**CHƯƠNG TRÌNH MEKONG CHEF 2017**

***“Tôn vinh sản phẩm cá Tra Việt”***

Thời gian: ngày 26 tháng 10 năm 2017

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thời gian | Nội dung | Người thực hiện |
|  | **Hội thi nấu ăn**  **Thời gian: 08:30 – 12:30, ngày 26/10/2017** | |
| 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 | TS. Dương Nghĩa Quốc – Chủ tịch Hiệp hội cá Tra Việt Nam  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 | - Tham quan chế biến món ăn của đầu bếp  - Giao lưu chuyên gia biểu diễn ẩm thực kiểu Phương Tây  - Tiệc Buffet dùng thử sản phẩm cá tra  - Tham quan Ấn phẩm sách giới thiệu các món ăn chế biến từ cá tra  - Tham quan Hội chợ triễn lãm thủy sản | Chuyên gia đầu bếp  Doanh nghiệp tham gia chế biến sản phẩm cá tra  Khách mời |
| 11:00 – 11:50 | Chấm điểm của Ban Giám Khảo  Giao lưu ẩm thực dừng thử 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 | Ban tổ chức |
| 12:20 - 12:30 | Bế mạc Hội thi và giới thiệu chủ đề cho Mekong Chef 2018 | Ban tổ chức |