

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

**ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)**

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการโรงแรมของนักเรียน/นักศึกษา
- 1.2 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ นักเรียน/นักศึกษา
- 1.3 เพื่อให้ นักเรียน/นักศึกษา ได้ใช้ 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 นักเรียนนักศึกษาคัดเลือกสมัครเข้าแข่งขันประเภททักษะวิชาชีพ สาขาวิชาใดก็ได้โดยมีสิทธิ์เข้าแข่งขัน 1 รายวิชาเท่านั้น

2.1.5 นักเรียนนักศึกษา ที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

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 และจัดเครื่องตั้งให้เหมาะสมกับรายการอาหาร
- 3.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องกำหนดรายการอาหาร และจัดนำอาหารมาเอง โดยประกอบด้วยAppetizer, Soup, Main Dish, Desserts และเครื่องตั้งที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร
- 3.5 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมสามารถจัดดอกไม้มาวางหน้าได้แต่จะต้องมาประกอบเองบางส่วน ในช่วงเวลาการแข่งขัน และจะต้องใช้เป็นดอกไม้สดเท่านั้น
- 3.6 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจะต้องทำระบายน้าไขว้รอบโต๊ะทั้ง 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 ในเวลาทำการแข่งขันเท่านั้น
- 3.9 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องนำเสนอเมนูอาหาร อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทได้ โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
- 3.10 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องให้บริการอาหารและเครื่องตั้ง พร้อมอธิบายขั้นตอน และวิธีการเสิร์ฟเครื่องตั้ง ได้อย่างถูกต้อง โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
- 3.11 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยในเวลาที่กำหนด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องตั้งในธุรกิจโรงแรม
- 4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องตั้งของแผนกบริการอาหารและเครื่องตั้ง
- 4.3 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องตั้ง
- 4.4 จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องตั้งตามรูปแบบการบริการ

5. วิธีดำเนินการสอบ

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

6. สิ่งที่คุณเข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 จัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

6.2 จัดเตรียม อาหาร และเครื่องดื่ม ในการแข่งขันที่นอกเหนือจากที่ผู้จัดการแข่งขันเตรียมให้

7. สิ่งที่คุณเข้าภาพจัดเตรียมให้

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 เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสิน ที่เป็น ผู้ทรงคุณวุฒิ 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)	
	● Wine Service	10
	● Fruits Cutting	10
	● English communication Skills	15
	● F&B Service World Skills	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"> ลายพัด (Crown) ลายหมวก (Bishop Hat) 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 เก้าอี้และปลอกเก้าอี้ จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลับ ส้อมสลับ มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate) 3. จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu 	10

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
5	<p>งานที่ 5 Food & Beverage service</p> <p>ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้</p> <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 บร็อคโคลี่ 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) ขนมนั่ง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก ● ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า 	70
	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 80.00 - 100	คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทอง
คะแนน 70.00 - 79.99	คะแนน เกียรติบัตรเหรียญเงิน
คะแนน 60.00 - 69.99	คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทองแดง
คะแนน 50.00 - 59.99	คะแนน เกียรติบัตรชมเชย

10. คณะกรรมการตัดสิน

- 1.
- 2.
- 3.



ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
รายวิชาทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	รายการแข่งขัน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
1	งานที่ 1 Floral Arrangement <ul style="list-style-type: none"> ● จัดดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้จัดลงภาชนะสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre piece) สำหรับลูกค้า 2 คน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน) 	5	
2	งานที่ 2 Skirting <ul style="list-style-type: none"> ● นำวัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหาร ทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ “สายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด <ol style="list-style-type: none"> 1. โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกัน 2. ผ้าปูโต๊ะสีขาว 1 ผืน พร้อมเข็มหมุด 3. ผ้าระบายรอบโต๊ะ ขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร 	10	
3	งานที่ 3 Folding Napkin <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 สายพัต (Crown) 3.2 สายหมวก (Bishop Hat) 3.3 สายหงอนไก่ (Cockscomb) 	5	
4	งานที่ 4 Table Setup <ol style="list-style-type: none"> 1. ก่อนเริ่มการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ เพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu 2. อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะขนาด 80 x 80 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม แก้วและปลอกแก้ว จำนวน 2 ตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ โดยใช้จานโชว์ (Show Plate) 	10	

ที่	รายการแข่งขัน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
3.	จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการตามรายการอาหารแบบ Set menu		
5	<p>งานที่ 5 Food & Beverage service</p> <p>1. ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้</p> <p>2. อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ สลัดผักรวม (Mixed Salad with Dressing) โดยกำหนดให้ใช้ผักดังนี้ คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศราชินี น้ำสลัด (มายองเนส) โดยผู้แข่งขันต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่</p> <p>3. อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กหมู หรือสเต็กเนื้อกับซอสเห็ด และผักต่างๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่</p> <p>4. 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)</p> <p>5. ชา กาแฟ โดยผู้เข้าแข่งขันรินเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า (Tea or coffee Pour at guest's Table)</p> <p>6. ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง บริการน้ำ (จากขวด) ขนมปัง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก</p> <p>7. ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า</p>	70	
	รวม	100	

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

การศึกษาศร้างคน
อาชีพะเอกชนสร้างชาติ