



สรุปผลการประชุมกลุ่มย่อย

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ
ครั้งที่ ๒๘ (ระดับภาค)

สาขา : บริการอาหารและเครื่องดื่ม

วันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๒

ณ หอประชุมสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๒ สงขลา

ประชุมกลุ่มย่อย
ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๘ ระดับ ระดับภาค
สาขาบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๑. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขันฯ และเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

ใช้ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๘ สาขาบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ส่วนกลางกำหนดมาใช้เป็นแนวทางในการพิจารณา โดยมีมติที่ประชุมเห็นว่าควรตัดบางงานออกที่เห็นว่ามิได้นำไปใช้ในการแข่งขันระดับประเทศ และใช้เวลาในการแข่งขันมาก ดังนั้นจึงได้ตัดงานประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting) ออก ซึ่งรายละเอียดข้อสอบมีดังนี้

งานที่ ๑ จัดดอกไม้ (Floral Arrangement)

๑๐ นาที

นำดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้ให้จัดลงแจกันสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre piece)

สำหรับลูกค้า ๒ คน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน)

เครื่องมือที่จัดเตรียมไว้ให้ ได้แก่ มีด กรรไกร เขียง กระจกฉีดยา

(ไม่อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ)

งานที่ ๒ พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)

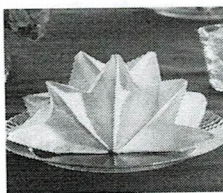
๑๐ นาที

๑. พับผ้าเช็ดปาก ๖ ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร ๓ แบบ ๆ ละ ๒ ผืน

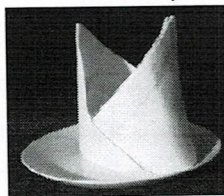
๒. ขนาดผ้า ๒๒ x ๒๒ นิ้ว หรือผ้าสีเหลี่ยมจัตุรัส ขนาดใกล้เคียง

๓. โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้

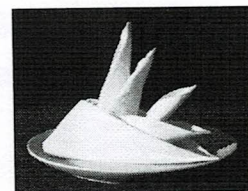
- ลายพัด (Crown)



- ลายหมวก (Bishop Hat)



- ลายหงอนไก่ (Cockscomb)



งานที่ ๓ เทคนิคการตัดแต่งผลไม้ (Fruits Cutting)

๓๐ นาที

๑. ผลไม้ที่จัดเตรียมไว้ ได้แก่ สับปะรด แตงโม แคนตาลูป

๒. ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดแต่งลงจานสำหรับเสิร์ฟให้ลูกค้า จำนวน ๒ จาน ขนาด ๘ นิ้ว รูปแบบ

เหมือนกัน โดยในงานต้องไม่มีเปลือกผลไม้

๓. อุปกรณ์ที่ใช้เฉพาะ มีด ส้อม และเขียง เท่านั้น

(โดยห้ามใช้ถุงมือ มีดคว้าน มีดแกะสลัก)

๒. กฎกติกาในการแข่งขัน

๒.๑ ผู้แข่งขันต้องไม่เคยเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน หรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ

๒.๒ ผู้แข่งขันจะเข้าแข่งขันได้เพียง ๑ สาขา และเป็นผู้แทนภาคได้เพียงหนึ่งภาคเท่านั้น

๒.๓ ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน

๒.๔ ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างประหยัด

๒.๕ ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขา กำหนด)

๒.๖ ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

๒.๗ การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

๒.๘ ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับการพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อม และรับการคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับภาคเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๘ ในปี ๒๕๖๓

(เป็นข้อความที่ต้องการบอกให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ และปฏิบัติตาม โดยผลของการปฏิบัติหรือไม่ปฏิบัติ

๓. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน และวัสดุอุปกรณ์กลาง (ต่อผู้เข้าแข่งขัน ๑ คน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
งาน ๑	เชือก		๑	อัน		
	โอเอซิส		๑	ก้อน		
	แจกันทรงเตี้ย		๑	อัน		
	ดอกไม้					
งาน ๒	ผ้าเช็ดปาก		๖	ผืน		
งาน ๓	สับประรด					
	แตงโม					
	แคนตาลูป					
	จาน ขนาด ๘ นิ้ว		๒	ใบ		ใส่ผลไม้
	จาน ขนาด ๑๒ นิ้ว		๒	ใบ		ใส่เปลือก ผลไม้

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
	ข้อหวาน		๑	คัน		
	ข้อมหวาน		๑	คัน		
งานที่ ๔	ผ้าเช็ดปาก		๕	ผืน		ลูกค้า ๒ ผืน บริการ ๓ ผืน
	มีดโต๊ะ		๒	อัน		
	ส้อมโต๊ะ		๒	คัน		
	มีดปาดเนย		๒	เล่ม		
	จานขนมปัง		๒	ใบ		
	ขวดเกลือ		๑	ขวด		
	ขวดพริกไทย		๑	ขวด		
	แจกกันดอไม้		๑	อัน		
	แก้วน้ำ		๒	แก้ว		
	ผ้าทำความสะอาด	๒	ผืน		๒ สี	
งาน ๕	ถาดเซิร์ฟ		๑	ถาด		
	จานหวาน ๘ นิ้ว		๔	ใบ		
	ถ้วยซอสพร้อมจานรอง		๑	ใบ		
	จาน ๑๒ นิ้ว		๒	ใบ		
	ถ้วยกาแฟพร้อมจานรอง		๒	ถ้วย		
	ถ้วยชาพร้อมจานรอง		๒	ถ้วย		
	เหยือกกาแฟ		๑	เหยือก		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
	เหยือกชา		๑	เหยือก		
	ชุดครีม นม น้ำตาล		๑	ชุด		
	มีดหวาน		๔	เล่ม		
	ส้อมหวาน		๔	คัน		
	ตะกร้าขนมปัง		๑	อัน		
	ช้อนเสิร์ฟ		๑	คัน		
	ช้อนเสิร์ฟ		๑	คัน		
	ช้อนชุป (สำหรับตัด ซอส)		๑	คัน		

๔. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- มีดเล็กสำหรับใช้งานทั่วไป
- มีดใหญ่ (สำหรับทำผลไม้),
- กระดาษบันทึก, ปากกา
- กระบอกลมผสมเครื่องดื่ม
- จิกเกอร์

๕. แบบฟอร์มการตรวจประเมิน และเกณฑ์การประเมิน

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
๑.	จัดดอกไม้ (Floral Arrangement)	๕
๒.	พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	๕
๓.	เทคนิคการตัดแต่งผลไม้ (Fruits Cutting)	๑๕
๔.	จัดโต๊ะอาหาร (Table Setup)	๑๕

๕.	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)	๓๐
๖.	การผสมเครื่องดื่ม (Bar Service)	๑๕
๗.	การทดสอบภาษาอังกฤษ (English Communication Skills)	๑๕
รวม		๑๐๐

๖. รายละเอียดการตรวจชิ้นงาน
แบบฟอร์มตามใบให้คะแนน แนบท้าย

๗. ใบสั่งงาน และแบบที่ใช้ในการแข่งขัน

-

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 1. การจัดดอกไม้ (ในห้องอาหาร)

หน้าหลัก 5

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. ความคิดริเริ่ม สวยงามและเหมาะสม	4														
2. ปกติโอเอซิสด้านบนทั้งหมด	2														
3. ความสะอาดและปลอดภัย	1														
4. เสรีภายในเวลาที่กำหนด	2														
5. มุขลิกภาพในการทำงาน	1														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 2 การพิมพ์ฝ่าเท้าปลา

หน้าหลัก 5

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. ความสวยงาม	2														
2. ความเหมือนกันของลาย	2														
3. ความประณีตและการจัดวาง	2														
4. เสร็จภายในเวลาที่กำหนด	2														
5. ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ	2														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 6 การผสมเครื่องดื่ม (Bar Service)

15 หน้าจาก 15

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1. ปริมาณส่วนผสมถูกต้อง	2															
2. ลำดับขั้นตอนถูกต้อง	2															
6. ผลสำเร็จของงานเหมือนกันทั้ง 2 แก้ว	1															
4. ถูกสุขลักษณะและความปลอดภัย	2															
3. เทคนิคและลักษณะท่าทางในการทำงาน	2															
5. เสรีภายในเวลาที่กำหนด	1															
คะแนนรวม	10															

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 3 เทคนิคการตัดแต่งผลไม้

หน้าหลัก 15

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. เทคนิคการปอกและตัดแต่งผลไม้	3														
2. ปริมาณ ความสวยงาม และหมิ่นอนันต์	2														เท่ากับ 2 งาน
3. ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย	2														
4. เสรีภาพในเวลาที่กำหนด	1														
5. บุคลิกลักษณะท่าทางการทำงาน	2														*ไม่กึ่งทำงาน
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 4 จัดโต๊ะอาหารสำหรับเตรียมบริการลูกค้า 2 คน

หน้าหลัก 10

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	หมายเหตุ	
1. การทำความสะอาด	3														
2. ความถูกต้องของการวางและการใช้อุปกรณ์	4														
3. ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย	1														
4. ลักษณะท่าทาง	1														
5. เสร็จภายในเวลาที่กำหนด	1														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 5.1 การต้อนรับและพาผู้ถูกดำเนินคดี

หน้าชมคะแนน 3

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. การทักทายและต้อนรับผู้ถูกดำเนินคดี	4														
2. ความเหมาะสมของการเดินนำผู้ถูกดำเนินคดี	1														
3. เลื่อนเก้าอี้ให้ผู้ถูกดำเนินคดี	1														
4. ความเหมาะสมในการตีตบการนั่ง	2														
5. คดีฝ่าเชิดไปให้ผู้ถูกดำเนินคดี	1														
6. บุคลิกภาพ	1														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 5.2 การรีรน้ำ

หน้าหน้คะแนน 3

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. ลักษณะท่าทางและการเข้าสี่รีฟ	2														
2. รินน้ำเสมอ(สายน้ำ)	2														
3. ปริมาณที่เหมาะสมและเท่ากันทั้ง 2 แก้ว	3														
4. ไม่มีน้ำหยดนอกแก้ว	2														
5. การเติมน้ำระหว่างม้ออาหาร	1														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 5.6 การเสิร์ฟอาหารจานหลัก (Plate Service)

น้ำหนักคะแนน 3

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. ทิศทางการเสิร์ฟ	2														
2. เทคนิคท่าทางการจับถืออย่างถูกต้อง	3														
3. การวางจานถูกต้องตามตำแหน่งของอาหาร	2														
4. ลำดับขั้นตอนในการเสิร์ฟลูกค้า	1														
5. ยิ้มแย้มแจ่มใส	1														
6. ถูกสุขลักษณะและความปลอดภัย	1														
คะแนนรวม		10													

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 5.8 การลิ้มรสชาติ กาแฟ

นำหาคะแนน 3

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้แข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. นำน้ำตาลและนมวางบนโต๊ะอาหารก่อนลิ้มรส	3														
2. ทิศทางและท่าทางการเขย่าลิ้น	2														
3. การรินเข้ามาชิมและเทากันทั้ง 2 ถ้วย	2														
4. รินไม่หกคนอกถ้วย	1														
5. ลิ้นถูกต้องตามคำสั่งของลูกค้า	1														
6. ถูกสูxonามัยและปลอดภัย	1														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขัน Task No. 5. 9 บุคลิกลักษณะการปรากฏกาย

นำหนักคะแนน 3

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. ทรงผม	2														
2. ยิ้มแย้มแจ่มใส	2														
3. ถูกต้องและเหมาะสมของการแต่งกาย	2														
4. ลักษณะท่าทาง	2														
5. สุขลักษณะ	2														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

ใบให้คะแนน

หัวข้อการแข่งขันทask No. 5 10 การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมื้ออาหาร

นำหนักคะแนน 3

ม

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ผู้เข้าแข่งขัน												หมายเหตุ	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. เติมน้ำ	2														
2. เติมนมปั่น	2														
3. การสื่อสารกับลูกค้า	2														
4. ขั้นตอนการทำงานที่ต่อเนื่อง	2														
5. การส่งลูกค้า	2														
คะแนนรวม	10														

กรรมการผู้ให้คะแนน.....

