

V/v: Mời tham dự khai mạc
sự kiện Mekong Chef 2017

Cần Thơ, ngày 09 tháng 10 năm 2017

**Kính gửi: Quý Hội viên
Hiệp hội cá Tra Việt Nam**

Mekong Chef là một sự kiện tiêu biểu của Hiệp hội được tổ chức thường niên, nhằm giới thiệu, quảng bá sản phẩm cá Tra của các doanh nghiệp với thị trường qua các món ăn được chế biến từ các đầu bếp chuyên nghiệp trong và ngoài nước. Đặc biệt, là nơi cho thấy được giá trị dinh dưỡng, sự đa dạng và tiện dụng của sản phẩm cá Tra cũng như tạo được lòng tin cho người tiêu dùng trong nước về sản phẩm cá tra được xuất khẩu ra thế giới, góp phần xây dựng thương hiệu cho con cá Tra Việt Nam.

Tiếp nối sự thành công của 02 lần trước, *Mekong Chef 2017* sẽ tiếp tục giới thiệu ít nhất 30 món ăn được chế biến từ cá Tra từ các đầu bếp trong nước và quốc tế, kết hợp với hoạt động biểu diễn ẩm thực của các đầu bếp nổi tiếng và chương trình “*dùng thử sản phẩm cá tra Việt Nam*” - đây là một trong những hoạt động xúc tiến thương mại có hiệu quả và luôn thu hút được sự quan tâm của khách đến tham quan sự kiện.

Mekong Chef 2017 được tổ chức trong khuôn khổ “Triển lãm quốc tế chuyên ngành Thủy sản hàng đầu Việt Nam” tại Trung tâm Hội chợ Triển lãm Quốc tế Cần Thơ. Thu hút hơn 100 gian trưng bày và 1.500 khách tham quan từ nhiều quốc gia trên thế giới, thông qua tổ chức chuyên nghiệp nâng tầm sự kiện quốc tế của đơn vị UBM.

Thời gian: 08:30 – 12:30, Thứ Năm, ngày 26/10/2017

Địa điểm: Trung tâm Hội chợ triển lãm quốc tế Cần Thơ

108A Lê Lợi – Phường Cái Khế - Quận Ninh Kiều – TP Cần Thơ

Hiệp hội Cá Tra Việt Nam kính mời Quý hội viên đến tham dự khai mạc và tham quan sự kiện Mekong Chef 2017 và Triển lãm quốc tế chuyên ngành thủy sản.

Để công tác chuẩn bị được chu đáo, Hiệp hội kính mời Quý hội viên đăng ký tham dự trước **ngày 20/10/2017** qua Mr. Thanh Phong: 0907.788.798, email: hiephoicatravietnam@gmail.com, để công tác tiếp đón được chu đáo.

Trân trọng kính chào./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VP.

PHÓ CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC
Dũng
HỘI CÁ TRA VIỆT NAM
BAN CHẤP HÀNH
HIỆP HỘI CÁ TRA VIỆT NAM
VŨ HÙNG DŨNG



CHƯƠNG TRÌNH MEKONG CHEF 2017

“Tôn vinh sản phẩm cá Tra Việt”

Thời gian: 26 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
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	<ul style="list-style-type: none">- 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 triển 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 dùng 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

