เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

1) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้พัฒนาทักษะการผสมเครื่องดื่ม
2) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
3) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2) เป็นนักเรียน นักศึกษา ในระบบหรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

1) กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม
2) ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน 1 คน (มีหน้าจัดเตรียมของและต้องเป็นนักเรียนนักศึกษาของวิทยาลัยที่ลงแข่งขันเท่านั้น) ครูผู้ควบคุมทีม 1 คน
3) ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทสีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวก ต่อการปฏิบัติงาน
4) ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว สวมรองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
5) ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

1) แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

2) จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

3) ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

3.2 งานที่กำหนด

การแข่งขันประเภท Classic Bartender

1) ผู้เข้าแข่งขันทำเครื่องดื่ม 2 สูตร คือ

1.1 สูตรค็อกเทลต้นตำรับ (Classic Cocktail) โดยกำหนดให้ใช้สูตร “เนโกรนี (**Negroni**)” (พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว ตามสูตรมาตรฐานที่กำหนดตามเอกสารแนบ)

1.2 สูตรเครื่องดื่มที่ผู้แข่งขันคิดเอง (Creative Cocktail) และไม่ซ้ำกับสูตรสากล พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินชิม จำนวน 5 แก้ว

2) การผสมเครื่องดื่ม ในข้อ 1.1 และ 1.2 ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเวลา 7 นาทีโดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้แต่ต้องนำไปประกอบบนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3) วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม ต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw

4) การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์ตวงวัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น เช่น Jigger, Bar Spoon, Dropper เป็นต้น โดยต้องไม่รินผ่านจุกริน (Pourer)

5) การส่งสูตรตามข้อ 1.2 ส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 1 แก้วเท่านั้น โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์เท่านั้น เช่น ¼ , ½ , ¾ , 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่นเช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และ Scoop ต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโชว์ และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็น สองเชคเกอร์ได้

6) ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

7) ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น)

8) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันมาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

9) ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน

10) ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

11) ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

12) หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมึนเมา หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน

13) ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขันในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก คณะกรรมการ จะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรือตามดุลยพินิจของคณะกรรมการจัดการแข่งขัน)

14) ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน คณะกรรมการจะพิจารณาจากคะแนนรสชาติ, ทักษะ, ความผิดพลาด ตามลำดับ

15) การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Classic Bartender ให้นำคะแนนของคณะกรรมการทั้งหมดที่ให้คะแนน มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด แล้วนำคะแนนที่ได้มาลบคะแนนของคณะกรรมการตัดคะแนน

16) การจัดเตรียมบาร์ ผู้เข้าแข่งขันในลำดับต่อไปสามารถขึ้นจัดเตรียมบาร์ได้ แต่ต้องไม่รบกวนผู้ที่กำลังแข่งขันอยู่ และเมื่อจัดเตรียมเสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้ลงจากเวทีการแข่งขัน

17) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะขนาด 80 x 160 ซ.ม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

3.3 กำหนดการแข่งขัน

แข่งขันวันที่ .....

เวลา 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน
เวลา 08.35 - 09.15 น. พิธีเปิดการแข่งขัน และประชุมชี้แจงการจัดการแข่งขัน
เวลา 09.30 - 12.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Classic Bartender
เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร
เวลา 18.00 - 20.00 น. ประกาศผลการแข่งขัน มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

1) เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งแก้วเครื่องดื่มที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด
2) อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน
3) แก้วสำหรับใช้ในการแข่งขัน

3.1) แก้วโชว์สำหรับค็อกเทลต้นตำรับ (Classic Cocktail) จำนวน 1 ใบ

3.2) แก้วโชว์สำหรับสูตรที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง (Creative Cocktail) จำนวน 1 ใบ และ แก้วชิม จำนวน 5 ใบ

4) สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการ ระดับจังหวัด จำนวน 3 ชุด ระดับภาค จำนวน 5 ชุด และระดับชาติ จำนวน 7 ชุด

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

1) เกณฑ์การให้คะแนน ประเภท Classic Bartender

1.1) การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation)	5 คะแนน
1.2) ขั้นตอนการผสม (Process)	5 คะแนน
1.3) บุคลิกภาพ (Personality)	10 คะแนน
1.4) ทักษะ (Skill & Performance)	20 คะแนน
1.5) รสชาติ (Taste)	30 คะแนน
1.5.1 ค็อกเทลต้นตำรับ (Classic Cocktail)	10 คะแนน
1.5.2 ค็อกเทลที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง (Creative Cocktail)	20 คะแนน
1.6) ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity)	10 คะแนน
1.7) การตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม (Garnish)	10 คะแนน
1.7.1 ค็อกเทลต้นตำรับ (Classic Cocktail)	5 คะแนน
1.7.2 ค็อกเทลที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง (Creative Cocktail)	5 คะแนน

1.8) ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว) 10 คะแนน

2) เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Classic Bartender

2.1) หยด ตก หล่น	ตัดครั้งละ 1 คะแนน
2.2) ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ	ตัดครั้งละ 20 คะแนน
2.3) อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก	ตัดครั้งละ 5 คะแนน
2.4) การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	ตัดครั้งละ 5 คะแนน
2.5) ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	ตัด 5 คะแนน ต่อ 1 ชนิด
2.6) ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	ตัดครั้งละ 5 คะแนน ต่อ 1 ชนิด
2.7) หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	ตัด 2 คะแนน
2.8) เวลาเกินทุก 5 วินาที	ตัดครั้งละ 1 คะแนน

*** Process ได้แก่ ความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน

Personality ตามข้อกำหนดที่ 2.2

Skill & Performance ได้แก่ ลักษณะท่าทาง บุคลิกภาพ ความมั่นใจ ความราบรื่นในการทำงาน

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เป็นกรรมการตัดสิน การแข่งขันดังนี้

ระดับจังหวัด คณะกรรมการตัดสินระดับจังหวัด ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน (คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือจากสถานประกอบการ จำนวน 2 คน ครูในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม จำนวน 1 คน) โดยสามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

1) ผู้เชี่ยวชาญ ที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันของสมาคมบาร์เทนเดอร์แห่งประเทศไทย
2) ผู้เชี่ยวชาญ จากสถานประกอบการ หรือทำงานเกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานหรือประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี (มีเกียรติบัตร , เอกสารรับรอง , หรือเอกสารอื่น ๆ ที่แสดงถึงทักษะการทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
3) ครู ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือหลักสูตรการผสมเครื่องดื่มที่ผ่านการอนุมัติและรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

หมายเหตุ : การแข่งขันระดับจังหวัด ให้ใช้ครูในจังหวัดที่จัดการแข่งขัน กรณีอาชีวศึกษาจังหวัดส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มได้เพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 3 ท่าน / ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการจัดการแข่งขันเสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัด ลงนาม

ระดับภาค คณะกรรมการตัดสินระดับภาค ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน (คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือสถานประกอบการ จำนวน 3 คน ครูที่ผ่านการอบรม จำนวน 2 คน) โดยสามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันของสมาคมบาร์เทนเดอร์แห่งประเทศไทย
2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ หรือทำงานเกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานหรือประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี (มีเกียรติบัตร , เอกสารรับรอง , หรือเอกสารอื่นๆ ที่แสดงถึงทักษะการทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
3) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือหลักสูตรการผสมเครื่องดื่มที่ผ่านการอนุมัติและรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันหรือครูที่มีคุณสมบัติดังกล่าวจากภูมิภาคอื่น ปฏิบัติหน้าที่กรรมการตัดสินได้

หมายเหตุ : กรณีอาชีวศึกษาภาค เข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 1

หรือข้อที่ 2 เพิ่มได้เพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 5 ท่าน / ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานกรรมการอาชีวศึกษาภาค ลงนาม

ระดับชาติ คณะกรรมการตัดสินระดับชาติ ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 7 คน (คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือสถานประกอบการ จำนวน 4 คน ครูที่ผ่านการอบรม จำนวน 3 คน) โดยสามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันของสมาคมบาร์เทนเดอร์แห่งประเทศไทย
2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ หรือทำงานเกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานหรือประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี (มีเกียรติบัตร , เอกสารรับรอง , หรือเอกสารอื่นๆที่แสดงถึงทักษะการทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
3) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือหลักสูตรการผสมเครื่องดื่มที่ผ่านการอนุมัติและรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

หมายเหตุ : ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานคณะกรรมการจัดการแข่งขันเสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานคณะกรรมการองค์การวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับชาติ ลงนาม

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานตามความเหมาะสม โดยประธานกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานกรรมการอาชีวศึกษาภาคพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 10 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง

หมายเหตุ ให้จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน (ในการประชุม อนุญาตให้ครูผู้ควบคุมและผู้เข้าแข่งขันเข้าร่วมประชุมเท่านั้น ไม่อนุญาตให้บุคคลภายนอกเข้าร่วมประชุม)

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

1) คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
2) คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
3) คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

1) ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนน รองจากรางวัลชนะเลิศ
3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
6) รางวัลชมเชย ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

6. รางวัลที่ได้รับ

1) ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
6) รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

แบบฟอร์มสูตรเครื่องดื่มการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 – 2567
****

ชื่อผู้เข้าแข่ง .....**หมายเลข**.....
ชื่อเครื่องดื่ม..... .....
การตกแต่ง..... ...

ส่วนผสม	ปริมาณ (ออนซ์)

แรงบันดาลใจในการผสมเครื่องดื่ม

.....
.....
.....

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 – 2567

****

ชื่อผู้เข้าแข่ง .....หมายเลข..... .....

ชื่อเครื่องดื่ม..... .....

การตกแต่ง..... .....

ที่	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1	การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation)	5		
2	ขั้นตอนการผสม (Process)	5		
3	บุคลิกภาพ (Personality)	10		
4	ทักษะ (Skill & Performance)	20		
5	รสชาติ (Taste)	(30)		
	5.1 ค็อกเทลต้นตำรับ/Classic Cocktail	10		
	5.2 ค็อกเทลที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง(Creative Cocktail)	20		
6	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity)	10		
7	การตกแต่งปากแก้ว (Garnish)	(10)		
	7.1 ค็อกเทลต้นตำรับ/Classic Cocktail	5		
	7.2 ค็อกเทลที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง(Creative Cocktail)	5		
8	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว)	10		
รวม		**100**		

ข้อเสนอแนะ..... .....

....

กรรมการ (.....)

ใบตัดคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 – 2567
****

ชื่อผู้เข้าแข่ง .....หมายเลข..... .....
ชื่อเครื่องดื่ม..... .....
การตกแต่ง..... .....

1	หยด ตก หล่น	1 คะแนน/ครั้ง		
2	ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ	20 คะแนน/ครั้ง		
3	อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก	5 คะแนน/ครั้ง		
4	การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	5 คะแนน/ครั้ง		
5	ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	10 คะแนน/1 ชนิด		
6	ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	5 คะแนน/1ชนิด		
7	หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	2 คะแนน		
8	เวลาเกินทุก 5 วินาที	1 คะแนน/ครั้ง		
รวม				

ข้อเสนอแนะ..... .....
....
....
.....

(.....)
กรรมการ

ที่มา : https://thestandard.co/lifestyle-eat-and-drink-negroni-week-2017/

สูตร ค็อกเทลเนโกรนี

ส่วนผสม

Gin	30 ml.
Campari	30 ml.
Sweet vermouth	30 ml.

การตกแต่ง แต่งด้วยเปลือกส้ม