

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565

สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย

ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื้อวิชา ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
ทักษะวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ ปวช.

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการโรงแรมของนักเรียน/นักศึกษา
- 1.2 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ นักเรียน/นักศึกษา
- 1.3 เพื่อให้นักเรียน/นักศึกษาได้ใช้ ความรู้ ความสามารถที่ได้จากการศึกษา มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติจริง

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. , หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส. ในสถานศึกษา ดังกล่าวมาไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน
- 2.1.2 นักเรียน นักศึกษา ทุกคนมีสิทธิ์สมัครเข้าแข่งขัน/ประกวดตามระดับการศึกษานั้น ๆ โดยไม่มีการแยกสาขาวิชา
- 2.1.3 สถานศึกษาคัดเลือกนักเรียน นักศึกษาเข้าแข่งขัน/ประกวด ในระดับการศึกษานั้น ๆ รายวิชาละไม่เกิน 5 คน สำหรับประเภทบุคคล และไม่เกิน 3 ทีมสำหรับประเภททีมหรือตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแต่ละประเภท
- 2.1.4 นักเรียนนักศึกษาจะสมัครเข้าแข่งขันประเภททักษะวิชาชีพ สาขาวิชาใดก็ได้โดยมีสิทธิ์เข้าแข่งขัน 1 รายวิชาเท่านั้น
- 2.1.5 นักเรียนนักศึกษา ที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

- 2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. สาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันประเภททีม ทีมละ 3 คน และครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันทั้งชายและหญิงจะต้องแต่งกายตามระเบียบของสถานศึกษาของตนเอง

2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที เพื่อจับสลากลำดับการแข่งขันหาก รายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที

3.2 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดโต๊ะอาหารกลางวันตามมาตรฐานแบบตะวันตก สำหรับแขก 2 คน

3.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดโต๊ะอาหารกลางวันตามมาตรฐานแบบตะวันตกให้สอดคล้อง และถูกต้องกับ รายการอาหาร และจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร

3.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องกำหนดรายการอาหาร และจัดนำอาหารมาเอง โดยประกอบด้วยAppetizer, Soup, Main Dish, Desserts และเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร

3.5 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมสามารถจัดดอกไม้มาล่วงหน้าได้แต่จะต้องมาประกอบเองบางส่วน ในช่วงเวลาการแข่งขัน และจะต้องใช้เป็นดอกไม้สดเท่านั้น

3.6 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจะต้องทำระบายผ้าโชว์รอบโต๊ะทั้ง 4 ด้าน และจะต้องคำนึงถึง ความปลอดภัยของผู้ใช้บริการเป็นหลัก

3.7 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจะต้องใช้ผ้าเช็ดปากขนาดมาตรฐาน 22 X 22 นิ้ว หรือขนาดที่ใกล้เคียง 2 ผืน เท่านั้น

3.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเครื่องมือ โดยประกอบด้วย อุปกรณ์ Chinaware, Glassware, Cutlery, ภาตเสิร์ฟ, เครื่องตกแต่ง และเครื่องประดับโต๊ะอาหาร ในเวลาที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.9 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องนำเสนอเมนูอาหาร อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทได้ โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

3.10 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมอธิบายขั้นตอน และวิธีการเสิร์ฟ เครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

3.11 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยในเวลาที่กำหนด

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม

4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4.3 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4.4 จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมรายงานตัวก่อนการแข่งขัน 30 นาที

5.2 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมส่งตัวแทนในแต่ละทีมเข้าจับสลากลำดับในการแข่งขัน

5.3 กำหนดระยะเวลาในการแข่งขันทีมละ 1 ชั่วโมง 30 นาที เมื่อหมดเวลาผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดทำการแข่งขันโดยทันที

6. สิ่งและผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 จัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

6.2 จัดเตรียม อาหาร และเครื่องดื่ม ในการแข่งขันที่นอกเหนือจากที่ผู้จัดการแข่งขันเตรียมให้

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมโต๊ะบริการอาหารขนาด 80 X 160 เซนติเมตร ทีมละ 2 ตัว

7.2 ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมโต๊ะอาหารสี่เหลี่ยมขนาด 80 X 80 เซนติเมตร (2 ที่นั่ง ทีมละ 1 ตัว

7.3 ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมเก้าอี้จัดเลี้ยง พร้อมผ้าคลุมเก้าอี้ จำนวน 2 ตัว

7.4 ผู้จัดการแข่งขันเตรียมบุคคลเพื่อแสดงบทบาทสมมติเป็นลูกค้าให้แก่ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 2 คน

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดการคณะกรรมการตัดสิน ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1	งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)	5
2	งานที่ 2 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	10
3	งานที่ 3 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	5
4	งานที่ 4 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup)	10
5	งานที่ 5 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage service)	
	<input type="checkbox"/> Wine Service	10
	<input type="checkbox"/> Fruits Cutting	10
	<input type="checkbox"/> English communication Skills	15
	<input type="checkbox"/> F&B Service World Skills	35
	รวม	100

8.3 งานที่กำหนด ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1	งานที่ 1 Floral Arrangement <input type="checkbox"/> จัดดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้จัดลงภาชนะสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre piece สำหรับลูกค้า 2 คน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน	5
2	งานที่ 2 Skirting	10

	<input type="checkbox"/> นำวัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหารทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ “ลายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด <ol style="list-style-type: none"> โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกัน ผ้าปูโต๊ะสีขาว 1 ผืน พร้อมเข็มหมุด ผ้าระบายรอบโต๊ะ ขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร 	
3	งานที่ 3 Folding Napkin <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> พับผ้าเช็ดปาก 3 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบ <input type="checkbox"/> ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือขนาดใกล้เคียง <input type="checkbox"/> โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ลายพัด (Crown) 3.2 ลายหมวก (Bishop Hat) 3.3 ลายหงอนไก่ (Cockscomb) 	5
4	งานที่ 4 Table Setup <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. ก่อนเริ่มการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ เพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu <input type="checkbox"/> 2. อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะขนาด 80 x 80 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม เก้าอี้และปลอกเก้าอี้ จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลับ ส้อมสลับ มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate) <input type="checkbox"/> 3. จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu 	10
5	งานที่ 5 Food & Beverage service ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer ได้แก่ สลัดผักรวม (Mixed Salad with Dressing โดยกำหนดให้ใช้ผักดังนี้ คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศราชินี น้ำสลัด (มายองเนส โดยผู้แข่งขันต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ <input type="checkbox"/> อาหารจานหลัก (Main dish ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และผักต่างๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ 	70

<input type="checkbox"/> ผลไม้รวม (Mixed fresh fruits ได้แก่ สับปะรด 1 หัว แตงโม 1/2 ผล แคนตาลูป 1/2 ผล ส้มชั้นควิก 1 ผล แก้วมังกร 1 ผล (โดยเลือกใช้ 3 อย่าง) <input type="checkbox"/> ชา กาแฟ โดยผู้เข้าแข่งขันรินเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า (Tea or coffee Pour at guest's Table) <input type="checkbox"/> ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง บริการน้ำ (จากขวด ขนมน้ำแข็ง) (จากตะกร้า และเนยก้อนเล็ก) <input type="checkbox"/> ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า	รวม	100
---	-----	-----

8.4 เวลาในการแข่งขัน

รายการแข่งขัน	เวลาในการแข่งขัน	จำนวนผู้เข้าแข่งขัน
งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)	10 นาที	1 คน
งานที่ 2 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	30 นาที	1 คน
งานที่ 3 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	10 นาที	1 คน
งานที่ 4 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารแบบ Set menu (Table Setup)	30 นาที	2 คน
งานที่ 5 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)	ไม่เกิน 1 ชั่วโมง 30 นาที	2 คน

9. เกณฑ์การพิจารณารางวัล

การตัดสินผลการแข่งขัน/ประกวด กำหนดคะแนนเพื่อเป็นเกณฑ์มาตรฐานการตัดสิน ดังนี้

คะแนน 90.00 - 100 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทอง

คะแนน 80.00 - 89.99 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญเงิน

คะแนน 70.00 - 79.99 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทองแดง

คะแนน 60.00 - 69.99 คะแนน เกียรติบัตรชมเชย

10. คณะกรรมการตัดสิน

- 1.
- 2.
- 3.

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565

ทักษะวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปวช.

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	รายการแข่งขัน	ตัวอธิบายคุณภาพ				
		1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
	เกณฑ์การให้คะแนน					
1	งานที่ 1 Floral Arrangement - จัดดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้จัดลงภาชนะสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre piece สำหรับลูกค้า 2 คน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน	อุปกรณ์ขาดไป 5 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 4 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 3 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 2 อย่าง	- ดอกหลัก - ดอกรอง - ใบไม้ - ภาชนะสำหรับใส่ดอกไม้ - ถังขยะ - พ็อกกี้
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
2	งานที่ 2 Skirting - นำวัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหาร ทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ “ลายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด 1. โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกัน 2. ผ้าปูโต๊ะสีขาว 1 ผืน พร้อมเข็มหมุด 3. ผ้าระบายรอบโต๊ะ ขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- ผ้าสำหรับจับผ้า - เข็มหมุด - ผ้าปูโต๊ะ - สวยงามเป็นระเบียบ - ซ่อนหัวเข็มหมุด - ความปลอดภัย
	เกณฑ์การให้คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
3	งานที่ 3 Folding Napkin - พับผ้าเช็ดปาก 3 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบ	อุปกรณ์ขาดไป 5 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 4 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 3 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 2 อย่าง	- ผ้าเช็ดปาก - ขนาดผ้า 22*22 นิ้วขึ้นไป - พับตามลายที่กำหนด

	<p>- ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือขนาดใกล้เคียง โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้</p> <p>3.1 ลายพัด (Crown)</p> <p>3.2 ลายหมวก (Bishop Hat)</p> <p>3.3 ลายหงอนไก่ (Cockscomb)</p>					<p>- ระยะเวลาที่กำหนด</p> <p>- ลายผ้าเช็ดปาก ต้องมีความชัดเจน</p> <p>- ความสะอาดระหว่างปฏิบัติงาน</p>
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
4	<p>งานที่ 4 Table Setup</p> <p>1. ก่อนเริ่มการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ เพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu</p> <p>2. อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะขนาด 80 x 80 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม แก้วน้ำและหลอดแก้วน้ำ จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate)</p> <p>3. จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu</p>	<p>อุปกรณ์ขาดไป 5 อย่าง</p>	<p>อุปกรณ์ขาดไป 4 อย่าง</p>	<p>อุปกรณ์ขาดไป 3 อย่าง</p>	<p>อุปกรณ์ขาดไป 2 อย่าง</p>	<p>- ผ้าปูโต๊ะ</p> <p>- อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารครบ 3 ประเภท</p> <p>- แจกันดอกไม้</p> <p>- เมนูอาหาร</p> <p>- ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐาน</p> <p>- ความปลอดภัย (การถือถาด / การหยิบ / จับอุปกรณ์</p> <p>- ความสะอาด</p>
	เกณฑ์การให้คะแนน	2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
5	<p>งานที่ 5 Food & Beverage service</p> <p>- ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้</p>	<p>ขาดไป 4 อย่าง</p>	<p>ขาดไป 3 อย่าง</p>	<p>ขาดไป 2 อย่าง</p>	<p>ขาดไป 1 อย่าง</p>	<p>- การแต่งกาย</p> <p>- การทักทายลูกค้า</p> <p>- การแนะนำตัวของผู้ให้บริการ</p> <p>- การพูด (มั่นใจ , น้ำเสียง, ท่าทาง</p> <p>- ความพร้อมในการให้บริการ</p>

		2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	10 คน
	<ul style="list-style-type: none"> • อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer ได้แก่ สลัดผักรวม (Mixed Salad with Dressing โดยกำหนดให้ใช้ผักดังนี้ คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ ราชีนี น้ำสลัด (มายองเนสโดยผู้แข่งขัน ต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ 	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - บุคลิกภาพของผู้ให้บริการ (มั่นใจ,ยิ้มแย้ม - แนะนำเมนูเรียกน้ำย่อย พร้อมบอกส่วนประกอบได้อย่างถูกต้อง - จัดอาหารลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม พอดี และสวยงาม - เสริฟอาหารเรียกน้ำย่อยตามได้มาตรฐาน - ความสะอาด ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
		2 คน	4 คน	6 คน	8 คน	10 คน
	<ul style="list-style-type: none"> • อาหารจานหลัก (Main dish ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และ ผักต่างๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ 	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเมนูอาหารจานหลักพร้อมบอกส่วนประกอบได้อย่างถูกต้อง - จัดอาหารลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม พอดี และสวยงาม - งานอาหารต้องมีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และ ผัก - เสริฟอาหารจานหลักได้ตามมาตรฐาน - ความสะอาด ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

การศึกษารสร้างคน
อาชีพะเอกชนสร้างชาติ

		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> ผลไม้รวม (Mixed fresh fruits ได้แก่ สับปะรด 1 หัว แตงโม 1/2 ผล แคนตาลูป 1/2 ผล ส้มชั้นควิก 1 ผล แก้วมังกร 1 ผล (โดยเลือกใช้ 3 อย่าง 	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด (เลือกใช้ 3 อย่าง - ความสะอาด ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย - ความปลอดภัยในการทำงาน - การหั่นผลไม้โดยใช้ส้อมกับมีด - ความสวยงามของการจัดตกแต่งจานผลไม้ - อุปกรณ์ครบ (มีด , เขียง , ส้อม , ถังขยะ
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> ชา กาแฟ โดยผู้เข้าแข่งขันรินเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า (Tea or coffee Pour at guest's Table 	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - การบริการชา-กาแฟ ถูกต้องตามรายการที่ลูกค้าสั่ง - บริการชา-กาแฟ ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน - วางครีม/นม/น้ำตาลถูกต้องตามตำแหน่ง - วางครีม/นม/น้ำตาลครบ - วางครีม/นม/น้ำตาล พร้อมให้ลูกค้ารับประทาน

		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> • ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง บริการน้ำ (จากขวด ขนมปัง (จากตะกร้า และเนยก้อนเล็ก 	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอไวน์ ถูกต้อง (บอกชื่อไวน์, ฟันธุ์องุ่น, ปีผลิต, แหล่งผลิต - การบริการไวน์ ถูกต้องตาม มาตรฐาน - ผ้าสำหรับบริการไวน์ (Cloth service - การคีบขนมปัง ถูกต้อง - การบริการขนมปัง ถูกต้องตาม มาตรฐาน
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า 	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - การทักทายลูกค้า - การแนะนำตัว - การนำเสนอเมนูอาหารแต่ละเมนูและเครื่องดื่ม - การกล่าวคำขอบคุณ/ อ้อลาลูกค้า - การพูดขณะบริการลูกค้า - ทุกขั้นตอนใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร
	รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....ประธาน
(.....)