



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

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้พัฒนาทักษะการผสมเครื่องดื่ม
- 1.2 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ก้าวสู่ระดับสากล

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักเรียนในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
- 3) ระดับจังหวัด ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 2) ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน 1 คน (มีหน้าจัดเตรียมของและต้องเป็นนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยที่ลงแข่งขันเท่านั้น) ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าแข่งขันชาย จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีด้า ผูกหูกระต่ายหรือเนคไท สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 5) ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีด้า ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 6) ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ





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

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” (พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโซว์ 1 แก้ว ตามสูตรมาตรฐานที่กำหนดตามเอกสารแนบ)
 - 1.2 สูตรเครื่องดื่มที่ผู้แข่งขันคิดเอง (Creative Cocktail) และไม่ซ้ำกับสูตรสากล พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโซว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินชิม จำนวน 5 แก้ว
- 2) การผสมเครื่องดื่ม ในข้อ 1.1 และ 1.2 ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเวลา 7 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น
- 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 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และ Scoop ต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับแก้วโซว์ และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็นสองเชคเกอร์ได้
- 6) ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์
- 7) ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น)
- 8) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขัน ในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึง





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

จัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

- 9) ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟัง การชี้แจงเกณฑ์กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน
- 10) ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลา ที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
- 11) ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ใน บริเวณดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 12) หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์ หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
- 13) ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรือตามดุลยพินิจของคณะกรรมการ)
- 14) ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน คณะกรรมการจะพิจารณาจากคะแนนรสชาติ, ทักษะ, ความผิดพลาด ตามลำดับ
- 15) การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Classic Bartender ให้นำคะแนนของคณะกรรมการทั้งหมด ที่ให้คะแนน มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด แล้วนำคะแนนที่ได้มา ลบคะแนนของคณะกรรมการตัดคะแนน
- 16) การจัดเตรียมบาร์ ผู้เข้าแข่งขันในลำดับต่อไปสามารถขึ้นจัดเตรียมบาร์ได้ แต่ต้องไม่รบกวนผู้ที่กำลัง แข่งขันอยู่ และเมื่อจัดเตรียมเสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้ลงจากเวทีการแข่งขัน
- 17) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

3.3 กำหนดการแข่งขัน แข่งขันวันที่

เวลา 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน

เวลา 08.35 - 09.15 น. พิธีเปิดการแข่งขัน และประชุมการแนะนำการแข่งขัน

เวลา 09.30 - 12.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Classic Bartender

เวลา 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหาร

เวลา 18.00 - 20.00 น. ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

3.4 สิ่ง que ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

- 1) เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งแก้วเครื่องดื่มที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด
- 2) อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน
- 3) แก้วสำหรับใช้ในการแข่งขัน
 - 3.1 แก้วไวน์สำหรับค็อกเทลต้นตำรับ/Classic Cocktail จำนวน 1 ใบ
 - 3.2 แก้วไวน์สำหรับสูตรที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง(Creative Cocktail) จำนวน 1 ใบ และ แก้วชิม จำนวน 5 ใบ





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

- 4) สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการ จำนวน 6 ชุด
- 5) แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

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 หรือไม่ปฏิบัติตามสูตร | 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





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

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

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 ที่มีอายุงานหรือ
ประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี (มีเกียรติบัตร , เอกสารรับรอง , หรือเอกสารอื่น ๆ ที่แสดงถึงทักษะการ
ทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
- 3) ครู ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากร
การอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือหลักสูตรการผสมเครื่องดื่มที่ผ่านการ
อนุมัติและรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่ง
นักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

หมายเหตุ : การแข่งขันระดับจังหวัด ให้ใช้ครูในจังหวัดที่จัดการแข่งขัน กรณีอาชีวศึกษาจังหวัด
ส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มเติมเพื่อให้
กรรมการตัดสินครบ 3 ท่าน

ระดับภาค คณะกรรมการตัดสินระดับภาค ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 คน(คัดเลือก
ผู้เชี่ยวชาญภายนอกหรือสถานประกอบการ จำนวน 4 คน ครูที่ผ่านการอบรม จำนวน 2 คน) โดย
สามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

- 1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันของสมาคมบาร์เทนเดอร์แห่งประเทศไทย
- 2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ หรือทำงานเกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานหรือ
ประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี (มีเกียรติบัตร , เอกสารรับรอง , หรือเอกสารอื่น ๆ ที่แสดงถึงทักษะ
การทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
- 3) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากร
การอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือหลักสูตรการผสมเครื่องดื่มที่ผ่านการ
อนุมัติและรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่ง
นักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันหรือครูที่มีคุณสมบัติดังกล่าวจากภูมิภาคอื่น ปฏิบัติหน้าที่
กรรมการตัดสินได้

หมายเหตุ : กรณีอาชีวศึกษาภาค เข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อที่ 1
หรือข้อที่ 2 เพิ่มเติมเพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 6 ท่าน

ระดับชาติ คณะกรรมการตัดสินระดับชาติ ได้แก่ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 คน (คัดเลือก





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic 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 , หรือเอกสารอื่น ๆ ที่แสดงถึงทักษะการทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม)
- 3) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หรือหลักสูตรการผสมเครื่องดื่มที่ผ่านการอนุมัติและรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

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

หมายเหตุ ให้จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน (ในการประชุม ขอให้ครูผู้ควบคุมและผู้เข้าแข่งขันเข้าร่วมประชุมเท่านั้นไม่อนุญาตให้บุคคลภายนอกเข้าร่วมประชุม)

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





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

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
5. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

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





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

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

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

แรงบันดาลใจในการผสมเครื่องดื่ม

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

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

ชื่อผู้เข้าแข่ง หมายเลข.....





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

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

ชื่อผู้เข้าแข่งหมายเลข.....





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

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

1	หยุด 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

