

Số: 1423 /SVHTTDL-QLDL

Hà Tĩnh, ngày 04 tháng 12 năm 2020

V/v Đăng ký thời gian, đơn độc thực hiện  
Hội thi Âm thực hướng tới sản phẩm  
OCOP Hà Tĩnh cấp tỉnh lần thứ I  
(Thông báo số 4)

Kính gửi:

- Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố và thị xã;
- Hiệp hội Du lịch Hà Tĩnh.

Đến nay chỉ mới có huyện Hương Khê hoàn thành Hội thi âm thực theo Kế hoạch của tỉnh. Nhằm để triển khai kịp thời tiến độ Liên hoan âm thực các địa phương và vòng thi chung kết, trao giải Hội thi Âm thực hướng tới sản phẩm Ocop Hà Tĩnh lần thứ nhất theo Kế hoạch số 212/KH-UBND ngày 8/7/2020 của Ủy ban nhân dân tỉnh, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch đề nghị Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã và thành phố khẩn trương thực hiện một số nội dung sau:

1. Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố và thị xã đẩy nhanh tiến độ kịp thời tổ chức vòng thi sơ khảo cấp huyện, hoàn thành trước ngày 15/12/2020, có văn bản đăng ký lịch thi gửi bộ phận thường trực Ban Tổ chức cấp tỉnh trước ngày 07/12/2020, để Sở báo cáo đồng chí Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh, Trưởng ban tổ chức Hội thi; thông báo Đài Truyền hình tỉnh cử phóng viên dự ghi hình đưa tin, làm video clip và để Hiệp hội du lịch biết hỗ trợ địa phương tổ chức cuộc thi. Liên hoan âm thực các địa phương và vòng thi chung kết, trao giải Hội thi Âm thực hướng tới sản phẩm Ocop Hà Tĩnh lần thứ nhất cấp tỉnh dự kiến sẽ diễn ra từ ngày **19 đến ngày 23/12/2020**, tại thành phố Hà Tĩnh.

2. Các địa phương đã hoàn thành vòng thi sơ khảo lập danh sách 03 đơn vị đạt giải A cấp huyện, kèm theo biểu thuyết minh (*có các biểu mẫu kèm theo*) gửi về cho bộ phận thường trực BTC cấp tỉnh – phòng Quản lý Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, số 18 – Xô Viết Nghệ Tĩnh – Tp Hà Tĩnh (*bản mềm qua email: hahoadulichhatinh@gmail.com*).

3. Nội dung liên hoan và vòng chung kết Hội thi

Liên hoan âm thực các địa phương, Chung kết và Lễ trao giải Hội thi âm thực hướng tới sản phẩm OCOP Hà Tĩnh lần thứ nhất gồm:

- Tổ chức trang trí, chế biến, trưng bày và bán các sản phẩm dự thi là các món ăn chế biến trực tiếp hoặc chế biến sẵn của địa phương (mỗi địa phương có 2 món chế biến sẵn và 01 món chế biến tại chỗ đạt giải A tại vòng thi cấp huyện) có sử dụng các nguyên vật liệu từ các sản phẩm đặc trưng, đặc sản, truyền thống của địa phương.

- Tổ chức chấm thi và trao giải cho các đội tham gia.

4. Đề nghị Hiệp hội du lịch tỉnh cử thành viên giúp các địa phương trong công tác tổ chức Hội thi theo lịch đăng ký của các đơn vị.

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch thông báo Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã và thành phố biết, thực hiện. Thông tin chi tiết liên hệ bà Nguyễn Thị Cẩm Anh, chuyên viên phòng Quản lý Du lịch, điện thoại: 0948125785; Email: [nguyencamanh257@gmail.com/](mailto:nguyencamanh257@gmail.com/).

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Đ/c Đặng Ngọc Sơn, PCTUBND tỉnh, Tr Ban TC ( để báo cáo);
- Giám đốc, các PGĐ Sở;
- Thành viên Ban Tổ chức cuộc thi;
- Văn phòng ĐPNMTM tỉnh ( để phối hợp);
- Chánh, Phó Văn phòng Sở;
- Phòng VHHTT các huyện, thị xã thành phố;
- Lưu: VT, QL DL

**KT.GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Lê Trần Sáng**

THÀNH PHỐ

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**DANH SÁCH ĐĂNG KÝ  
THAM GIA HỘI THI CẤP TỈNH**

<b>SỐ TT</b>	<b>TÊN ĐƠN VỊ DỰ THI</b>	<b>ĐỊA CHỈ</b>	<b>SỐ CMND</b> <i>(Thí sinh dự thi và nhóm thành viên hỗ trợ)</i>	<b>TÊN MÓN ĂN</b>	<b>HÌNH THỨC CHẾ BIẾN</b>
<b>1</b>	Hộ/doanh nghiệp/cá nhân.....	Thôn, xã, huyện..	1..... 2..... 3..... 4.....		Chế biến sẵn
<b>2</b>	.....				Chế biến sẵn
<b>3</b>	.....				Chế biến tại chỗ

**Nơi nhận:**

- Bộ phận thường trực Ban Tổ chức Hội thi;
- Lưu: VT, VP;
- Gửi bản giấy + điện tử.

**KT.CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**

**(Ký, đóng dấu)**

.....

**BAN TỔ CHỨC  
HỘI THI ÂM THỰC HUỐNG TỚI SẢN**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**PHẨM OCOP HÀ TĨNH LẦN THỨ I**

Hà Tĩnh, ngày tháng năm 2020

**BÀI DỰ THI  
ẨM THỰC HUỐNG TỚI SẢN PHẨM OCOP HÀ TĨNH LẦN THỨ I**

Tên đội tham dự:

Chỗ ở hiện nay:

Địa chỉ kinh doanh:

Tên thương hiệu:

Tên món ăn:	Hình ảnh nếu có
Xuất xứ món ăn:	
Tên nguyên liệu	Định lượng
1.	
2.	
...	
1. Lựa chọn nguyên liệu: (Vùng nguyên liệu, chủng loại, quy cách, mùa vụ....)	
2. Sơ chế và bảo quản nguyên liệu thô:( Quy trình làm sạch "nếu có" bảo quản nguyên liệu phục vụ lâu dài...)	
3. Cắt thái:	
4. Tẩm ướp:	
5. Chế biến:	
6. Đóng gói và bảo quản sản phẩm:	
7. Hướng dẫn sử dụng:	
Tình trạng kinh doanh hiện nay:( Mục tiêu kinh doanh/ số lượng đơn hàng/ số lượng nhân công/ thị trường tiêu thụ....	
Khả năng phát triển thành hàng hóa thương mại:	