

CHƯƠNG TRÌNH MEKONG CHEF 2017

“Ngày hội ẩm thực cá Tra Việt Nam và xúc tiến thương mại”

Thời gian: 25-27 tháng 10 năm 2017

Địa điểm: Trung tâm Hội chợ Triển lãm Quốc tế Cần Thơ

108A, đường Lê Lợi, Q. Ninh Kiều, TP Cần Thơ

Thời gian	Nội dung	Người thực hiện
Phiên 1:		
Hội thi nấu ăn - Tại khu vực Sân khấu Thời gian: 9:00 – 12:30, ngày 26/10/2017		
09:00 – 09:10	Phát biểu khai mạc Ca múa chào mừng	TS. Dương Nghĩa Quốc – Chủ tịch Hiệp hội cá Tra Việt Nam
09:10 – 09:25	Phát biểu chào mừng Hội thi	UBND TP Cần Thơ Nhà tài trợ Chính
09:25 – 09:40	Giới thiệu thể lệ cuộc thi, giới thiệu các đội dự thi, Ban Giám Khảo Hội thi và Nhà tài trợ	MC
09:40 – 11:00	Chế biến và trình bày món ăn của các đội dự thi	MC phỏng vấn và giao lưu
09:40 - 11:00	Tham quan biểu diễn ẩm thực và dùng thử sản phẩm cá Tra Việt Nam Giao lưu cùng Người tiêu dùng yêu thích sản phẩm đặc trưng vùng ĐBSCL	Chuyên gia Ẩm thực Doanh nghiệp tham gia chế biến sản phẩm cá tra Câu lạc bộ Sản phẩm đặc trưng ĐBSCL Khách mời
11:00 – 11:50	Chấm điểm của Ban Giám Khảo Giao lưu ẩm thực món ăn được chế biến từ đội dự thi	Chuyên gia Ẩm thực, Nhà tài trợ, khách mời
11:50 – 12:00	Tặng hoa và Quà lưu niệm cho Nhà tài trợ và Ban Giám khảo	Ban tổ chức
12:00 - 12:20	Công bố kết quả Hội thi và trao giải thưởng	UBND TP Cần Thơ Ban tổ chức
12:20 - 12:30	Bế mạc Hội thi và giới thiệu chủ đề cho Mekong Chef 2018	Ban tổ chức
Phiên 2:		
Biểu diễn ẩm thực và dùng thử sản phẩm cá Tra Việt Nam Tại gian hàng Hiệp hội cá tra Việt Nam Thời gian: 09:00 – 16:30, ngày 25-27/10/2017		
09:00 - 10:30	Biểu diễn chế biến món ăn liên quan đến cá tra: Giao lưu và chia sẻ	Đầu bếp nổi tiếng Khách tham quan
15:00 - 16:30	Biểu diễn chế biến món ăn liên quan đến cá tra: Giao lưu và chia sẻ	Đầu bếp nổi tiếng Khách tham quan
09:00 – 16:30	Phục vụ và giới thiệu cho khách tham quan dùng thử các sản phẩm cá tra Việt Nam	Doanh nghiệp Khách tham quan