



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) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 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) ยืนโบสถ์พร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้แข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไท สีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าวัดหุ้มส้นสีสุภาพ เพื่อความสะอาดต่อการปฏิบัติงาน
- 5) ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว สวมกระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าวัดหุ้มส้นสีสุภาพเพื่อความสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 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 พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโชว์ 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) , ช้อนชา , ช้อนโต๊ะ, Scoop และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโชว์และแก้วชิม 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 โดยแต่ละทีมจะต้อง
จัดเตรียมผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขันมาในการแข่งขัน (ต้องเป็นนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยที่ลงแข่งขัน
เท่านั้น)
- 15) บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขัน ของผู้แข่งขัน
- 16) ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ, การเล่นไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะ การทำเครื่องตกแต่ง
ปากแก้ว)
- 17) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น
แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึง
จัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 18) ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อ
รับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน
- 19) ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลา
ที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
- 20) ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้
เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ใน
บริเวณดังกล่าวได้ ไม่เกิน 2 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 21) หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีเมาหรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน 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 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม(คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

1) เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

2) อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

3) แก้วไซร์จำนวน 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) เกณฑ์การตัดสินคะแนน ประเภท Flair Bartender

2.1) หยอด ตก หล่น	ครั้งละ 1 คะแนน
2.2) หกเป็นสาย	ครั้งละ 2 คะแนน
2.3) ส่วนผสมที่ผสม เสร็จแล้วคว่ำ	ตัดคะแนน 20 คะแนน / ครั้ง
2.4) อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก	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 กรณีอาชีวศึกษาจังหวัด
ส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มเติมเพื่อให้
กรรมการตัดสินครบ 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 , หรือเอกสารอื่นๆ ที่แสดงถึงทักษะการทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
- 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

ชื่อผู้เข้าแข่งหมายเลข.....
ชื่อเครื่องดื่ม.....
การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

แรงบันดาลใจในการผสมเครื่องดื่ม

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



[Signature]



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

ชื่อผู้เข้าแข่งหมายเลข.....

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

ชื่อผู้เข้าแข่งหมายเลข.....
ชื่อเครื่องดื่ม.....
การตกแต่ง.....

ที่	รายการ	การตัดคะแนน	คะแนนที่ตัด	หมายเหตุ
1	หยด 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

