đối thủ của bạn nếu họ đang cần giúp đỡ. Điều đó có thể bạn một ngày nào đó!

Chúng tôi biết rằng một cuộc thi trước mặt công chúng có thể làm bạn bối rối. Hãy đến trước một giờ trước khi bắt đầu giờ thi của bạn. Điều này giúp bạn đăng ký báo danh và làm quen với môi trường xung quanh.

Hãy tham dự buổi họp trước ngày thi vào ngày 17/03/2025 lúc 13:00 tại I.C.E, Hà Nội, Việt Nam.

Thí sinh phải mang theo bột nhào, nước sốt và topping làm sẵn riêng cho 4 chiếc pizza, mỗi chiếc có đường kính 25-30cm (có thể mang dư để test lò và phòng hờ sự cố).

- Bảo quản nguyên liệu trong hộp nhựa. Đồ đựng bằng thủy tinh không được phép. Không được dùng chén đĩa nhựa sử dụng 1 lần.
- Mang theo tất cả các sản phẩm đã sẵn sàng để sử dụng, không có khu vực chuẩn bị sơ chế.
- Bảo quản toàn bộ nguyên liệu vào thùng đá lạnh đúng quy cách. Các sản phẩm không được làm lạnh thích hợp có thể bị loại.
- Bạn phải chuẩn bị và nướng pizza tại cuộc thi.
- Thí sinh sẽ được cấp số báo danh theo thứ tự khi nhận đăng ký và nộp lệ phí thi.
- Thí sinh sẽ lấy bánh pizza đã hoàn thành ra khỏi lò nướng và đặt bánh chưa cắt vào khay đựng pizza Ooni 14" phục vụ không kèm gì khác. Chiếc bánh pizza sau đó sẽ được nhân viên mang đến bàn giám khảo. Bạn hãy mô tả chiếc bánh của bạn trong recipe card. Sau đó, người hỗ trợ sẽ cắt bánh pizza để cho mỗi giám khảo chọn một lát (miếng).
- Ban Giám Khảo sẽ đánh giá chấm thi và nhận xét ngay tại chỗ cho thí sinh.
- Không được phép tư vấn hoặc chỉ đạo (huấn luyện) từ bên ngoài, có thể dẫn đến việc thí sinh bị loại.
- Thí sinh là người duy nhất được phép vào khu vực thi đấu.
- Quyết định của Ban Giám Khảo là quyết định cuối cùng trong tất cả các vấn đề trong suốt cuộc thi.
- Trong tất cả các vấn đề khác liên quan đến The Real California Milk Pizza Challenge Vietnam, vào ngày diễn ra cuộc thi, quyết định của BTC cuộc thi là quyết định cuối cùng.
- Tất cả recipe, hình ảnh và video của thí sinh, BTC được toàn quyền sử dụng và tái sử dụng cho mục đích truyền thông, quảng cáo và tiếp thị.
- Điểm thi và kết quả được thông báo tại Bảng Kết Quả cuộc thi.
- Huy chương dựa trên số điểm đạt được sẽ được trao hàng ngày.
- Thí sinh chiến thắng chung cuộc sẽ được trao giải vào ngày cuối cùng cuộc thi.



PHẦN THI - LỆ PHÍ THI - THỜI GIAN THI

PHẦN THI CÁ NHÂN - PIZZA REAL CALIFORNIA MILK		LỆ PHÍ THI	THỜI GIAN THI
Phần thi P1	[Đầu bếp] Pizza Ý truyền thống + Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam 	480.000 đồng	30 phút
Phần thi P2	[Đầu bếp] Pizza Ý truyền thống + Pizza Thực vật 	480.000 đồng	30 phút
Phần thi P3	[Đầu bếp] Pizza Ý truyền thống + Pizza Tráng miệng 	480.000 đồng	30 phút
Phần thi S1	[Sinh viên] Pizza Ý truyền thống + Pizza Đặc trưng California với nguyên liệu Việt Nam 	480.000 đồng	30 phút
Phần thi S2	[Sinh viên] Pizza Ý truyền thống + Pizza Thực vật 	480.000 đồng	30 phút
Phần thi S3	[Sinh viên] Pizza Ý truyền thống + Pizza Tráng miệng 	480.000 đồng	30 phút
 Quán Quân Đầu bếp và Sinh viên Người Việt với số điểm cao nhất sẽ đại diện Việt Nam tham dự tranh tài Cuộc thi Pizza Thế giới tại Las Vegas, Hoa Kỳ - 2026 Hiệp Hội Sữa Bàng California sẽ tài trợ toàn bộ chi phí vé máy bay và khách sạn. 			

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

BTC sẽ không hoàn phí nếu thí sinh hủy thi 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, 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.

GIẤY 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 (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 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.

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.

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.



GIẢI THƯỞNG ĐẶC BIỆT PHẦN THI PIZZA – REAL CALIFORNIA MILK



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” TẠI LAS VEGAS, HOA KỲ 2026.

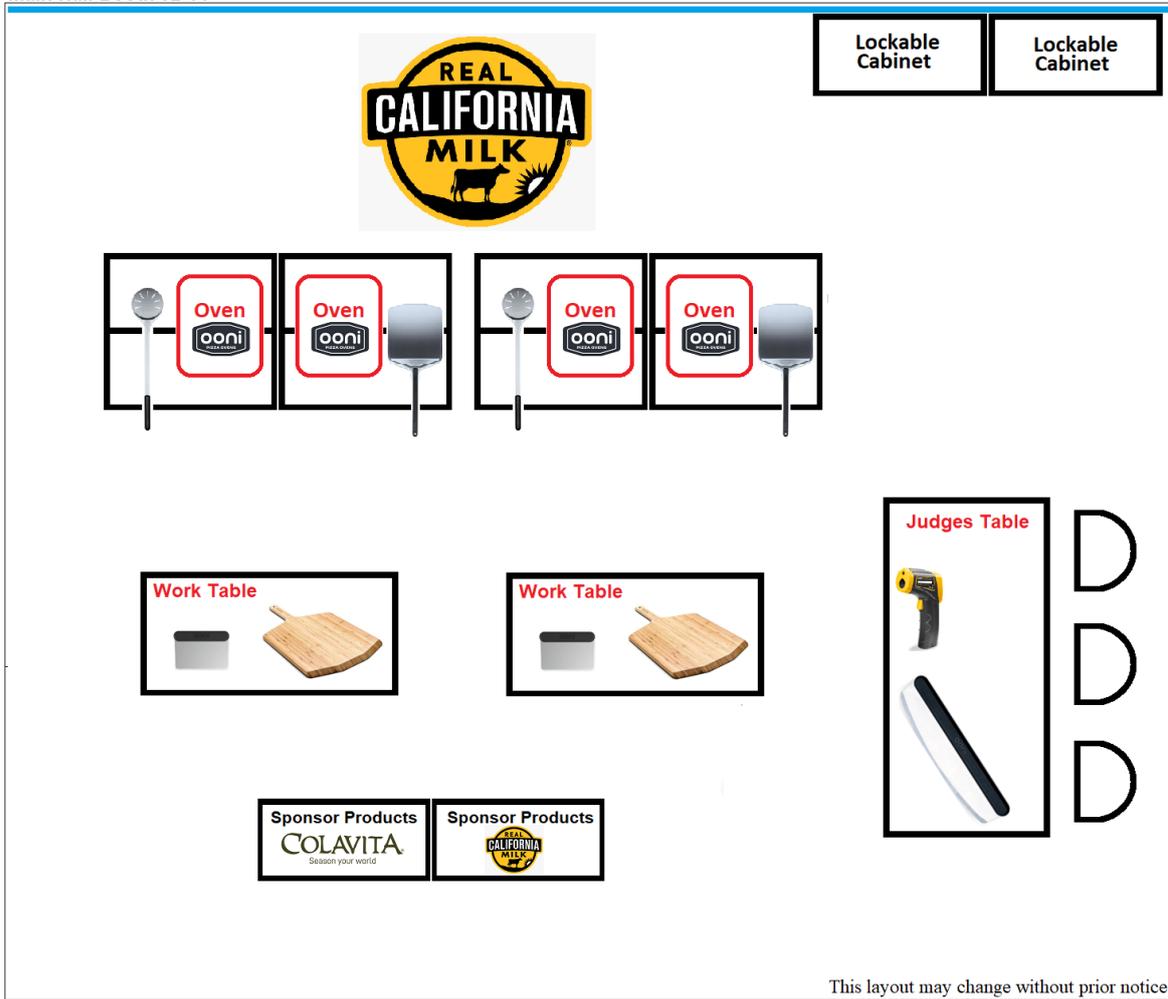
Hiệp Hội Sữa Bang California sẽ tài trợ toàn bộ chi phí vé máy bay và khách sạn. Thí sinh phải trên 18 tuổi, có hộ chiếu và đáp ứng đủ điều kiện xin visa Hoa Kỳ.

REAL CALIFORNIA PIZZA CHALLENGE LAYOUT

Main Hall Booth J2-14

Spectators

Spectators



This layout may change without prior notice

Spectators

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



Ooni Volt 12 Electric Pizza Oven
 Cooking surface: 33.7cm x 33.7cm
 Baking Stone
 Temperature up to 450°C
 2 Ovens for each Competitor



LY GIA VIEN

- 2 Lò nướng Pizza Ooni
- 4 Thớt đựng pizza
- 1 Xéng Pizza vuông lớn
- 1 Cọ vệ sinh lò nướng
- 1 Bàn Lạnh
- 1 Dao cắt bột
- 1 Xéng Pizza tròn nhỏ
- 1 Xe đẩy 3 tầng

DỤNG CỤ CHO BAN GIÁM KHẢO

- 1 Đo nhiệt độ hồng ngoại
- 2 Dao cắt pizza

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.



