

CHƯƠNG TRÌNH MEKONG CHEF 2018

“Ngày hội Tôn vinh sản phẩm cá Tra Việt”

Thời gian: ngày 03 tháng 11 năm 2018

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 và Giao lưu ẩm thực Thời gian: 08:30 – 11:50, ngày 03/11/2018	
08:30 – 09:00	Đón tiếp đại biểu	Ban tổ chức
09:00 – 09:10	Ca múa chào mừng	Ban tổ chức
09:10 – 09:20	Giới thiệu sự kiện và khách mời	Ban tổ chức
09:20 – 09:30	Phát biểu khai mạc	Ông Dương Nghĩa Quốc – Chủ tịch VINAPA Nhà tài trợ Chính
09:30 – 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	Giao lưu ẩm thực và dùng thử sản phẩm cá Tra Việt Nam: - Giao lưu chuyên gia biểu diễn ẩm thực kiểu Phương Tây, Nhật Bản. - Tham quan Ấn phẩm sách giới thiệu các món ăn chế biến từ cá tra - Phục vụ và giới thiệu cho khách tham quan dùng thử các sản phẩm cá tra Việt Nam - Tham quan trưng bày sản phẩm đặc trưng ĐBSCL	Chuyên gia đầu bếp Doanh nghiệp tham gia chế biến sản phẩm cá tra Khách mời, khách tham quan MC phỏng vấn và giao lưu
11:00 – 11:50	Chấm điểm của Ban Giám Khảo Giao lưu ẩm thực dùng thử món ăn được chế biến từ đội dự thi	Chuyên gia Ẩm thực Nhà tài trợ Khách mời
Phiên 2	Gala Trao Giải thưởng thi Mekong chef 2018 và Khen thưởng doanh nghiệp tiêu biểu ngành hàng cá Tra Việt Nam 2018 Thời gian: 11:50 – 13:00, Ngày 03/11/2018	
11:50 – 12:00	Tặng Quà lưu niệm cho Nhà tài trợ, đội dự thi, Ban Giám khảo và các đơn vị tham gia trình diễn ẩm thực	Ban tổ chức
12:00 - 12:20	Công bố kết quả Hội thi và trao giải thưởng	Ban tổ chức
12:20 - 12:50	Tuyên bố lý do, đọc quyết định và Lễ trao khen thưởng doanh nghiệp tiêu biểu ngành hàng cá Tra Việt Nam 2018	Ban tổ chức
12:50 - 13:00	Bế mạc Hội thi và giới thiệu chủ đề cho Mekong Chef 2019	Ban tổ chức