

Số: /KH-TXGD

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2026

KẾ HOẠCH

Tham gia Hội thi Khéo tay kỹ thuật - môn thi Chế biến thực phẩm lần thứ XIII cấp thành phố năm học 2025 – 2026

Căn cứ Kế hoạch số 6119/KH-SGDĐT ngày 22 tháng 12 năm 2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tổ chức Hội thi “Khéo tay kỹ thuật” lần thứ XIII cấp thành phố năm học 2025 – 2026;

Căn cứ Công văn số 2981/SGDĐT-HSSV ngày 06 tháng 10 năm 2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026 đối với công tác học sinh, sinh viên;

Căn cứ Kế hoạch số 306/KH-TXGD ngày 30 tháng 9 năm 2025 của Trung tâm Giáo dục thường xuyên Gia Định về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 384/KH-TXGD ngày 06 tháng 11 năm 2025 của Trung tâm Giáo dục thường xuyên Gia Định về triển khai thực hiện nhiệm vụ công tác học sinh, sinh viên năm học 2025 - 2026;

Trung tâm Giáo dục thường xuyên Gia Định xây dựng Kế hoạch tham gia Hội thi “Khéo tay kỹ thuật” - môn thi Chế biến thực phẩm (cấp Trung học phổ thông) lần thứ XIII cấp thành phố năm học 2025 – 2026 đối với, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm tạo điều kiện cho các em học viên tìm hiểu kiến thức về dinh dưỡng và trải nghiệm kỹ năng nghề Đầu bếp thông qua sân chơi vui, bổ ích, thiết thực; đồng thời cung cấp kiến thức dinh dưỡng cho học viên, nâng cao nhận thức của học viên về vai trò của việc đảm bảo dinh dưỡng trong những bữa ăn hằng ngày.

Rèn luyện, nâng cao kỹ năng, tạo cơ hội để giáo viên và học viên trao đổi kinh nghiệm cũng như thể hiện kỹ năng và năng khiếu về ẩm thực.

Góp phần định hướng nghề nghiệp giúp học viên hiểu được nghề, biết tự đánh giá năng lực để lựa chọn cho mình một ngành nghề tương lai phù hợp với sở thích, năng lực bản thân, hoàn cảnh gia đình và nhu cầu thực tế của xã hội.

2. Yêu cầu

Thực hiện hiệu quả, đúng mục đích hội thi đề ra, bảo đảm an toàn và kỷ luật trong suốt quá trình diễn ra hội thi.

Học viên Trung tâm tham gia hội thi phải am hiểu kiến thức nấu ăn, chất lượng; món ăn đầy đủ dưỡng chất; khẩu vị ngon miệng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; trình bày bàn ăn đẹp mắt với tinh thần đoàn kết, học hỏi.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Thành lập và đăng ký đội dự thi

Thành lập 01 đội dự thi có 03 thành viên là các học viên có đam mê và kỹ năng nấu ăn tốt (*theo danh sách đính kèm*).

2. Thời gian, địa điểm, nội dung tham gia Hội thi

Thời gian dự thi theo Kế hoạch số 6119/KH-SGDĐT ngày 22 tháng 12 năm 2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh.

2.1. Tập huấn theo lịch của Ban tổ chức Hội thi

- Từ ngày 04/3/2026 và ngày 05/3/2026: Nội dung tập huấn trải nghiệm kỹ năng vào bếp, kỹ năng thực hành theo quy trình công nghệ, thực tập pha chế nước uống, chế biến các món ăn, món bánh và trang trí bàn tiệc.

- Địa điểm: Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist (địa chỉ: số 23/8 đường Hoàng Việt, Phường Tân Sơn Nhất, Thành phố Hồ Chí Minh).

2.2. Thời gian thi chính thức

- Thời gian: Thứ Bảy, ngày 07 tháng 3 năm 2026.

- Địa điểm: Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist (địa chỉ: số 23/8 đường Hoàng Việt, Phường Tân Sơn Nhất, Thành phố Hồ Chí Minh).

- Nội dung: Thực hiện một bữa ăn theo quy định của Ban tổ chức.

3. Chuẩn bị và tập luyện

- Trung tâm bố trí giáo viên hướng dẫn đội là giáo viên có chuyên môn về chế biến thực phẩm để hướng dẫn, tổ chức tập luyện kỹ năng chế biến, trình bày và thuyết trình cho 03 thành viên của Đội thi. Luyện tập trong điều kiện mô phỏng hội thi để đội tuyển làm quen với áp lực thời gian, không gian.

- Dự kiến tổ chức tập huấn cho học viên dự thi tại Trung tâm từ ngày 01/3 đến ngày 06/3/2026.

III. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Ban Giám đốc Trung tâm

- Chỉ đạo phê duyệt kế hoạch và tạo điều kiện về nhân sự, tài chính hỗ trợ công tác tổ chức thành lập đội dự thi, bố trí thời gian tập luyện và tham gia hội thi.

- Triển khai Kế hoạch đến các phòng để quán triệt đến viên chức, giáo viên người lao động của Trung tâm.

2. Giao Trưởng các phòng chuyên môn

- Bố trí cơ sở vật chất cho giáo viên, học viên tham gia tập huấn phục vụ hội thi.

- Tham mưu Ban Giám đốc tạo điều kiện cho viên chức, giáo viên và học viên tham gia tốt Hội thi.

- Tổ chức tuyên truyền rộng rãi về Kế hoạch hội thi, tổng hợp hình ảnh và đăng tin, bài sau Hội thi trên Trang tin điện tử (Website) và Trang Fanpage của Trung tâm.

3. Phân công cô Trang Thị Ngọc Ánh, cô Hà Thị Nga, cô Đặng Thị Bé Hằng, cô Nguyễn Hoàng Thế Thanh

3.1. Cô Trang Thị Ngọc Ánh - Giáo viên bộ môn Công nghệ

- Hướng dẫn kỹ thuật nấu nướng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tập huấn kỹ năng vào bếp, kỹ năng thực hành theo quy trình công nghệ, thực tập pha chế nước uống, chế biến các món ăn, món bánh và trang trí bàn tiệc.

3.2. Cô Hà Thị Nga, cô Đặng Thị Bé Hằng, cô Nguyễn Hoàng Thế Thanh

- Hỗ trợ đội thi trong suốt quá trình tham gia hội thi: in sổ báo danh thí sinh, mua nguyên liệu phục vụ Hội thi, theo dõi hỗ trợ học viên trong suốt quá trình tập luyện và dự thi,...

- Tham mưu dự trù và quyết toán kinh phí tham gia hội thi.

3.2.1. Cô Hà Thị Nga: Là đầu mối chịu trách nhiệm tiếp nhận các thông tin hướng dẫn, chỉ đạo của Sở liên quan đến Hội thi chế biến thực phẩm để kịp thời báo cáo Giám đốc Trung tâm các nội dung liên quan; phối hợp chuẩn bị nguyên vật liệu phục vụ hội thi.

3.2.2. Cô Đặng Thị Bé Hằng: Thực hiện tuyển chọn thành lập và phụ trách điều phối Đội tham gia hội thi.

3.2.3. Cô Nguyễn Hoàng Thế Thanh: Hỗ trợ mua nguyên liệu phục vụ hội thi.

4. Đối với Học viên tham gia hội thi

Tích cực tập luyện, tham gia đầy đủ các buổi hướng dẫn. Thực hiện đúng quy định của hội thi, phát huy khả năng sáng tạo và tinh thần đồng đội.

IV.KINH PHÍ THỰC HIỆN:

Từ nguồn ngân sách được cấp của Trung tâm, cụ thể:

- Bồi dưỡng giáo viên hướng dẫn (dự kiến 5 buổi x 500.000đ/buổi) 2.500.000 đồng
(chi theo Quy chế chi tiêu nội bộ Trung tâm)
 - Mua nguyên liệu chế biến 6.000.000 đồng
 - Chi phí xe đưa rước học viên 1.000.000 đồng
- Tổng cộng: **9.500.000 đồng**

(Viết bằng chữ: Chín triệu năm trăm ngàn đồng)

Trên đây là Kế hoạch tham gia Hội thi “Khéo tay kỹ thuật” – môn thi Chế biến thực phẩm lần thứ XIII cấp Thành phố năm học 2025 – 2026 của Trung tâm Giáo dục thường xuyên Gia Định. Đề nghị các phòng chuyên môn và cá nhân có liên quan phối hợp thực hiện nghiêm túc.

Nơi nhận:

- Giám đốc, Phó Giám đốc Trung tâm;
- Các phòng chuyên môn thuộc Trung tâm;
- Các GV-VC-học viên có liên quan;
- Lưu: VT-TCTC.

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Đặng Huỳnh Quốc Tuấn

**SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM GIÁO DỤC
THƯỜNG XUYÊN GIA ĐỊNH**

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

DANH SÁCH

**Học viên tham gia Hội thi Khéo tay kỹ thuật - môn thi Chế biến thực phẩm
lần thứ XIII cấp thành phố năm học 2025 – 2026**

STT	Họ và tên	Ngày tháng năm sinh	Mã định danh của Bộ Giáo dục và Đào tạo	Lớp
1	Nguyễn Ngọc Phương	05/09/2009	7924833979	10A1
2	Trần Vương Long	10/10/2010	7924868050	10A1
3	Nguyễn Chí Thành	02/08/2010	5882853863	10A1
Tổng cộng		03		

TRUNG TÂM GIÁO DỤC THƯỜNG XUYÊN GIA ĐỊNH