

UBND TỈNH BẮC GIANG
SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH

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

Số: 908 /SVHTTDL-QLDL

Bắc Giang, ngày tháng 8 năm 2019

V/v tham gia Hội thi Bartender
toàn quốc 2019

Kính gửi:

- Hiệp hội Du lịch tỉnh;
- Phòng Văn hóa và Thông tin các huyện, thành phố;
- Trung tâm Thông tin xúc tiến Du lịch;
- Khách sạn: Mường Thanh, Ravatel;
- Quán Cafe: 88, Mộc, Limba;
- Các nhà hàng, quán bar, cafe trên địa bàn tỉnh Bắc Giang.

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch nhận được Công văn số 1073/TCDL-KS ngày 30/7/2019 của Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch về việc Hội thi Bartender toàn quốc 2019 (thông báo số 2). Tham gia Hội thi, là cơ hội khẳng định chất lượng, thương hiệu, tính chuyên nghiệp đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ du lịch và những người đang làm nghề pha chế đồ uống tại các cơ sở; đồng thời, là cơ hội giao lưu, học tập, trao đổi kinh nghiệm thiết thực trong công tác pha chế đồ uống.

Để lựa chọn, lập danh sách thí sinh và thành lập đoàn tham gia Hội thi đảm bảo chất lượng, thời gian, Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch có ý kiến như sau:

- Đối với Hiệp hội Du lịch tỉnh; phòng Văn hóa và Thông tin các huyện, thành phố; Trung tâm Thông tin và Xúc tiến du lịch: Tuyên truyền, phổ biến nội dung Thẻ lệ Hội thi; tích cực vận động người đang làm nghề pha chế đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng, quán cafe, quán bar theo phân cấp quản lý, đăng ký tham gia Hội thi.

- Đối với các khách sạn, quán cafe, quán bar trên địa bàn tỉnh: Quan tâm cử người tham gia Hội thi; tạo điều kiện cho các thí sinh ôn tập, luyện tập các phương pháp pha chế đồ uống nhằm tham dự thi đạt kết quả tốt.

Gửi kèm theo: (1) Công văn số 1073/TCDL-KS ngày 30/7/2019; (2) Thẻ lệ Hội thi Bartender toàn quốc 2019; (3) Bản đăng ký tham gia dự thi; (4) Một số loại rượu và nguyên liệu dự trù thi.

Danh sách đăng ký tham gia Hội thi gửi về Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch (qua phòng Quản lý Du lịch), số 74 Nguyễn Thị Lưu, phường Ngô Quyền, thành phố Bắc Giang, tỉnh Bắc Giang; đồng thời, gửi bản scan vào địa chỉ email: qldl.bacgiang@gmail.com **trước ngày 15/8/2019**. Thông tin thêm, liên hệ bà Dương Thị Hồng Luyện, chuyên viên phòng Quản lý Du lịch, số điện thoại: 0902288098./*Đ*

Nơi nhận: *Đ*
Lưu: VT, QLDL.

Bản điện tử:

- Như trên;
- Giám đốc Sở, PGD Sở Trần Văn Dũng;
- Phòng QLDL.



BỘ VĂN HOÁ, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TỔNG CỤC DU LỊCH

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 1073/TCDL-KS
V/v Hội thi Bartender
toàn quốc 2019 (thông báo số 2)

Hà Nội, ngày 30 tháng 7 năm 2019

Kính gửi: Sở Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch các tỉnh/thành phố

Tiếp theo công văn số 617/TCDL - KS ngày 08 tháng 5 năm 2019 về việc tổ chức Hội thi Bartender toàn quốc 2019, Tổng cục Du lịch thông báo như sau:

1. **Nội dung thi:** Hội thi Bartender toàn quốc gồm 03 nội dung sau:

- a) Thi pha chế cơ bản (cocktail hoặc mocktail).
- b) Thi biểu diễn pha chế.
- c) Thi pha cà phê máy.

Mỗi thí sinh có thể đăng ký tham gia 01, 02 hoặc cả 03 nội dung thi.

2. **Thời gian thi:** từ 05 đến 07 tháng 9 năm 2019, trong dịp tổ chức Hội chợ Du lịch Quốc tế Thành phố Hồ Chí Minh lần thứ 15.

3. **Địa điểm:** tại Thành phố Hồ Chí Minh. Ban tổ chức sẽ thông báo địa điểm chính thức sau khi nhận được đăng ký của các địa phương, đơn vị.

Tổng cục Du lịch gửi kèm Thẻ lệ Hội thi Bartender toàn quốc năm 2019 và mẫu Đăng ký dự thi. Đề nghị các Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Sở Du lịch các tỉnh/ thành phố tổ chức lựa chọn, phổ biến Thẻ lệ Hội thi và gửi danh sách thí sinh tham dự Hội thi về Tổng cục Du lịch trước ngày 15 tháng 8 năm 2019.

Thông tin chi tiết đề nghị liên hệ với Vụ Khách sạn, Tổng cục Du lịch, 80 Quán Sứ, Hoàn Kiếm, Hà Nội (đồng chí Hoàng Trà My, điện thoại: 0968315682; 024.39423760 (máy lẻ 133); fax: 024.39424115; Email: hoangmyvnat@gmail.com. /.)

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, Vụ KS, TM (70).

TỔNG CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Trùng Khánh

Mẫu dành cho thí sinh dự thi

BẢN ĐĂNG KÝ DỰ THI
HỘI THI BARTENDER TOÀN QUỐC 2019

Họ Tên:

Năm sinh: Giới tính: Nam / Nữ

Đơn vị công tác:

Điện thoại: Email:

Đăng ký thi nội dung:

1. Thi pha chế cơ bản: ☐
- Cocktail ☐
- Mocktail ☐
2. Thi biểu diễn pha chế ☐
3. Thi pha cà phê máy ☐

Đại diện đơn vị cử thí sinh dự thi
(Ký, ghi rõ chức vụ, họ tên)

NGƯỜI DỰ THI
(Ký, ghi rõ họ tên)

MỘT SỐ LOẠI RƯỢU VÀ NGUYÊN LIỆU DỰ TRÙ THI

STT	TÊN SẢN PHẨM	ĐƠN VỊ TÍNH	SỐ LƯỢNG	GHI CHÚ
Rượu Mạnh				
1	Brandy	Chai	5	
2	Whisky	Chai	5	
3	Vodka	Chai	5	
4	Rum	Chai	5	
5	Tequilla	Chai	5	
6	Gin	Chai	5	
Rượu Mềm				
Nhóm Cam, chanh				
1	Triple Sec	Chai	5	
2	Cointreau	Chai	5	
3	Blue curacao	Chai	5	
Nhóm Quả				
1	Cherry Brandy	Chai	5	
2	Malibu	Chai	5	
3	Banana	Chai	5	
4	Apricot	Chai	5	
Nhóm Hạt				
1	Kalua's	Chai	5	
2	Amareto	Chai	5	
3	Cream de cacao trắng	Chai	5	
4	Cream de cacao nâu	Chai	5	
Nhóm Thảo mộc				
1	Cream de Menthe xanh	Chai	5	
2	Cream de Menthe trắng	Chai	5	
3	Galliano	Chai	2	
Nhóm khác				
Các loại quả				
1	Dưa hấu	Kg	5	
2	Cam	Kg	5	
3	Chanh	Kg	5	
4	Quất	Kg	2	
5	Dứa	Quả	30	
6	Táo	Kg	5	
7	Lê	Kg	5	
8	Cherry xanh	Hộp	1	
8	Cherry đỏ	Hộp	1	
Trang trí				
1	Ống hút			
2	Lót ly			

5/12

Hà Nội, ngày 7 tháng 7 năm 2019

THẺ LỆ HỘI THI BARTENDER TOÀN QUỐC 2019

A. QUY ĐỊNH CHUNG

I. ĐỐI TƯỢNG DỰ THI

Người đang làm nghề pha chế đồ uống tại các cơ sở lưu trú du lịch, nhà hàng, quán bar phục vụ khách du lịch thuộc mọi thành phần kinh tế trong cả nước, có kiến thức chung và hiểu biết cần thiết liên quan đến nghiệp vụ pha chế, không phân biệt chức danh của thí sinh.

II. TIÊU CHUẨN DỰ THI

- Có kinh nghiệm trong nghề từ 01 năm trở lên.
- Có sức khỏe tốt.
- Được giám đốc hoặc người quản lý có thẩm quyền của đơn vị đang làm việc cử tham gia Hội thi.

III. HÌNH THỨC THI:

Hội thi Bartender toàn quốc gồm 03 nội dung: thi pha chế đồ uống cơ bản, thi biểu diễn pha chế, thi pha cà phê máy. Thí sinh có thể đăng ký 01, 02 hoặc cả 03 nội dung thi.

a) Thi pha chế đồ uống cơ bản (cocktail hoặc mocktail)

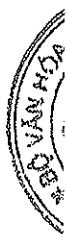
Ban Tổ chức bố trí nguyên liệu pha chế cơ bản trong danh sách kèm theo.

Thời gian tối đa cho mỗi thí sinh là 25 phút bao gồm:

- 10 phút chuẩn bị trang trí
- 5 phút chuẩn bị dụng cụ, ly... trên bàn thi,
- 5 phút thi chính thức: pha 02 ly Cocktail hoặc Mocktail (1 ly trình bày trên bàn, 1 ly rót ra 3 ly nhỏ cho Ban Giám khảo)
- 3 phút thuyết trình sản phẩm.
- 2 phút trả lời câu hỏi của Ban giám khảo.

Lưu ý :

- Công thức Cocktail hoặc Mocktail không quá 6 thành phần.
- Thí sinh tự chuẩn bị dụng cụ, ly... để thi. Trong trường hợp đề nghị, Ban tổ chức sẽ hỗ trợ đồ dùng, dụng cụ pha chế cho thí sinh.
- Thí sinh có thể sử dụng nguyên liệu, phụ liệu ngoài danh sách do Ban Tổ chức cung cấp.



Phòng thi được kê sẵn 5 bàn so le nhau. Mỗi lượt có 5 thí sinh thi, dự kiến 15 -20 lượt (tùy theo số lượng thí sinh đăng ký). Thí sinh sẽ bốc thăm để xác định vị trí bàn sẽ thi.

Tiêu chí chấm điểm gồm các nội dung:

1. Tác phong
 - a. Trang phục, tóc, móng tay gọn gàng, sạch sẽ.
 - b. Động tác chuyên nghiệp, nhanh, gọn,
 - c. Chuẩn bị đồ, sắp xếp đồ hợp lý khi làm.
2. Gọn, sạch.
3. Đảm bảo thời gian thi.
4. Kỹ năng nghề:
 - a. Thuần thực, đúng kỹ thuật.
 - b. Trình tự thao tác.
 - c. Kết quả sản phẩm.
5. Mỹ thuật (Trình bày, trang trí).
6. Thuyết trình
 - a. Nội dung trình bày hay.
 - b. Thể hiện được chủ đề.
 - c. Cách trình bày lưu loát, đủ ý, truyền cảm, tự tin.

Căn cứ kết quả vòng thi, Ban Tổ chức sẽ trao: 01 giải Nhất, 02 giải Nhì, 03 giải Ba và 05 giải Khuyến khích cho các thí sinh xuất sắc nhất.

b) Thi biểu diễn pha chế

Ban Tổ chức bố trí nguyên liệu pha chế cơ bản trong danh sách kèm theo.

Thời gian tối đa cho mỗi thí sinh là 25 phút bao gồm:

- 10 phút chuẩn bị trang trí.
- 5 phút chuẩn bị dụng cụ, ly... trên bàn thi
- 5 phút thi chính thức: 02 ly Cocktail (1 ly trình bày trên bàn, 1 ly rót ra 3 ly nhỏ cho Ban Giám khảo).
- 3 phút thuyết trình sản phẩm.
- 2 phút trả lời câu hỏi của Ban giám khảo.

Lưu ý :

- Mỗi chai biểu diễn phải có ít nhất 60 ml chất lỏng, không sử dụng lửa để biểu diễn.
- Công thức Cocktail không quá 6 thành phần.

- Thí sinh tự chuẩn bị dụng cụ, ly, vỏ chai rượu....để thi.
- Thí sinh có thể sử dụng nguyên liệu, phụ liệu ngoài danh sách do Ban Tổ chức cung cấp.

Phòng thi được kê sẵn 3 bàn so le nhau. Mỗi lượt có 3 thí sinh thi, dự kiến 15 -20 lượt (tùy theo số lượng thí sinh đăng ký). Thí sinh sẽ bốc thăm để xác định vị trí bàn sẽ thi.

Tiêu chí chấm điểm gồm các nội dung:

1. Tác phong
 - a. Trang phục, tóc, móng tay gọn gàng, sạch sẽ.
 - b. Động tác chuyên nghiệp, nhanh, gọn,
 - c. Chuẩn bị đồ, sắp xếp đồ hợp lý khi làm.
2. Gọn, sạch.
3. Đảm bảo thời gian thi.
4. Kỹ năng nghề:
 - a. Thuận thực, đúng kỹ thuật.
 - b. Thao tác, biểu diễn.
 - c. Kết quả sản phẩm.
5. Mỹ thuật (Trình bày, trang trí).
6. Thuyết trình
 - a. Nội dung trình bày hay.
 - b. Thể hiện được chủ đề.
 - c. Cách trình bày lưu loát, đủ ý, truyền cảm, tự tin.

Căn cứ kết quả vòng thi, Ban Tổ chức sẽ trao 01 giải Nhất, 02 giải Nhì, 03 giải Ba và 05 giải Khuyến khích cho các thí sinh xuất sắc nhất.

c) *Thi pha cà phê máy*

Ban Tổ chức sẽ chuẩn bị máy xay cà phê, máy pha cà phê, cà phê hạt, sữa tươi.

Thời gian tối đa cho mỗi thí sinh là 35 phút bao gồm:

- 15 phút chuẩn bị : máy xay cà phê, máy cà phê.....
- 15 phút thi chính thức: 4 tách Espresso, 4 tách Cappuccino, 4 tách cà phê sáng tạo không có cồn.
- 3 phút thuyết trình sản phẩm.
- 2 phút trả lời câu hỏi của Ban giám khảo.

Thí sinh tự chuẩn bị: tách, ly, đĩa, phụ liệu....

Phòng thi được kê sẵn 03 máy pha cà phê và máy xay cà phê.

- **Máy pha cà phê:** Thí sinh không được phép thay đổi bất cứ linh kiện, phụ kiện nào của máy pha cà phê mà Ban tổ chức đã chuẩn bị. Có bất cứ sự cố gì xảy ra với các máy pha cà phê, Ban tổ chức sẽ sắp xếp nhân viên kỹ thuật xử lý kịp thời, đồng thời sử dụng các linh kiện dự phòng để thay thế.

- **Máy xay cà phê:** Thí sinh sẽ không dùng máy xay của bên ngoài mang vào. Thí sinh chỉ có thể điều chỉnh máy cho được kết quả bột cà phê như ý muốn. Tuyệt đối không được thay thế các linh kiện phụ kiện trong máy.

Mỗi lượt có 3 thí sinh thi, tổng số lượt thi tùy theo số lượng thí sinh đăng ký. Thí sinh sẽ bốc thăm đề xác định vị trí thi.

Tiêu chí chấm điểm gồm các nội dung:

1. Tác phong
 - a. Trang phục, tóc, móng tay gọn gàng, sạch sẽ.
 - b. Động tác chuyên nghiệp, nhanh, gọn,
 - c. Chuẩn bị đồ, sắp xếp đồ hợp lý khi làm.
2. Gọn, sạch.
3. Đảm bảo thời gian thi.
4. Kỹ năng nghề:
 - a. Thuần thực, đúng kỹ thuật.
 - b. Trình tự thao tác.
 - c. Kết quả sản phẩm.
5. Mỹ thuật (Trình bày, trang trí).
6. Thuyết trình
 - a. Nội dung trình bày hay.
 - b. Thể hiện được chủ đề.
 - c. Cách trình bày lưu loát, đủ ý, truyền cảm, tự tin.

Căn cứ kết quả vòng thi, Ban Tổ chức sẽ trao 01 giải Nhất, 02 giải Nhì, 03 giải Ba và 05 giải Khuyến khích cho các thí sinh xuất sắc nhất.

IV. GIẢI THƯỞNG

Ban Giám khảo sẽ chấm và lựa chọn 42 giải bao gồm:

- 1 giải Nhất, 2 giải Nhì, 3 giải Ba, 5 giải Khuyến khích của nội dung thi Pha chế cơ bản.

- 1 giải Nhất, 2 giải Nhì, 3 giải Ba, 5 giải Khuyến khích của nội dung thi Biểu diễn pha chế.

- 1 giải Nhất, 2 giải Nhì, 3 giải Ba, 5 giải Khuyến khích của nội dung thi Pha cà phê máy.

- 03 giải Tập thể.

- 06 giải phụ: giải trang trí đồ uống đẹp và sáng tạo, giải nghiệp vụ giỏi, giải thuyết trình hay nhất, giải biểu diễn sôi động, giải trang phục, giải thuyết trình tiếng Anh...

- Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch: tặng Giấy khen và tiền thưởng cho các cá nhân và tập thể đạt giải; tặng Giấy khen cho các đơn vị tham gia Hội thi.

B. QUI ĐỊNH ĐỐI VỚI THÍ SINH

1. Thí sinh dự thi phải mặc đồng phục của nơi công tác, đeo bảng số báo danh trước ngực trong suốt quá trình tham gia Hội thi.

2. Thí sinh phải có mặt trước giờ thi qui định trong Chương trình của Ban Tổ chức ít nhất 20 phút để điểm danh và chuẩn bị dự thi. Khi đến lượt thi mà thí sinh vắng mặt không có lý do chính đáng thì Ban Tổ chức sẽ đưa ra khỏi danh sách dự thi và huỷ kết quả các nội dung thi trước đó. Thí sinh phải có mặt vào cuối giờ của buổi thi để nghe công bố kết quả.

3. Thí sinh phải nghiêm túc chấp hành nội dung và hình thức ở từng vòng thi do Ban Tổ chức quy định. Nếu thí sinh vi phạm thì tùy theo mức độ sẽ bị trừ điểm hoặc không được công nhận kết quả thi.

4. Thí sinh sẽ bốc thăm thứ tự dự thi trước mỗi nội dung thi.

5. Những thí sinh thực hiện phần thi của mình quá thời gian qui định sẽ bị trừ điểm (quá 1 phút trừ 02 điểm).

6. Thí sinh phải có thái độ đúng mực và trung thực khi tiếp nhận và trả lời câu hỏi của Ban giám khảo. Thí sinh có hành vi ứng xử thiếu văn hoá trong quá trình thi sẽ bị đình chỉ thi và huỷ kết quả thi.

7. Thí sinh không được hút thuốc và uống rượu, bia trong khi thi.

8. Thí sinh phải chấp hành nghiêm túc và đầy đủ những qui định và sự điều hành của Ban tổ chức hội thi.

9. Thí sinh có ý kiến khác phải phản ánh với Ban tổ chức hội thi. Ban tổ chức là người đưa ra quyết định cuối cùng.

C. QUI ĐỊNH ĐỐI VỚI BAN GIÁM KHẢO

1. Ban giám khảo phải làm việc hoàn toàn khách quan, vô tư, công bằng, đảm bảo chính xác, không thiên vị.

2. Giám khảo cho điểm các phần thi của thí sinh vào phiếu điểm một cách rõ ràng ngay sau khi kết thúc từng phần thi.

D. QUI ĐỊNH ĐỐI VỚI TỔ THƯ KÝ

1. Tổng hợp điểm từ phiếu điểm của Ban Giám khảo sau từng phần thi của mỗi thí sinh.

2. Thông báo hết giờ và quá giờ dự thi đối với từng phần thi của thí sinh.

E. ĐỐI VỚI CÁC ĐẠI BIỂU THAM DỰ

Thực hiện nếp sống văn hóa và nội quy của địa điểm tổ chức hội thi.

F. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Trong quá trình tổ chức thực hiện, nếu có vấn đề phát sinh ngoài qui chế này, Trưởng Ban Tổ chức Hội thi căn cứ vào tình hình cụ thể để quyết định hướng giải quyết.

Ban tổ chức Hội thi, Ban Giám khảo, các đơn vị và thí sinh dự thi đều phải tuân thủ theo các quy định của Ban tổ chức Hội thi Bartender toàn quốc 2019./.

TRƯỞNG BAN TỔ CHỨC



Nguyễn Trung Khánh