



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

## 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการผสมเครื่องดื่ม ให้แก่นักเรียน นักศึกษา
- 2) เพื่อให้ นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้ นักเรียน นักศึกษา ได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

## 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

### 2.1 คุณสมบัติ

- 1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักเรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและ ได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 3) ระดับจังหวัด ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

### 2.2 ข้อกำหนด

- 1) กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 2) ผู้เข้าแข่งขันหลักจำนวน 1 คน ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน (Bar back) จำนวนไม่เกิน 2 คน (ต้องเป็นนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยที่ลงแข่งขันเท่านั้น) และครูผู้ควบคุม จำนวน 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้แข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขาวาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไท สีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าวุ้มสันสีสุภาพ เพื่อความสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 5) ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว สวมกระโปรงหรือกางเกงขาวาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าวุ้มสันสีสุภาพเพื่อความสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 6) ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ





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

### 3. รายละเอียดของการแข่งขัน

#### 3.1 สมรรถนะรายวิชา(คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
- 2) จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ
- 3) ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

#### 3.2 งานที่กำหนด (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

##### ประเภท Flair Bartender

- 1) แข่งขันทดสอบความแม่นยำให้การรินเครื่องดื่ม ผ่านจุกริน (Pourer) ที่ทำจากวัสดุสแตนเลส ไม่อนุญาตให้ ใช้จุกพลาสติกในการแข่งขัน ในปริมาณ 1 oz และ 1 ½ oz
- 2) สูตรที่ใช้แข่งขัน ต้องเป็นสูตรที่ผู้แข่งขันคิดเอง และไม่ซ้ำกับสูตรสากล พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม สำหรับแก้วโชนัว 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น
- 3) วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งแก้วเครื่องดื่มต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw
- 4) การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 1 แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์เท่านั้น เช่น 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) , ซ้อนชา , ซ้อนโต๊ะ, Scoop และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโชนัวและแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือ แยกผสมเป็นสองเชคเกอร์ได้
- 5) ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่า ปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือ หลังจากผสมแต่ละชนิดของส่วนผสม ไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์
- 6) ทุกขวดและภาชนะ ที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด
- 7) ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair
- 8) ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้ขวดแก้วที่มีของเหลวไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ ในการ Working Flair โดยใช้เวลาน้อยกว่า 30 วินาที หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาไม่ถึง 30 วินาที จะไม่ได้คะแนน working Flair (เริ่มนับเวลาจากการจับขวดที่ใช้ Working Flair จนกระทั่งรินและวางขวด)
- 9) ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้ว เท่านั้น และมีของเหลวในขวด ไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์ และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินผสมทุกครั้ง





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

- 10) ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Working Flair และ Exhibition Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขัน  
อุดหรือปิดจุก Pourer หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันที่ การปฏิบัติการวัดตวง  
สามารถใช้ Jigger ในการแข่งขันได้
- 11) ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น ไข่ขาว, วาซาบิ, น้ำผึ้ง, แยม, ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณ  
มากกว่าสัดส่วนในสูตรส่วนผสม (Recipe) และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น
- 12) ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวด
- 13) การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร
- 14) ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ได้ไม่เกิน 2 คน โดยแต่ละทีม**จะต้อง**  
จัดเตรียมผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขันมาในการแข่งขัน (ต้องเป็นนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยที่ลงแข่งขัน  
เท่านั้น)
- 15) บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขัน ของผู้แข่งขัน
- 16) ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ, การเล่นเกมไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะ การทำเครื่องตกแต่ง  
ปากแก้ว)
- 17) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น  
แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึง  
จัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 18) ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อ  
รับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน
- 19) ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลา  
ที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
- 20) ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้  
เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ใน  
บริเวณดังกล่าวได้ ไม่เกิน 2 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 21) หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
- 22) ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน  
ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก  
คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรืออยู่ในดุลยพินิจของกรรมการ)
- 23) ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะ  
พิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill) , รสชาติ, ความผิดพลาด  
ตามลำดับ
- 24) การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartender ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมด  
มารวมกัน นำไปลบด้วยคะแนนคณะกรรมการตัดคะแนน แล้วนำคะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวน  
คณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด





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

25) ผู้เข้าแข่งขัน มีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มแข่งขัน 90 วินาที (ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ จะถูกตัดคะแนน 1 คะแนนต่อ 5 วินาที)

26) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน(คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

แข่งขันวันที่ .....

เวลา 12.00 - 12.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน

เวลา 13.00 - 18.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Flair Bartender

เวลา 18.00 - 20.00 น. ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

### 3.4 สิ่งสำหรับผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม(คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

1) เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

2) อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

3) แก้วโซ้จำนวน 1 ใบ และแก้วชิม จำนวน 5 ใบ

4) สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการ จำนวน 6 ชุด

5) แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

6) ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน Bar back จำนวนไม่เกิน 2 คน (ต้องเป็นนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยฯ ที่ลงแข่งขันเท่านั้น)

7) หลอดฉีดยา (Syringe) สำหรับวัด Pouring Test มีปริมาตรความจุมากกว่า 3 ออนซ์ จำนวน 2 ชิ้น

### 3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน(คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

1) เกณฑ์การให้คะแนน ประเภท Flair Bartender

1.1) การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation) 5 คะแนน

1.2) ขั้นตอนการผสม (Process) 5 คะแนน

1.3) ทักษะ (Skill Workings Flair) 10 คะแนน

1.4) ทักษะ (Skill Ex Flair) 20 คะแนน

1.5) รสชาติ (Taste) 30 คะแนน

1.6) ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity)

(การนำเสนอในขั้นตอนการส่ง Recipe/การนำเสนอบนเวทีการแข่งขัน) 5 คะแนน

1.7) การตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม (Garnish) 10 คะแนน

1.8) ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่างๆ รวมกันทั้งแก้ว) 5 คะแนน

1.9) ทักษะการรินเครื่องดื่ม / Pouring Skill

(ปริมาณไม่ได้ตามเกณฑ์ปรับเป็น 0 คะแนน) 10 คะแนน

รวม

100 คะแนน





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

## 2) เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Flair Bartender

2.1) หยด ตก หล่น	ครั้งละ 1 คะแนน
2.2) หกเป็นสาย	ครั้งละ 2 คะแนน
2.3) ส่วนผสมที่ผสม เสร็จแล้วคว่ำ	ตัดคะแนน 20 คะแนน / ครั้ง
2.4) อุปกรณ์ต่าง ๆ ตก	ครั้งละ 5 คะแนน
2.5) การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	ครั้งละ 5 คะแนน
2.6) ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	ตัด 5 คะแนน / 1 ส่วนผสม
2.7) ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	ตัดชนิดละ 5 คะแนน / 1 ส่วนผสม
2.8) เวลาเกินทุก 5 วินาที	ตัดครั้งละ 1 คะแนน
2.9) หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	ตัด 2 คะแนน

\*\*\* Process ได้แก่ ความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน

Personality ตามข้อกำหนดที่ 2.2

Performance ได้แก่ ลักษณะท่าทาง บุคลิกภาพ ความมั่นใจ ความราบรื่นในการทำงาน

### 3.6 คณะกรรมการตัดสิน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เป็นกรรมการตัดสิน การแข่งขันครั้งนี้  
ระดับจังหวัด คณะกรรมการตัดสินระดับจังหวัด ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน  
(คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือจากสถานประกอบการ จำนวน 2 คน ครูในสังกัดสำนักงาน  
คณะกรรมการการอาชีวศึกษา 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 กรณีอาชีวศึกษาจังหวัดส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกกรรมการข้อที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มเติมเพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 3 ท่าน

ระดับภาค คณะกรรมการตัดสินระดับภาค ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 คน (คัดเลือก







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

ผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือสถานประกอบการ จำนวน 4 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 เพิ่มเติมเพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 6 ท่าน

**ระดับชาติ คณะกรรมการตัดสินระดับชาติ** ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 คน (คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือสถานประกอบการ จำนวน 4 คน ครูที่ผ่านการอบรม จำนวน 2 คน) โดยสามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

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

### 3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานอาชีวศึกษาจังหวัดพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานโดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค โดยประธานอาชีวศึกษาภาคพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง





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

หมายเหตุ ให้จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์  
การตัดสิน (ในการประชุม ขอให้ครูผู้ควบคุมและผู้เข้าแข่งขันเข้าร่วมประชุมเท่านั้นไม่อนุญาต  
ให้บุคคลภายนอกเข้าร่วมประชุม)

#### 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 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 6) รางวัลชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4

#### 6. รางวัลที่ได้รับ

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

#### หมายเหตุ

1. ผู้เข้าแข่งขันที่ทำคะแนนได้อยู่ในระดับตามเกณฑ์ ในข้อ 4 ได้รับเกียรติบัตรตามระดับมาตรฐาน
2. ผู้เข้าแข่งขันที่ทำคะแนน ไม่อยู่ในเกณฑ์ข้อ 4 และข้อ 5 ได้รับเกียรติบัตรเข้าร่วมแข่งขัน
3. โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้ ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
4. เจ้าภาพจัดการแข่งขันจัดทำเกียรติบัตรสำหรับผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน (Bar back)
5. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด





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

แบบฟอร์มสูตรเครื่องดื่มการแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม  
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Flair Bartender  
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2567

\*\*\*\*\*

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

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

แรงบันดาลใจในการผสมเครื่องดื่ม

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







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

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม  
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Flair Bartender  
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2567

\*\*\*\*\*

ชื่อผู้เข้าแข่ง .....หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ที่	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1	การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation)	5		
2	ขั้นตอนการผสม (Process)	5		
3	ทักษะ (Skill Workings Flair)	10		
4	ทักษะ (Skill Ex Flair)	20		
5	รสชาติ (Taste)	30		
6	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity) (การนำเสนอในขั้นตอนการส่ง Recipe + การนำเสนอบนเวทีการแข่งขัน)	5		
7	การตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม (Garnish)	10		
8	ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว)	5		
9	ทักษะการรินเครื่องดื่ม / Pouring Skill (ปริมาณไม่ได้ตามเกณฑ์ปรับเป็น 0 คะแนน)	10		
รวม		100		

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

(.....)

กรรมการ





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

ใบตัดคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม  
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Flair Bartender  
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2567

\*\*\*\*\*

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

ที่	รายการ	การตัดคะแนน	คะแนนที่ตัด	หมายเหตุ
1	หยุด ตก หล่น	1 คะแนน/ครั้ง		
2	หกเป็นสาย	ครั้งละ 2 คะแนน		
3	ส่วนผสมที่ผสมเสร็จแล้วคว่ำ	20 คะแนน/ครั้ง		
4	อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก	5 คะแนน/ครั้ง		
5	การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	5 คะแนน/ครั้ง		
6	ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	5 คะแนน/1 ส่วนผสม		
7	ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	5 คะแนน/1 ส่วนผสม		
8	เวลาเกินทุก 5 วินาที	1 คะแนน/ครั้ง		
9	หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	2 คะแนน		
รวม				

ข้อเสนอแนะ.....  
.....  
.....  
.....

(.....)

กรรมการ

