

เกณฑ์กติกาการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติปีการศึกษา 2568
(ฉบับปรับปรุง 2568)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ชื่อรายวิชาที่แข่งขัน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชา การโรงแรม
ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
รายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.
(ฉบับปรับปรุง 2568)

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการโรงแรมของนักเรียน/นักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
- 1.3 เพื่อพัฒนาทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักเรียน/นักศึกษา

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสถานศึกษาดังกล่าวมานไม่น้อยกว่า 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 และจัดเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับรายการอาหาร

3.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องกำหนดรายการอาหาร และจัดนำอาหารมาเอง โดยประกอบด้วย Appetizer, Main course, Desserts และเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร

3.5 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมมีการประกอบอาหารประเภท (Appetizer) ได้แก่ ซีซ่าสลัด (Caesar salad) โข้วให้กับกรรมการ พร้อมจัดใส่จานให้สวยงาม

3.6 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมมีการหั่นตัดแต่งผลไม้ทั้ง 3 ชนิด โข้วให้กับกรรมการ พร้อมจัดใส่จานให้สวยงาม

3.7 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจะต้องใช้ผ้าเช็ดปากขนาดมาตรฐาน 22 X 22 นิ้ว หรือขนาดที่ใกล้เคียง 2 ผืน เท่านั้น

3.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเครื่องมือ โดยประกอบด้วย อุปกรณ์ Chinaware, Glassware, Cutlery, ถาดเสิร์ฟ, เครื่องตกแต่ง และเครื่องประดับโต๊ะอาหาร ในเวลาทำการแข่งขันเท่านั้น

3.9 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องนำเสนอเมนูอาหาร อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทได้ โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

3.10 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมอธิบายขั้นตอน และวิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

3.11 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยในเวลาที่กำหนด

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้ สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

4.3 เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทาย ลูกค้า รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหาร บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

4.4 ปฏิบัติการการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับให้ การบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

4.5 ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมให้บริการด้านอาหารในห้องพักและให้บริการด้านอาหารในห้องพัก ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมรายงานตัวก่อนการแข่งขัน 30 นาที
- 5.2 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมส่งตัวแทนในแต่ละทีมเข้าจับสลากลำดับในการแข่งขัน
- 5.3 กำหนดระยะเวลาในการแข่งขันทีมละ 1 ชั่วโมง 30 นาที เมื่อหมดเวลาผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดทำการแข่งขันโดยทันที

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 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 ที่เป็น ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1	งานที่ 1 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	10
2	งานที่ 2 เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์	10
3	งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup)	10
4	งานที่ 4 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage service) • Wine Service • Cooking • Fruits Cutting • English communication Skills • F&B Service World Skills	10 10 10 20 20
รวม		100

8.3 งานที่กำหนด ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1	งานที่ 1 Folding Napkin - พับผ้าเช็ดปาก 3 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบ - ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือขนาดใกล้เคียง - โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้ 3.1 ลายพัด (Crown) 3.2 ลายหมวก (Bishop Hat) 3.3 ลายหงอนไก่ (Cockscomb)	10
3	งานที่ 2 เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ - ความถูกต้องของการเช็ดทำความสะอาด - ความสะอาดของอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการเช็ดอุปกรณ์	10
4	งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup) - อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะขนาด 80 x 80 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม แก้วและหลอดแก้ว จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มิดสลัด ส้อมสลัด มิดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มิดหวาน ส้อมหวาน มิดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate) - จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu	10
5	งานที่ 4 Food & Beverage service ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้ - อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ ซีซ่าสลัด (Caesar salad) โดยกำหนดให้ใช้ผัก ดังนี้ สลัดคอส ครูดังซ์ เบคอน พาเมซานชีส น้ำสลัด (ซีซ่า) โดยผู้เข้าแข่งขันต้องมีการประกอบอาหารโชว์และจัดลง ภาชนะ สำหรับ 2 ที่ (plate service) - อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และผักต่างๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องจัดลง ภาชนะ 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)	70

	• 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 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	10 นาที	1 คน
งานที่ 2 เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์	10 นาที	1 คน
งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup)	10 นาที	1 คน
งานที่ 4 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)	60 นาที	3 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

อาชีพะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ประเภทวิชา () อุตสาหกรรม () พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ () อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชา.....สาขางาน

ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.

(ฉบับปรับปรุง 2568)

ชื่อ/ทีม

ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	รายการแข่งขัน	ตัวอธิบายคุณภาพ				
	เกณฑ์การให้คะแนน	2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
1.	งานที่ 1 Folding Napkin - พับผ้าเช็ดปาก 3 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบ - ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือขนาดใกล้เคียง โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้ 3.1 ลายพัด (Crown) 3.2 ลายหมวก (Bishop Hat) 3.3 ลายหงอนไก่ (Cockscomb)	อุปกรณ์ขาดไป 5 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 4 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 3 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 2 อย่าง	- ผ้าเช็ดปาก - ขนาดผ้า 22*22 นิ้วขึ้นไป - พับตามลายที่กำหนด - ทันท่วงทีที่กำหนด - ลายผ้าเช็ดปากต้องมีความชัดเจน - ความสะอาดระหว่างปฏิบัติงาน
2	งานที่ 2 เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ การเช็ดอุปกรณ์ 3 ประเภท เช่น Cutlery, Chinaware, Glassware (ขาดข้อใดข้อหนึ่งหัก 2 คะแนน)	ความถูกต้องของการเช็ดทำความสะอาด	ความสะอาดของอุปกรณ์	ความปลอดภัยในการเช็ดอุปกรณ์	ทันเวลาที่กำหนด	- ความถูกต้องของการเช็ดทำความสะอาด - ความสะอาดของอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการเช็ดอุปกรณ์ - ทันท่วงทีที่กำหนด
3	งานที่ 3 Table Setup 1. อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะขนาด	อุปกรณ์ขาดไป 5 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 4 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 3 อย่าง	อุปกรณ์ขาดไป 2 อย่าง	- ผ้าปูโต๊ะ

	80 x 80 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม แก้วและหลอดแก้ว จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลับ ส้อมสลับ มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์ แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate) 2. จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu					- อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารครบ 3 ประเภท - แจกันดอกไม้ - เมนูอาหาร - ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐาน - ความปลอดภัย (การถือถาด / การหยิบ / จับอุปกรณ์) - ความสะอาด
4	งานที่ 4 Food & Beverage service - ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- การแต่งกาย - การทักทายลูกค้า - การแนะนำตัวของผู้ให้บริการ - การพูด (มั่นใจ , น้ำเสียง, ท่าทาง) - ความพร้อมในการให้บริการ
	• อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ ซีซ่าสลัด (Caesar salad) โดยกำหนดให้ใช้ผัก ดังนี้ สลัดคอส ครูดองซ์ เบคอน พาเมซานชีส น้ำสลัด (ซีซ่า) โดยผู้เข้าแข่งขันต้องมีการประกอบอาหารโชว์และจัดลง ภาชนะ สำหรับ 2 ที่ (plate service)	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- บุคลิกภาพของผู้ให้บริการ (มั่นใจ, ยิ้มแย้ม) - ขั้นตอนในการประกอบอาหารถูกต้อง - จัดอาหารลง ภาชนะได้อย่างเหมาะสมพอดี และสวยงาม - เสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อยตามได้มาตรฐาน - ความสะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

	• อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และ ผักต่างๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้อง จัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- แนะนำเมนูอาหารจานหลักพร้อมบอกส่วนประกอบได้อย่างถูกต้อง - จัดอาหารลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม พอดี และสวยงาม - จานอาหารต้องมีโปสเตอร์คาร์โบไฮเดรต และผัก - เสิร์ฟอาหารจานหลักได้ตามมาตรฐาน - ความสะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
	• ผลไม้รวม (Mixed fresh fruits) ได้แก่ สับปะรด 1 หัว แตงโม 1/2 ผล แคนตาลูป 1/2 ผล ส้มซันควิก 1 ผล แก้วมังกร 1 ผล (โดยเลือกใช้ 3 อย่าง)	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- ผลไม้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด (เลือกใช้ 3 อย่าง) - ความสะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย - ความปลอดภัยในการทำงาน - การหั่นผลไม้โดยใช้ส้อมกับมีด - ความสวยงามของการจัดตกแต่งจานผลไม้ - อุปกรณ์ครบ (มีด , เขียง , ส้อม , ถ้วยชาม)

	• 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	- การบริการชา-กาแฟ ถูกต้องตามรายการที่ลูกค้าสั่ง - บริการชา-กาแฟ ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน - วางครีม/นม/น้ำตาลถูกต้องตามตำแหน่ง - วางครีม/นม/น้ำตาลครบ - วางครีม/นม/น้ำตาล พร้อมให้ลูกค้ารับประทาน
	• ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง บริการน้ำ (จากขวด) ขนมปัง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- การนำเสนอไวน์ ถูกต้อง (บอกชื่อไวน์,พันธุ์องุ่น,ปีผลิต,แหล่งผลิต) - การบริการไวน์ ถูกต้องตามมาตรฐาน - ผ้าสำหรับบริการไวน์ (Cloth service) - การคีบขนมปัง ถูกต้อง - การบริการขนมปัง ถูกต้องตามมาตรฐาน

	ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า	ขาดไป 4 อย่าง	ขาดไป 3 อย่าง	ขาดไป 2 อย่าง	ขาดไป 1 อย่าง	- การทักทายลูกค้า - การแนะนำตัว - การนำเสนอเมนูอาหารแต่ละเมนูและเครื่องดื่ม - การกล่าวคำขอบคุณ/ อ้อลาลูกค้า - การพูดขณะบริการลูกค้า - ทุกขั้นตอนใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร
รวม		100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

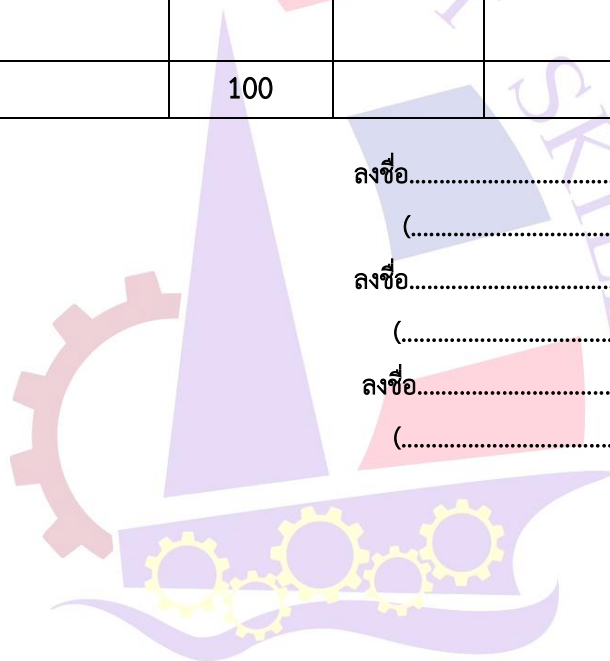
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

ลงชื่อ.....ประธาน

(.....)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ