National Competition 2020 | worldskills Thailand

ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28

สาขา : ประกอบอาหาร

วันที่ 4 - 6 มีนาคม 2563

วิทยาลัยดุสิตธานี

ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28

สาขาประกอบอาหาร

****

1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ประกอบอาหารตะวันตก จำนวน 3 โมดูล โมดูลละ 4 ที่ ตามใบสั่งงาน

2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน 12 ชั่วโมง

3. ข้อแนะนำ

3.1 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามข้อ 5.3 และ 5.4)

3.2 ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับการพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อม และรับการคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับชาติเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 ในปี 2563

3.3 การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

4.1 ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

4.2 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน

4.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และใช้วัสดุอย่างประหยัด

4.4 ผู้แข่งขันมีเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด 12 ชั่วโมง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องบริหารเวลาด้วยตนเอง ไม่มีการจัดเวลาหยุดพักขณะปฏิบัติงานเว้นเสียจากกรณีอุบัติเหตุ บาดเจ็บ หรือความเจ็บป่วยฉุกเฉิน

4.5 กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น กรรมการจะตักเตือนโดยให้พี่เลี้ยงหรือผู้ดูแลเยาวชนร่วมรับทราบและทำการบันทึกการตักเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีก กรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

4.6 ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวของการแข่งขันด้วยการจับสลาก

4.7 ห้ามนำวัตถุดิบจากภายนอกเข้ามาในสถานที่แข่งขัน ให้ใช้เฉพาะที่สถานที่แข่งขันจัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น หากฝ่าฝืน คณะกรรมการสามารถตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันได้

4.8 ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำเครื่องมือหรือสิ่งของของตนเอง (ตามข้อ 5.3) มาใช้แข่งขันได้

4.9 ผู้เข้าแข่งขันต้องแสดงเครื่องมือหรือสิ่งของต่อคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบว่าตรงกับที่แจ้งไว้ (ตามข้อ 5.3 และ 5.4) โดยคณะกรรมการมีสิทธิ์พิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของ หากพบว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่ยุติธรรมกับผู้เข้าแข่งขันรายอื่น

4.10 ผู้เข้าแข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักร และวัสดุ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ หากมีข้อสงสัย สามารถสอบถามคณะกรรมการได้ และต้องปรับเทียบเครื่องมือหรือเครื่องวัดให้ถูกต้องก่อนนำมาใช้แข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด

4.11 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่ติดต่อสื่อสารกับผู้แข่งขัน ผู้ฝึกสอน หรือบุคคลอื่น ตลอดระยะเวลาการแข่งขัน เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขัน หากฝ่าฝืน คณะกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันจะพิจารณาลงโทษ

4.12 ผู้เข้าแข่งขันสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนได้ในช่วงก่อนการแข่งขัน ช่วงพักรับประทานอาหารกลางวัน และภายหลังการแข่งขันเท่านั้น

4.13 การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นเด็ดขาด

5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้สำหรับผู้เข้าแข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1	หม้อด้ามเล็ก	เส้นผ่านศูนย์กลาง 15 ซม.	2	ใบ		
2	หม้อด้ามกลาง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.	1	ใบ		
3	กระทะเทฟล่อนเล็ก	เส้นผ่านศูนย์กลาง 16 ซม.	1	ใบ		
4	กระทะเทฟล่อนกลาง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	1	ใบ		
5	ถ้วยตวงของแห้ง		1	ชุด		
6	ถ้วยตวงของเหลว	ความจุ 1 ถ้วย	1	ใบ		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
7	ช้อนตวง		1	ชุด		
8	ถ้วยซุป พร้อมจานรอง	เส้นผ่านศูนย์กลางถ้วย 10 – 15 ซม.	2	ชุด		
9	จานกระเบื้องกลมตื้น	เส้นผ่านศูนย์กลาง 30 ซม.	4	ใบ/โมดูล		สีขาว ไม่มีลวดลาย ก้นแบน
10	เหยือกซอส		1	ใบ		เซรามิก หรือ สเตนเลส
11	เขียงพลาสติก	สีขาว/สีเขียว/สีเหลือง/สีฟ้า	อย่างละ 1	อัน		
12	เตาแก๊ส	4 หัว	1	เตา		
13	ตู้เย็น		1	ตู้		

5.2 วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1	ถาดก้นลึก		2	ถาด		
2	ถาดก้นตื้น		2	ถาด		
3	เครื่องชั่งดิจิทัล	รับน้ำหนักสูงสุด 10 กก.	2	เครื่อง		
4	ที่เปิดกระป๋อง		1	อัน		
5	อลูมิเนียมฟอยล์ม้วนใหญ่	ขนาด 30 ซม x 7.5 ม.	2	ม้วน		
6	ฟิล์มถนอมอาหารม้วนใหญ่	ขนาด 30 ซม. x 100 ม.	2	ม้วน		
7	ถุงมือไนไตรด์สีฟ้า	กล่องละ 100 ชิ้น ขนาด S/M/L	ขนาดละ 1	กล่อง		แบบไม่มีแป้ง

5.3 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา

1) มีดส่วนตัวแบบต่าง ๆ
2) แม่พิมพ์ขนม / แม่พิมพ์กดขนม / แม่พิมพ์ทำอาหาร
3) ที่ปอกเปลือก
4) ช้อนชิม
5) ผ้าเช็ดมือ
6) ถ้วยเตรียม
7) กระดาษครัวอเนกประสงค์
8) ถุงบีบและหัวบีบ
9) แปรงทาเนย
10) ไม้จิ้มฟัน
11) ถุงพลาสติกและยางรัด
12) กล่องวัตถุดิบอาหาร
13) ที่ลับมีด
14) อุปกรณ์จำเป็นอื่นที่ไม่ได้จัดเตรียมไว้ให้ตามข้อ 5.1 และ 5.2

5.4 เครื่องใช้ไฟฟ้าที่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันนำมา

อาทิเช่น เครื่องผสมอาหาร (Hand Mixer) เครื่องปั่นเหลว และเครื่องปั่นแห้ง เป็นต้น

5.5 เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าแข่งขันนำมา

ไม่อนุญาตให้นำเครื่องใช้ไฟฟ้าที่สร้างความร้อนมาใช้ในการแข่งขัน อาทิเช่น หม้อนึ่งไฟฟ้า เตาไฟฟ้า และเครื่องซูวี (Sous-Vide) เป็นต้น

6. เกณฑ์การประเมิน

โมดูล	รายการ	คะแนน
1	Chicken and Fresh dill	33
2	Sea bass and Curry powder	34
3	Chocolate mousse and Bake cake	33
	รวม	**100**

7. รายละเอียดในการให้คะแนน

หัวข้อ	รายการ	คะแนน
1	การจัดการระบบการทำงาน	4.95
2	การบริการลูกค้าและการสื่อสาร	6.06
3	ความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	14.53
4	การพัฒนาเมนูอาหาร	4.94
5	การจัดเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ	17.16
6	เทคนิคการประกอบอาหาร	16.02
7	การนำเสนอ	30.84
8	การจัดเก็บและควบคุมการใช้วัตถุดิบ	5.50
	รวม	**100**

กำหนดการการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28
สาขาประกอบอาหาร

วันที่ 4 มีนาคม 2563

08.30 - 08.45 น.	ลงทะเบียน
08.45 - 09.15 น.	ชี้แจงการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28
09.15 - 09.30 น.	ผู้เข้าแข่งขันจับสลาก
09.30 - 12.00 น.	ผู้เข้าแข่งขันทดลองเครื่องมือและอุปกรณ์
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหาร
13.00 – 16.30 น.	ผู้เข้าแข่งขันทดลองเครื่องมือและอุปกรณ์ (ต่อ)

วันที่ 5 มีนาคม 2563

07.45 – 08.00 น.	ลงทะเบียน
08.00 – 08.30 น.	ชี้แจงการแข่งขัน
08.30 – 12.30 น.	แข่งขัน โมดูล 1
12.30 – 13.00 น.	เก็บล้างทำความสะอาด
13.00 – 14.00 น.	พักรับประทานอาหาร
	กรรมการตรวจให้คะแนน

วันที่ 6 มีนาคม 2563

07.30 – 08.00 น.	ลงทะเบียนและชี้แจงการแข่งขัน
08.00 – 12.00 น.	แข่งขัน โมดูล 2
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหาร
13.00 – 13.30 น.	ชี้แจงการแข่งขัน
13.30 – 17.30 น.	แข่งขัน โมดูล 3
17.30 – 18.00 น.	เก็บล้างทำความสะอาด
	กรรมการตรวจให้คะแนน
	รับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากกรรมการ

ใบสรุปคะแนน
การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28
สาขาประกอบอาหาร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล ผู้เข้าแข่งขัน	คะแนนที่ได้	เหรียญรางวัล
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

หมายเหตุ เรียงรายชื่อตามลำดับคะแนนจากมากไปหาน้อย

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

TEST PROJECT DOCUMENT

NSC2020_Cooking –EN

Submitted by:
Name: Mr. Jatuporn Juengmeesuk (Expert)

INTRODUCTION TO TEST PROJECT DOCUMENTATION

The Test Project for Cooking will be carried out in rotating modular format over a 2 day period, total project time is 12 hours. The competition kitchen module rotation system will be finalized by means of a draw by the Chief Expert prior to the commencement of the competition.

All Competitors complete in the 3 modules over the 2 days as seen in the time management plan.

All food preparations will commence and conclude on the first day.

CONTENTS

Module 1 Chicken and Fresh dill	4 hours	33% of Total Marks
Module 2 Sea bass and Curry powder	4 hours	34 % of Total Marks
Module 3 Chocolate mousse and Bake cake	4 hours	33 % of Total Marks

DESCRIPTION OF PROJECT AND TASKS

Module1 - 4 hours total			
C1	**Part A**	**Main Course with Whole Chicken & Fresh dill**	**Skill 24**
Description		Prepare a main course with individual garnish, suitable for a la carte service for 4 persons • Main Course to be served on a 31cm plate. • All 4 plates to include the same 3 types of vegetables and 1 type of starch, of the choice of the competitor. • All 4 plates to be served with a **minimum of 1 sauce** appropriate to the dish. • All 4 plates to be served with 1 **garnish** appropriate to the dish. • On the plate, a minimum of TWO cooking methods must be evident including **gratinating** and **poaching**. • The Herb must be evident in the Menu description and on the plate. • **Skills Test: Prepare and Serve 2 identical 3-egg omelettes with a filling of your own choice within first 15 minutes** • You must show evidence of working to a workplan/prep-list • Counters sink and fridges must be organized and uncluttered. • You must be clean, neat, well-groomed and presentable. You must wash hands at the start, between tasks, and at the end after cleaning. • You must work clean, neatly and efficiently. Any spills need to be cleaned up within 5 minutes. • You must work safe, using the correct PPE - any dangerous activities will be penalized. • There must be no time-temperature abuse, no cross-contamination faults and tasting spoon protocols must be followed. • There must be no drip-contamination, foods stored separately, and all preparation must be wrapped/covered and labelled. • There must be no excessive wastage	
Service Details		• Service time will be at 3 hours 30 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes 5 minutes after service time. • The total module time is 4 hours, made up of 3 hours 30 minutes of cooking, and 30 minutes of clean down. The competitor must leave the kitchen at 4 hours together with their mise en place box, which will be collected for placement into the fridge overnight. • Main Course must be served hot, with a plate temperature at a minimum of 40°C • 4 complete main course portions served on 4 plates • 3 plates to be served for Kitchen Judging /Tasting • 1 plate for photographs and display • Sauce to be served on each plate • 1 sauce boat with a minimum of 100ml sauce to be served separately for the judges	

Main ingredients required for Mystery Meat	The dish must include: • Chicken, supplied at the start of day C1 • Fresh dill , supplied at the start of day C1 • Same 3 types of vegetable, of the competitor's choice, on all 4 plates • 1 type of the same starch, of competitor's choice, on all 4 plates • A minimum of 1 type of sauce, appropriate to the dish, on all 4 plates • 1 type of garnish, appropriate to the dish, on all 4 plates
Basic ingredients	• Every competitor will receive the same of set ingredients. • No other ingredients will be available. See Appendix 1at the end of this document for the market list ingredients.
Special equipment required	• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.

Module2 - 4 hours total			
C2	**Part A**	**Main Course with Sea bass &Curry powder**	**Skill 24**
		Morning 8.00 -12.00	
Description		Prepare a main course with individual garnish, suitable for a la carte service for 4 persons • Main Course to be served on a 31cm plate. • All 4 plates to include the same 3 types of vegetables and 1 type of starch, of the choice of the competitor. • All 4 plates to be served with 1 **butter sauce** appropriate to the dish. • All 4 plates to be served with 1 **stuffed pasta garnish** appropriate to the dish. • A minimum of TWO cooking methods must be evident on the plate including **pan-frying** and **low-pressure steaming**. • **Skills Test: Prepare 1 soft boiled egg and 2 hard boiled egg. Serve the 2 hard boiled egg shelled (without shell) within first 15 minutes** • You must show evidence of working to a workplan/prep-list • Counters sink and fridges must be organized and uncluttered. • You must be clean, neat, well-groomed and presentable. You must wash hands at the start, between tasks, and at the end after cleaning. • You must work clean, neatly and efficiently. Any spills need to be cleaned up within 5 minutes. • You must work safe, using the correct PPE - any dangerous activities will be penalized. • There must be no time-temperature abuse, no cross-contamination faults and tasting spoon protocols must be followed. • There must be no drip-contamination, foods stored separately, and all preparation must be wrapped/covered and labelled. • There must be no excessive wastage	
Service Details		• Service time will be at 3 hours 30 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes 5 minutes after service time. • The total module time is 4 hours, made up of 3 hours 30 minutes of cooking, and 30 minutes of clean down. The competitor must leave the kitchen at 4 hours together with their mise en place box, which will be collected for placement into the fridge overnight. • Main Course must be served hot, with the plate temperature at a minimum of 40°C • 4 complete main course portions served on 4 plates • 3 plates to be served for Kitchen Judging /Tasting • 1 plate for photographs and display • Sauce to be served on each plate • 1 sauce boat with a minimum of 100ml sauce to be served separately for the judges	

Main ingredients	The dish must include: • Sea Bass , supplied at the start of day C1 • Curry powder , supplied at the start of day C1 • Same 3 types of vegetable, of the competitor's choice, on all 4 plates • 1 type of the same starch, of competitor's choice, on all 4 plates • 1 type of butter sauce, appropriate to the dish, on all 4 plates • 1 **Stuffed Pasta garnish**, appropriate to the dish, on all 4 plates
Basic ingredients	• Every competitor will receive the same of set ingredients. • No other ingredients will be available. See Appendix 1at the end of this document for the market list ingredients.
Special equipment required	• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.

Module3 - 4 hours total			
C2	**Part B**	**Dessert with Strawberry & Cashew nut**	**Skill 24**
		Afternoon 13.30 - 17.30	
Description		Prepare a dessert with individual garnish, suitable for a la carte service for 4 persons • Dessert to be served on a 31cm plate. • All 4 plates to include **1 type of cake** and **1 type of chocolate mousse**, of the choice of the competitor. • All 4 plates to be served with 1 sauce appropriate on the dish. • All 4 plates to be served with 1 garnish appropriate to the dish. • Fresh Strawberry must be processed. • The Strawberry and Cashew nut must be evident on the plate. • On the plate, a minimum of TWO cooking methods must be evident including baking and frying. • **Skills Test: Separate 2 eggs. Whisk by hand the whites with Castor sugar (given 100 g) to Stiff Peaks. within first 15 minutes.** • You must show evidence of working to a workplan/prep-list. • Counters sink and fridges must be organized and uncluttered. • You must be clean, neat, well-groomed and presentable. You must wash hands at the start, between tasks, and at the end after cleaning. • You must work clean, neatly and efficiently. Any spills need to be cleaned up within 5 minutes. • You must work safe, using the correct PPE - any dangerous activities will be penalized. • There must be no time-temperature abuse, no cross-contamination faults and tasting spoon protocols must be followed. • There must be no drip-contamination, foods stored separately, and all preparation must be wrapped/covered and labelled. • There must be no excessive wastage	
Service Details		• Service time will be at 3 hours 30 minutes. The service window opens 5 minutes before service time and closes 5 minutes after service time. • The total module time is 4 hours, made up of 3 hours 30 minutes of cooking, and 30 minutes of clean down. The competitor must leave the kitchen at 4 hours together with their mise en place box, which will be collected for placement into the fridge overnight. • 4 complete dessert portions served on 4 plates • 3 plates to be served for Kitchen Judging /Tasting • 1 plate for photographs and display • Sauce to be served on each plate	

Main ingredients required for Mystery fruit & Nuts	The dish must include: • Strawberry , supplied at the start of day C1 • Cashew nut , supplied at the start of day C1 • 1 type of cake on all 4 plates • 1 type of chocolate mousse on all 4 plates • 1 type of sauce, appropriate to the dish, on all 4 plates • 1 type of garnish, appropriate to the dish, on all 4 plates
Basic ingredi-ents	• Every competitor will receive the same of set ingredients. • No other ingredients will be available. See Appendix 1at the end of this document for the market list ingredients.
Special equipment required	• No other service equipment is permitted other than that provided as per the infrastructure list.

APPENDIX 1

MAIN INGREDIENTS LIST

Module 1 Main Course (Meat & Herb)	QTY	Unit
Whole Chicken (1.8 -2.2 kg/ pc.)	2	pcs
Fresh Dill	60	gr
Module 2 Main Course (Fish & Spice)	**QTY**	**Unit**
Whole Sea-bass (800 g/pc)	2	pcs
Curry powder	50	g
Module 3 Dessert (Fruit & nut)	**QTY**	**Unit**
Fresh Strawberry	200	g
Cashew nut	150	g

INGREDIENTS LIST

Spices	QTY	Unit
Bay leaves	10	pcs
Star Anise	4	each
Cinnamon stick	1	each

Fresh Herbs	QTY	Unit
Fresh Parsley	50	g
Fresh Mint	50	g
Fresh Coriander	50	g

Vegetables	QTY	Unit
Onion	1	kg
Celery	200	g
Carrots	1.5	kg
Garlic	50	g
Tomatoes	1	kg
Potatoes	2	kg
Green Zucchini	2	each
Red Peppers	2	each
Cauliflower (500 g max)	½	each
Button mushrooms	200	g
Fresh Sugar snap	100	G
Eggplan	150	G
Spinach (Frozen)	250	G
Brocoli	300	g

Fruit	QTY	Unit
Apples, Granny Smith	2	each
Lemons	3	Pcs
Oranges	2	Pcs

Dairy	QTY	Unit
Butter, unsalted	750	g
Milk	1	l
Cream	1.5	l
Cheddar Cheese	150	g
Cream Cheese	150	g

Dry Goods	QTY	Unit
Sugar, White	600	g
Sugar brown	100	g
Salt, Fine	100	g
Flour, all purpose	1000	g
Baking powder	50	g
Gelatine sheet(50g/pack)	1	pack
Chocolate, dark 58 %	500	g
Eggs	24	each
Mustard, Dijon	50	ml
Tomato Paste	100	g
Vinegar, White (Thai)	500	ml
Vinegar ,white wine	200	ml
Cooking oil (palm oil)	1000	ml
Olive oil,	250	ml
Paprika pepper poeder	25	g
White pepper powder	50	g
Black pepper powder	50	g

Staples	QTY	Unit
Couscous	100	g
Breadcrumbs	100	g
Semolina	200	g