

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
วิชาทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ ปวช.

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการโรงแรมของนักเรียน/นักศึกษา
- 1.2 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้นักเรียน/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.) ในสถานศึกษาดังกล่าวมาไม่น้อยกว่า 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 นักเรียนนักศึกษาที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทั้งชายและหญิงจะต้องแต่งกายตามระเบียบของสถานศึกษาของตนเอง

2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที เพื่อจับสลากลำดับการแข่งขันหากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
- 3.2 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดโต๊ะอาหารกลางวันตามมาตรฐานแบบตะวันตก สำหรับแขก 2 คน
- 3.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดโต๊ะอาหารกลางวันตามมาตรฐานแบบตะวันตกให้สอดคล้อง และถูกต้องกับรายการอาหาร และจัดเครื่องตั้งโต๊ะให้เหมาะสมกับรายการอาหาร
- 3.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องกำหนดรายการอาหาร และจัดนำอาหารมาเอง โดยประกอบด้วย Appetizer, Soup, Main Dish, Desserts และเครื่องตั้งโต๊ะที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร
- 3.5 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมสามารถจัดดอกไม้มาวางหน้าได้แต่จะต้องมาประกอบเองบางส่วน ในช่วงเวลาการแข่งขัน และจะต้องใช้เป็นดอกไม้สดเท่านั้น
- 3.6 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจะต้องทำระบายผ้าเช็ดโต๊ะทั้ง 4 ด้าน และจะต้องคำนึงถึง ความปลอดภัยของผู้ใช้บริการเป็นหลัก
- 3.7 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจะต้องใช้ผ้าเช็ดปากขนาดมาตรฐาน 22 X 22 นิ้ว หรือขนาดที่ใกล้เคียง 2 ฟืน เท่านั้น
- 3.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเครื่องมือ โดยประกอบด้วย อุปกรณ์ Chinaware, Glassware, Cutlery, ถาดเสิร์ฟ, เครื่องตกแต่ง และเครื่องประดับโต๊ะอาหาร ในเวลาที่ทำการแข่งขันเท่านั้น
- 3.9 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องนำเสนอเมนูอาหาร อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทได้ โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
- 3.10 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องให้บริการอาหารและเครื่องตั้งโต๊ะ พร้อมอธิบายขั้นตอน และวิธีการเสิร์ฟเครื่องตั้งโต๊ะอย่างถูกต้อง โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
- 3.11 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยในเวลาที่กำหนด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องตั้งโต๊ะในธุรกิจโรงแรม
- 4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องตั้งโต๊ะของแผนกบริการอาหารและเครื่องตั้งโต๊ะ
- 4.3 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องตั้งโต๊ะ
- 4.4 จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องตั้งโต๊ะตามรูปแบบการบริการ

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) <ul style="list-style-type: none">• Wine Service• Fruits Cutting• English communication Skills• F&B Service World Skills	10 10 15 35
รวม		100

8.3 งานที่กำหนด ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1	<p>งานที่ 1 Floral Arrangement</p> <ul style="list-style-type: none"> จัดดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้จัดลงภาชนะสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre piece) สำหรับลูกค้า 2 คน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน) 	5
2	<p>งานที่ 2 Skirting</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	10
3	<p>งานที่ 3 Folding Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> พับผ้าเช็ดปาก 3 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบ ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือขนาดใกล้เคียง โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ลายพัต (Crown) 3.2 ลายหมวก (Bishop Hat) 3.3 ลายหงอนไก่ (Cockscomb) 	5
4	<p>งานที่ 4 Table Setup</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. ก่อนเริ่มการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ เพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu 2. อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะขนาด 80 x 80 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม แก้วน้ำและปลอกแก้วน้ำ จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มิดสไลด์ ส้อมสไลด์ มิดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มิดหวาน ส้อมหวาน มิดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate) 3. จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu 	10
5	<p>งานที่ 5 Food & Beverage service</p> <p>ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้</p>	70

<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ สลัดผักรวม (Mixed Salad with Dressing) โดยกำหนดให้ใช้ผักดังนี้ คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศราชินี น้ำสลัด (มายองเนส) โดยผู้แข่งขันต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ ● อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และผักต่างๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อกโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ ● 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) ● ชา กาแฟ โดยผู้เข้าแข่งขันรินเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า (Tea or coffee Pour at guest's Table) ● ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง บริการน้ำ (จากขวด) ขนมปัง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก ● 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

คณะกรรมการจากหน่วยงานภายนอกซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 3 ท่าน

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

วิชาทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับชั้น ปวช.

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 - ป็อกกี้
		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 - ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือขนาดใกล้เคียง	อุปกรณ์ขาดไป 5 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 4 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 3 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 2 อย่าง	- ผ้าเช็ดปาก - ขนาดผ้า 22*22 นิ้วขึ้นไป - พับตามลายที่กำหนด - ทันเวลาที่กำหนด

	<p>โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้</p> <p>3.1 ลายพัต (Crown)</p> <p>3.2 ลายหมวก (Bishop Hat)</p> <p>3.3 ลายหงอนไก่ (Cockscomb)</p>					<ul style="list-style-type: none"> - ลายผ้าเช็ดปาก ต้องมีความชัดเจน - ความสะอาด ระหว่างปฏิบัติงาน
		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 แก้วน้ำและปลอกแก้วน้ำ จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์ แดง 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>	<ul style="list-style-type: none"> - ผ้าปูโต๊ะ - อุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารครบ 3 ประเภท - แจกันดอกไม้ - เมนูอาหาร - ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐาน - ความปลอดภัย (การถือถาด / การหยิบ / จับอุปกรณ์) - ความสะอาด
	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>	<ul style="list-style-type: none"> - การแต่งกาย - การทักทายลูกค้า - การแนะนำตัวของผู้ให้บริการ - การพูด (มั่นใจ , น้ำเสียง, ท่าทาง) - ความพร้อมในการให้บริการ
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน

	<ul style="list-style-type: none"> • อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ สลัดผักรวม (Mixed Salad with Dressing) โดยกำหนดให้ใช้ผักดังนี้ คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศราชินี น้ำสลัด (มายองเนส) โดยผู้แข่งขันต้องจัดลงภาชนะ 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 - เสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อยตามได้มาตรฐาน - ความสะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
	<ul style="list-style-type: none"> • อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และผักต่างๆ 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 - จานอาหารต้องมีโป ร ตี น คาร์โบไฮเดรต และผัก - เสิร์ฟอาหารอาหารจานหลักได้ตามมาตรฐาน - ความสะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
		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) - ความสะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย - 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, พันธุ์องุ่น, ปีผลิต, แหล่งผลิต) - การบริการไวน์ ถูกต้องตามมาตรฐาน - ผ้าสำหรับบริการไวน์ (Cloth service) - การคีบขนมปัง ถูกต้อง - การบริการขนมปัง ถูกต้องตามมาตรฐาน
		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/ อ้อลากูกค้า - การพูดขณะบริการลูกค้า - ทุกขั้นตอนใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร
รวม	100					

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

ลงชื่อ.....ประธาน

(.....)