

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC HỘI THI “GẮN KẾT YÊU THƯƠNG” CHÀO MỪNG NGÀY PHỤ NỮ VIỆT NAM 20/10/2022

Thực hiện kế hoạch năm học 2022 - 2023 của Ban chấp hành Công đoàn trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, Công đoàn trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Hồ Chí Minh tổ chức hội thi nấu ăn và cắm hoa với chủ đề “*Gắn kết yêu thương*” chào mừng ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10/2022, cụ thể như sau:

1. MỤC ĐÍCH

- Tổ chức phong trào thi đua lập thành tích chào mừng Hội nghị tổng kết 05 năm nhiệm kỳ XI của Công đoàn trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh và hướng tới Đại hội Công đoàn nhiệm kỳ 2023-2028.

- Lập thành tích chào mừng kỷ niệm 92 năm ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10 nhằm thể hiện sự quan tâm, động viên của Đảng ủy, Ban Giám hiệu, Công đoàn Trường dành cho chị em phụ nữ HUFI.

- Tạo sân chơi lành mạnh, bổ ích nhằm thắt chặt tình đoàn kết giữa các công đoàn viên, người lao động trong Nhà trường.

2. NỘI DUNG VÀ HÌNH THỨC TỔ CHỨC

2.1. Nội dung

- Mỗi Tổ Công đoàn thành lập 01 đội dự thi bao gồm 05 CĐV, NLD (khuyến khích đội thi có cả CĐV, NLD nam và nữ) để trang trí 01 bàn tiệc bao gồm các món ăn đãi tiệc phối hợp cắm kết 01 bình hoa hoặc lẵng hoa trang trí theo chủ đề của đội dự thi.

- Đối với các Tổ Công đoàn không đủ số lượng công đoàn viên, người lao động tham gia thi có thể phối hợp với Tổ Công đoàn khác để thành lập đội dự thi (tối đa 02 Tổ Công đoàn/đội thi).

2.2. Hình thức tổ chức

- Đối tượng dự thi: Công đoàn viên, người lao động thuộc các Tổ Công đoàn trong Nhà trường. Mỗi đội dự thi sẽ được Ban tổ chức hỗ trợ 1.000.000 đồng để mua nguyên vật liệu. Kinh phí cho bàn tiệc (không bao gồm chi phí mua nguyên liệu hoa) của mỗi đội dự thi dao động từ 1.000.000 đồng đến 1.200.000 đồng.

- Các đội dự thi sẽ nấu ăn, cắm hoa và trang trí bàn tiệc trong vòng **90 phút** theo hiệu lệnh của Ban Tổ chức. Các đội dự thi chuẩn bị nguyên liệu để chế biến món ăn đãi tiệc cho bàn ăn từ 04 - 06 người (tùy theo thực đơn của đội thiết kế, nhưng không được nằm ngoài khoản kinh phí dao động BTC đã công bố); được sơ chế nguyên liệu trước (nhặt, rửa, cắt, thái) để đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm nhưng **không được tẩm ướp, cắt tỉa, trang trí**

thành phẩm. Hoa sử dụng cắm trang trí bàn tiệc theo chủ đề có thể là hoa tươi, hoa khô, hoa vải, hoa giấy...

- Các đội dự thi chuẩn bị Bản in giấy A4 liệt kê tên nguyên liệu, định lượng, giá thành, tổng chi phí tương ứng với phần dự thi của nhóm – tên đơn vị và chủ đề tham gia Hội thi.

- Thời gian và địa điểm tổ chức: 07h30 thứ 7 ngày 22 tháng 10 năm 2022 tại sân trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh (cơ sở 140 Lê Trọng Tấn).

2.3. Tiêu chí chấm điểm

STT	TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM	ĐIỂM TỐI ĐA
I	Các yếu tố vi phạm thể lệ thi bị loại trực tiếp	
1	Kinh phí dự thi nằm ngoài chi phí quy định của BTC	Loại trực tiếp
2	Vi phạm thể lệ thi về việc chuẩn bị nguyên vật liệu	Loại trực tiếp
3	Thời gian thực hiện bài thi quá 10 phút so với quy định	Loại trực tiếp
II	Điểm trừ	
1	Không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	-5
2	Vệ sinh khu vực chế biến không sạch sẽ	-5
3	Nhắc nhở việc hỗ trợ nhân sự hoặc các sự việc khác từ bên ngoài vào cho đội dự thi	-5/lần
III	Thang điểm chấm bài dự thi	
1	Sự cân đối trong thiết kế thực đơn đãi tiệc	10
2	Sự phối hợp và làm việc nhóm hiệu quả	10
3	Kỹ thuật chế biến sản phẩm đạt yêu cầu (trung bình cộng của các món trong thực đơn)	30
4	Trang trí món ăn hài hòa, đẹp mắt	10
5	Kỹ thuật cắm/kết hoa đạt yêu cầu	15
6	Trang trí bàn tiệc hài hòa giữa sản phẩm món ăn, bình hoa và các yếu tố khác trên bàn ăn	15
7	Thuyết trình bàn tiệc của đội dự thi (không quá 05 phút)	10
Tổng điểm		100



2.4. Cơ cấu giải thưởng

- Cơ cấu giải thưởng dự kiến của Hội thi như sau:

- + 01 giải nhất 3.000.000 đồng.
- + 01 giải nhì 2.500.000 đồng.
- + 02 giải ba, mỗi giải 2.000.000 đồng.
- + 01 giải ấn tượng 1.500.000 đồng.
- + 01 giải sáng tạo 1.500.000 đồng.
- + 01 giải phong cách 1.500.000 đồng.
- + 05 giải khuyến khích, mỗi giải 1.000.000 đồng.

2.5. Thời gian đăng ký

Các Tổ Công đoàn gửi hồ sơ đăng ký (theo mẫu đính kèm) bằng văn bản có chữ ký của Tổ trưởng/Tổ phó Công đoàn và bằng file word về cô Hoàng Thị Liên Phương (email Egov) trước 16h30 ngày 19/10/2022. Mọi ý kiến, thắc mắc, góp ý quý Thầy/Cô vui lòng liên hệ với cô Đào Thị Trang để được trao đổi, giải đáp.

2.6. Ban Chỉ đạo

- Ông Nguyễn Xuân Hoàn – Hiệu trưởng – Trưởng ban;
- Ông Thái Doãn Thanh – Phó hiệu trưởng – Phó ban thường trực;
- Bà Lê Thị Hồng Ánh – Phó hiệu trưởng – Phó ban;
- Ông Bùi Hồng Đăng – Phó hiệu trưởng – Ủy viên;
- Ông Phan Xuân Cường – Trưởng phòng CTSV&TTGD – Ủy viên.

2.7. Ban Tổ chức

- Bà Nguyễn Thị Anh Thư – Chủ tịch CĐ – Trưởng ban;
- Bà Đào Thị Trang – Phó Chủ tịch CĐ – Phó ban thường trực;
- Ông Bùi Chí Hiếu – UV BTV – Phó ban;
- Bà Trần Thị Thu Hương – Phó Trưởng khoa Du lịch & Ẩm thực – Phó ban;
- Bà Trần Thị Phương Kiều – khoa Du lịch & Ẩm thực – Ủy viên;
- Ông Nguyễn Văn Dung – UV BCHCĐ – Ủy viên;
- Ông Nguyễn Minh Trung – UV BCHCĐ – Ủy viên;
- Ông Nguyễn Thanh Long – UV BCHCĐ – Ủy viên;

2.8. Ban Hậu cần

- Bà Đào Thị Mỹ Linh – UV BCHCĐ – Trưởng ban;
- Bà Hoàng Thị Liên Phương – UV BCHCĐ – Phó ban;
- Ông Nguyễn Đình Sinh – UV BCHCĐ – Ủy viên;
- Ông Phan Thanh Bình – UV BCHCĐ – Ủy viên.

Trên đây là kế hoạch tổ chức Hội thi chào mừng ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10 với chủ đề **“Gắn kết yêu thương”**. Ban chấp hành Công đoàn trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh đề nghị các Tổ trưởng Tổ Công đoàn triển khai thực hiện các nội dung trong Kế hoạch./.


BAN GIÁM HIỆU
TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TP. HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Xuân Hoàn

TM. BCH CÔNG ĐOÀN
CHỦ TỊCH


Nguyễn Thị Anh Thư

TM. BAN NỮ CÔNG
TRƯỞNG BAN

Đào Thị Trang

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH