



## ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28

สาขา : บริการอาหารและเครื่องดื่ม

วันที่ 18 - 20 มีนาคม 2563

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 28  
สาขา บริการอาหารและเครื่องดื่ม

\*\*\*\*\*

๑. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

Module A (Food Service)

การจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ และการจัดโต๊ะอาหาร (Mise en Place and Table Setting)

60 นาที

งาน A1 จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อใช้ในงานบริการ ตามรายการอาหารที่กำหนด

จัดโต๊ะอาหารสำหรับเตรียมบริการลูกค้า 2 คน (จัดโต๊ะตามอุปกรณ์ที่กำหนด)

อุปกรณ์ประกอบด้วย มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง

แก้วน้ำชนิดมีก้าน แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ ผ้าเช็ดปาก

ผ้าปูโต๊ะ (พร้อมทำความสะอาดอุปกรณ์)

งาน A2 เตรียมความพร้อมก่อนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Final Mise en Place)

ขนมปัง เนย น้ำดื่ม ไวน์แดง

งาน A3 บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับลูกค้า 2 คน ตามรายการอาหารดังนี้

อาหาร

การบริการ

Assorted Salad

With Thousand Island

Plate service/Silver service for Dressing

Roasted Duck

Silver service

With Vegetables

Cheese cake or Fresh Fruits

Plate service

Tea or coffee

Pour at Guest's table

(by pot)

บริการขนมปัง, Red wine, Soft drink (กระป๋อง) เบียร์ (ขวดเล็ก) และน้ำดื่ม (ขวด)

ระหว่างมื้ออาหาร

**Module B Spatial Task**

- งาน B1 พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding)** 10 นาที  
พับผ้าเช็ดปาก 10 ผืน (22 X 22 นิ้ว) พับแบบละ 2 ผืน จำนวน 5 แบบโดยไม่ซ้ำกัน  
หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันสามารถเลือกแบบได้เอง
- งาน B2 การทำสลัด (Salad thousand island Dressing)** 30 นาที  
สำหรับเสิร์ฟลูกค้ำ 2 ท่าน (ตามสูตรที่กำหนด)
- งาน B3 Banana Flambé** 20 นาที  
ผู้เข้าแข่งขันทำ Banana flambé คนละ 1 จาน (ตามสูตรที่กำหนด)
- งาน B4 การตัดตกแต่งผลไม้ (Fruit Cutting)** 30 นาที  
จัดตกแต่งผลไม้ ประกอบด้วย แคนตาลูป(สีเขียว) 1/2 ผล, ส้มชั้นควิก 1 ผล,  
สับปะรด 1 ผล, แตงโม(สีแดง) 1/4 ผล  
ผลงานในรูปแบบเดียวกัน สำหรับเสิร์ฟให้ลูกค้ำ 2 จาน (ผลงานขนาด 10 นิ้ว)

**Module C Bar Service**

- การทำความคุ้นเคย ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา** 10 นาที  
ให้ผู้เข้าแข่งขันฝึกดมกลิ่นและดูสีสุราเพื่อจะทำการทดสอบในเวลา ดังนี้
- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. Gin             | 2. Dark Rum        |
| 3. White Rum       | 4. Cognac          |
| 5. Vodka           | 6. Tequila         |
| 7. Canadian Whisky | 8. Irish Whisky    |
| 9. Scotch Whisky   | 10. Bourbon Whisky |

**การจัดเตรียมและให้บริการ (Sparkling fruit juice and canapé and Bar)**

- งาน C1 จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์พร้อมทำความสะอาด เพื่อบริการลูกค้ำ 2 คน** 10 นาที  
โดยมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้
- แก้วแชมเปญ จำนวน 4 ใบ
  - ถังแช่ไวน์พร้อมขาตั้ง

- แจกกันดอกไม้
- กระดาษเช็ดปาก
- จานขนมปัง
- ผ้าบริการ
- ผ้าเช็ดอุปกรณ์

**งาน C2 เตรียมความพร้อมก่อนบริการ (Final Mise en place)**

- Sparking fruit juice
- Canapé

**งาน C3 การให้บริการ Sparking fruit juice, canapé and Bar**

เป็นการบริการลูกค้า Sparking fruit juice and canapé สำหรับลูกค้า 4 ท่าน โดยมีลำดับขั้นตอนการบริการตามเอกสารแนบ

**งาน C4 ผสมเครื่องดื่ม (Bartender)****15 นาที****Cocktail (Magarita)**

- ตามสูตรที่กำหนดให้
- ผสมเครื่องดื่ม จำนวน 2 แก้ว พร้อมตกแต่ง

**Mocktail (Creative)**

- ผู้เข้าแข่งขันต้องกำหนดสูตรเอง
- เพื่อส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นเครื่องดื่มใหม่ๆ ควบคู่ไปกับการมีมาตรฐานในการทำงาน ผสมเครื่องดื่ม จำนวน 2 แก้ว พร้อมตกแต่ง
- ต้องส่งสูตรก่อนการแข่งขัน 1 สูตร

**งาน C5 ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา (Spirits familiarizations)****5 นาที**

ให้ผู้เข้าแข่งขันดูสีแล้วดมกลิ่นเครื่องดื่ม แล้วตอบลงในกระดาษคำตอบให้ถูกต้องว่าสุราในแก้ว เป็นสุราประเภทใดดังนี้

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. Gin             | 2. Dark Rum        |
| 3. White Rum       | 4. Cognac          |
| 5. Vodka           | 6. Tequila         |
| 7. Canadian Whisky | 8. Irish Whisky    |
| 9. Scotch Whisky   | 10. Bourbon Whisky |

**Module D Coffee Service**

กาแฟ (Coffee) เป็นการให้ผู้เข้าแข่งขันทำกาแฟ ดังนี้

15 นาที

**งาน D1 Espresso**

ผู้เข้าแข่งขันทำกาแฟ Espresso จำนวน 2 แก้ว

**งาน D2 Cappuccino**

ผู้เข้าแข่งขันทำกาแฟ Cappuccino จำนวน 2 แก้ว

**งาน D3 ความรู้เรื่องไวน์ (Wine knowledge)**

15 นาที

โดยผู้เข้าแข่งขันต้องเสนอความรู้เรื่องไวน์ พันธุ์องุ่น คุณลักษณะไวน์ของแต่ละชนิด และควรรับประทานกับอาหารชนิดใด จากไวน์ดังต่อไปนี้ (สืบค้นข้อมูลจาก <https://winefolly.com/wine-basics-beginners-guide/> และ <https://www.lucariscrystal.com/wine-basic-top-5-wine-regions/>)

1. Shiraz
2. Merlot
3. Cabernet Sauvignon
4. Chardonnay
5. Chenin Blanc
6. Sauvignon Blanc

**งาน D4 การสนทนาภาษาอังกฤษ (English Communication)**

5 นาที

ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการ เช่น การแนะนำตัว การกล่าวคำทักทายผู้มาใช้บริการ การอธิบายและแนะนำรายการอาหารอย่างง่าย ๆ

**๒. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน**

จำนวน 2 วัน..๓..และ..6..ชั่วโมง

**3. ข้อเสนอแนะ**

- 3.1 ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขากำหนด)
- 3.2 ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับการพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อม และรับการคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับชาติ เข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 ในปี 2563
- 3.3 การตัดสินของกรรมการถือเป็นเด็ดขาด (ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ลักษณะที่ต้องห้าม สิ่งที่ถูกอนุญาตให้นำเข้ามาใช้ในการแข่งขันได้ เป็นต้น เป็นข้อความที่ต้องการบอกให้ผู้เข้าแข่งขันทราบ เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และความเสมอภาค)

#### 4. กฎ กติกาในการแข่งขัน

- 4.1 ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน
- 4.2 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน
- 4.3 ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างประหยัด
- 4.4 ผู้แข่งขันมีเวลาในการปฏิบัติงานทั้งหมด จำนวน 2 วัน ๆ ละ 6 ชั่วโมง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องบริหาร เวลาด้วยตนเอง ไม่มีการจัดเวลาหยุดพักขณะปฏิบัติงานเว้นเสียจากกรณีอุบัติเหตุ บาดเจ็บ หรือความ เจ็บป่วยฉุกเฉิน
- 4.5 กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันใช้เครื่องมือ เครื่องจักร ไม่ถูกต้อง ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตนเอง และผู้อื่น กรรมการจะตักเตือนโดยให้พี่เลี้ยงหรือผู้ดูแลเยาวชนร่วมรับทราบและทำการบันทึกการ ตักเตือนไว้ หากผู้เข้าแข่งขันยังปฏิบัติอีก กรรมการจะเชิญออกจากการแข่งขัน

#### 5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

##### 5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้สำหรับผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปร่าง	หมายเหตุ
	Module 1					
งาน 1	การจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ และการจัดโต๊ะอาหาร					
	โต๊ะวางอุปกรณ์	80 x 150 ซม.	1	ตัว		สีเหลี่ยมผืนผ้า
	โต๊ะสำหรับบริการ	75 x 75 ซม.				สีเหลี่ยมจัตุรัส
	ผ้าปูโต๊ะ	150 x 150 ซม.	1	ผืน		ให้เหมาะสม กับขนาดโต๊ะ
	ผ้าเช็ดปาก	22 x 22 นิ้ว	5	ผืน		ลูกค่า 2 ผืนบริการ 3 ผืน
	ถาดเสิร์ฟกลม	14 นิ้ว	1	ถาด		
	จาน 12 นิ้ว		1	ชุด		
	ถ้วยกาแฟพร้อมจานรอง		1	ถ้วย		
	ถ้วยชาพร้อมจานรอง		2	ถ้วย		
	เหยือกกาแฟ		1	ใบ		

	เหยือกชา		1	ใบ		
	ชุดครีม นม น้ำตาล		1	ชุด		
	มีดเนย		2	ชุด		
	จานขนมปัง		2	ใบ		
	มีดหวาน		2	เล่ม		ใช้กับสลัด
	ส้อมหวาน		2	คัน		ใช้กับสลัด
	มีดโต๊ะ		2	เล่ม		
	ส้อมโต๊ะ		2	คัน		
	มีดหวาน		2	เล่ม		ใช้กับของหวาน
	ส้อมหวาน		2	คัน		ใช้กับของหวาน
	ช้อนกาแฟ		2	คัน		
	ตะกร้าขนมปัง		1	ใบ		
	ช้อนเสิร์ฟ		2	คัน		
	ช้อมเสิร์ฟ		2	คัน		
	ช้อนชุป (สำหรับตักซอส)		2	คัน		
	แก้วน้ำ (ชนิดมีก้าน)		2	ใบ		
	แก้วไวน์แดง		2	ใบ		
	แจกันดอกไม้		1	ใบ		
	ขวดเกลือ พริกไทย		1	ชุด		
	ถังใส่น้ำร้อน		1	ใบ		
	ผ้าทำความสะอาด	ผ้าลายตาราง	2	ผืน		แยกประเภท
<b>งาน 2</b>	<b>พับผ้าเช็ดปาก</b>					
	ผ้าเช็ดปาก		10	ผืน		
<b>งาน 3</b>	<b>การทำสลัด</b>					
	เขียง		1	อัน		
	มีดหัน		1	เล่ม		
	ส้อมโต๊ะ		1	คัน		
	ช้อนโต๊ะ		1	คัน		
	ส้อมหวาน		1	คัน		

	ช้อนหวาน		1	คั้น		
	จานปลา		2	ใบ		
	จานขนมปัง		2	ใบ		
	ช้อนกาแฟ		2	คั้น		
	ช้อนชุป table spoon3		1	คั้น		
	ถ้วยแบ่ง		4	ใบ		
	ถ้วยสำหรับใส่ ketchup		1	ใบ		
	ชุดเกลือ/พริกไทย		1	ชุด		
	ถ้วยสำหรับใส่ mayonnaise		1	ใบ		
	mixing bowl		1	ใบ		
	ถาดสี่เหลี่ยม		1	ใบ		
	ผ้าเช็ดปาก		3	ผืน		
	ผ้าเช็ดทำความสะอาด		2	ผืน		
<b>งาน 4</b>	<b>Banana Flambé</b>					
	กระทะ/เตา/แก๊ส		1	ชุด		
	จานขนมปัง		1	ใบ		
	จานปลา		2	ใบ		
	ช้อนโต๊ะ/ส้อมโต๊ะ		1	คู่		
	ช้อนเสิร์ฟ/ส้อมเสิร์ฟ		1	คู่		
	ช้อนหวาน /ส้อมหวาน		1	คู่		
	ช้อนบาร์		1	คั้น		
	ช้อนชา		2	คั้น		
	คราฟ		1	ใบ		
	ถ้วยแบ่ง		2	ถ้วย		ใส่น้ำตาล/เนย
	แก้ว liqueur		1	ใบ		
	เขียง+มีด		1	ชุด		
	ผ้าเช็ดปาก		2	ผืน		
	ผ้าทำความสะอาด		2	ผืน		
<b>งาน 5</b>	<b>การตัดตกแต่งผลไม้</b>					

	ลับประรด		1	ผล		
	แตงโม		1/4	ผล		
	แคนตาลูป		1/2	ผล		
	ส้มชั้นควิก		1	ผล		
	แก้วมังกร		1	ผล		
	จาน ขนาด 10 นิ้ว		2	ใบ		ใส่ผลไม้
	จาน ขนาด 12 นิ้ว		2	ใบ		ใส่เปลือกผลไม้
	จานเนย		1	ใบ		
	ช้อนเสิร์ฟ		1	คัน		
	ส้อมเสิร์ฟ		1	คัน		
	ช้อนหวาน		1	คัน		
	ส้อมหวาน		1	คัน		
	เขียง		1	อัน		
	ผ้าเช็ดปากสีขาว 2		1	ผืน		
	ผ้าทำความสะอาด		2	ผืน		
	<b>Module 2</b>					
<b>งาน 1</b>	<b>ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา</b>					
	สุรา		10	ขวด		
	แก้ว		10	ใบ		
	ฝาปิดแก้วสุรา		10	ฝา		
<b>งาน 2</b>	<b>การจัดเตรียมและให้บริการ Sparkling fruit juice</b>					
	Sparkling fruit juice		1	ขวด		
	ถังแช่ไวน์พร้อมขาตั้ง		1	ชุด		
	ถาดเสิร์ฟ		1	อัน		
	จานเนย		1	ใบ		
	ผ้าเช็ดปาก		1	ผืน		
	แก้วแชมเปญ		4	ใบ		

งาน 3	ผสมเครื่องดื่ม				
	น้ำส้ม		1	ขวด	
	น้ำมะนาว		1	ขวด	
	น้ำสับปะรด		1	ขวด	
	กานาติน		1	ขวด	
	เซอร์วิคในน้ำเชื่อม		1	ขวด	
	มะนาวเหลือ (Lemon)		1	ลูก	
	แก้วไฮบอล		4	ใบ	
	น้ำแข็ง				
	กระดาษรองแก้ว				
	หลอด				
งาน 4	กาแฟ (Coffee)				
	เมล็ดกาแฟ		1	ถุง	
	นมสด		1	กล่อง	
	เครื่องกาแฟ		1	เครื่อง	
	ที่บด (Grinder)		1	อัน	
	tamper		1	อัน	
	แปรงปิดเศษ		1	อัน	
	กล่องเคาะกาก		1	กล่อง	
	ถ้วยกาแฟ/จานรอง		2	ชุด	
	ช้อนกาแฟ		2	คัน	
	จานเนย		1	ใบ	
	โถเป่านม (Pitcher)		2	โถ	
	ผ้าเช็ดปาก		2	ผืน	
งาน 5	ความรู้เรื่องไวน์				
	ไวน์ขาว		3	ขวด	
	ไวน์แดง		3	ขวด	
	แก้วไวน์		3	ใบ	

## ๕.๒ วัสดุและอุปกรณ์ส่วนกลาง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ (ถ้ามี)	หมายเหตุ
1.	กระบอกผสมเครื่องตี		2	กระบอก		
2.	ที่กรองเครื่องตี		2	อัน		
3.	อุปกรณ์ตวงเหล้า		2	อัน		
4.	ช้อนบาร์		2	คัน		
5.	ที่คั้นน้ำแข็ง		2	อัน		
6.	ถังแช่ไวน์ (ใส่น้ำแข็ง)		2	ถัง		
7.	ที่ตักน้ำแข็ง		2	อัน		
8.	เขียง		2	อัน		
9.	มีดเล็ก		2	เล่ม		
10.	แก้วรี็อค		2	ใบ		ใช้แช่วอุปกรณ์
11.	แก้วแบบต่าง ๆ		2	ใบ		
12.	น้ำเปล่า					

## ๕.๓ วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา (หากไม่มีให้ระบุโดยใช้ข้อความว่า -ไม่มี- ให้ชัดเจน)

- 1) มีด
- 2) อุปกรณ์สำหรับงานบาร์
- 3) อุปกรณ์สำหรับงานกาแฟ

**หมายเหตุ** ผู้เข้าแข่งขันรายใดต้องการนำวัสดุและอุปกรณ์นอกเหนือจากรายการที่กำหนดข้างต้น จะต้องเสนอรายการให้คณะกรรมการแข่งขันพิจารณาอนุมัติล่วงหน้าก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ทั้งนี้คณะกรรมการแข่งขันไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องมือใด ๆ ที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันได้เปรียบกว่าผู้เข้าแข่งขันรายอื่น ๆ

6. เกณฑ์การประเมิน(ส่วนนี้จะกำหนดเกณฑ์การประเมินและน้ำหนักคะแนน (Subjective และ Objective) ซึ่งน้ำหนักคะแนนสำหรับทุกเกณฑ์การประเมินจะต้องเป็น 100 คะแนน)

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1	Module A Food Service	25
2	Module B Spatial Task	25
3	Module C Bar Service	25
4	Module D Coffee Service	25
	รวม	100

7. รายละเอียดในการให้คะแนน

#### Module A Food Service

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
	การบริการ (Fine Dining Service)		
A1	Mise en Place	4	
A2	Food Service	16	
A3	Social Skills	2.5	
A4	Overall impression	2.5	
	รวม	25	

#### Module B Spatial Task

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
	รวม	๒๕	
B1	พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding)	3	
B2	สลัด (Thousand island Dressing)	6	
B3	บานาน่า เฟรมเบ้ (Banana Flambé)	7	
B4	การตัดตกแต่งผลไม้ (Fruit Cutting)	7	
B5	บุคลิกและการแต่งกาย (Uniform and Hygiene)	1	
B6	Overall impression	1	
	รวม	25	

**Module C Bar Service**

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
C1	การจัดเตรียมและให้บริการ Sparking fruit juice and canapé	8	
C2	Mocktail (Creative)	5	
C3	Cocktail (Magarita)	5	
C4	Overall impression	2	
C5	ทดสอบดมกลิ่น ดูสีของสุรา (Drink Identification)	5	
	รวม	25	

**Module D Coffee Service**

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	คะแนนเต็ม	หมายเหตุ
D1	Espresso Coffee	3	
D2	Cappuccino Coffee	4	
D3	ความรู้เรื่องไวน์ (Wine Knowledge)	7	
D4	ความสามารถทางภาษาอังกฤษ (English Communication)	7	
D5	บุคลิกและการแต่งกาย (Uniform and Hygiene)	2	
D6	Social Skills	2	
	รวม	25	

**หมายเหตุ**

1. คณะอนุกรรมการเทคนิคฯ สามารถปรับเปลี่ยนข้อสอบได้ตามความเหมาะสม
2. กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด หรือชิ้นงานเสียหายจะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน ชิ้นงาน (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละสาขา)

## การจัดการการแข่งขัน

### ก่อนการแข่งขัน

#### 1. ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งรายการเครื่องมือที่จะนำมาใช้ในการแข่งขันให้คณะกรรมการเทคนิคฯ เพื่อพิจารณาว่าสามารถนำมาใช้ได้หรือไม่ ซึ่งคณะกรรมการจะแจ้งให้ทราบ
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมาถึงสถานที่แข่งขันในวันที่ 17 มีนาคม 2563 เวลา 09.00 น. เพื่อแสดงตนและหลักฐานยืนยัน (บัตรประจำตัวประชาชน)
- 3) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเลือกหมายเลขประจำตัวของการแข่งขัน โดยวิธีการจับสลาก
- 4) ผู้แข่งขันสามารถสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องมือ เครื่องจักรและวัสดุ ที่คณะกรรมการเทคนิคฯ จัดเตรียมให้ หากผู้แข่งขันมีข้อสงสัยใด ๆ สามารถสอบถามได้ และผู้เข้าแข่งขันต้องปรับเทียบเครื่องมือหรือเครื่องวัดก่อนนำมาใช้ในการแข่งขัน เพื่อหลีกเลี่ยงข้อผิดพลาด
- 5) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแสดงรายละเอียดเครื่องมือต่อคณะกรรมการตัดสิน ว่าตรงกับที่แจ้งไว้หรือไม่ คณะกรรมการตัดสินมีสิทธิพิจารณาไม่ให้ใช้เครื่องมือหรือสิ่งของนั้น ๆ หากพบว่าไม่มีความปลอดภัยเพียงพอหรือเป็นข้อได้เปรียบกับผู้แข่งขันรายอื่น
- 6) ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับคำสั่งหรือคำชี้แจงเกี่ยวกับแบบงานที่ใช้ในการแข่งขันโดยให้ใช้ซึ่งเวลาดังกล่าวนี้จะไม่นำไปรวมกับเวลาของการแข่งขันและผู้เข้าแข่งขันสามารถซักถามได้หากมีข้อสงสัย

#### 2. ผู้อื่นที่มีใช้ผู้เข้าแข่งขัน (กรรมการ)

- 1) ควรศึกษา กฎ กติกาและมารยาทในการแข่งขันให้รอบคอบ ถ้วนถี่
- 2) ควรแนะนำผู้เข้าแข่งขันที่รับผิดชอบ ให้ปฏิบัติ ตามกฎ กติกาและมารยาทอย่างเคร่งครัด

### ระหว่างการแข่งขัน

#### 1. ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรับผิดชอบเครื่องมือ เครื่องวัด และวัสดุเองถ้าพบสิ่งใด ๆ ผิดปกติ ให้ติดต่อกับหัวหน้าคณะกรรมการตัดสิน
- 2) ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับหมายเลขประจำตัวของการแข่งขัน ซึ่งต้องใช้หมายเลขดังกล่าวตลอดการแข่งขัน
- 3) ผู้เข้าแข่งขันต้องรอคำสั่งจากหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินในการให้คำสั่งเริ่มต้นและเสร็จสิ้นการแข่งขันในแต่ละวันตลอดระยะเวลาการแข่งขัน ระหว่างการแข่งขันผู้แข่งขันสามารถพักผ่อนได้ ตามตารางการแข่งขันที่กำหนด
- 4) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องไม่มีการติดต่อสื่อสารใด ๆ กับผู้เข้าแข่งขันและบุคคลอื่น ๆ หรือผู้ฝึกสอนของผู้เข้าแข่งขันเองตลอดช่วงระยะเวลาการแข่งขัน เว้นแต่จะได้รับการอนุญาตจาก

กรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันก่อน

- 5) ผู้เข้าแข่งขันได้รับอนุญาตให้ติดต่อสื่อสารกับผู้ฝึกสอนในช่วงช่วงเข้าก่อนการแข่งขัน และหลังการแข่งขัน หากผู้แข่งขันติดต่อกับผู้ฝึกสอนหรือผู้อื่นที่ในเวลาแข่งขันก่อน ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขัน จะต้องถูกคณะกรรมการพิจารณาลงโทษ
- 6) ผู้เข้าแข่งขันห้ามใช้โทรศัพท์เคลื่อนที่หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ใด ๆ สำหรับการแลกเปลี่ยน ข้อมูลเว้นแต่จะได้รับการอนุญาตจากกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันก่อน
- 7) ผู้แข่งขันไม่สามารถขอสัญญาที่เตรียมเอาไว้เพิ่มเติม เว้นแต่ ถ้าวัสดุนั้นถูกทำลายหรือชำรุด สูญหายโดยเหตุสุดวิสัยที่มีได้เกิดจากความประมาทเล็กน้อย ผู้แข่งขันสามารถร้องขอเปลี่ยน หรือเพิ่มเติม ทั้งนี้ต้องอยู่ภายใต้การวินิจฉัยของคณะกรรมการตัดสิน
- 8) หากผู้แข่งขันพบข้อบกพร่องใด ๆ ในเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต้องรายงานโดยทันที
- 9) ผู้แข่งขันต้องสวมรองเท้าหุ้มส้นตลอดในเวลาทำงาน เสื้อผ้าที่สวมใส่ต้องยอมรับตามหลักความปลอดภัย
- 10) ผู้เข้าแข่งขันหากประสบอุบัติเหตุและได้แจ้งกับหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินทราบแล้ว จำเป็นจะต้อง นำไปพบแพทย์หรือปฐมพยาบาลจะไม่มีวันหยุดเวลาของการแข่งขัน หากผู้เข้าแข่งขันมีความ ประสงค์จะกลับเข้าแข่งขันต่อจะต้องแจ้งกับหัวหน้าคณะกรรมการตัดสินทราบ
- 11) ผู้เข้าแข่งขันจะกระทำการใด ๆ นอกเหนือจากการปฏิบัติงานในการแข่งขันจะต้องขออนุญาตจาก หัวหน้าคณะกรรมการตัดสินหรือคณะกรรมการตัดสินก่อนเมื่อได้รับอนุญาตถึงจะดำเนินการได้
- 12) ผู้เข้าแข่งขันจะสามารถดำเนินการตรวจเช็คหรือตรวจสอบของก่อนการแข่งขันทุกครั้ง
- 13) ผู้เข้าแข่งขันที่มีความประสงค์จะส่งงานที่เสร็จเรียบร้อยจะต้องยกมือขึ้น เพื่อแจ้งให้คณะกรรมการ ตัดสินทราบพร้อมเตรียมการบันทึกรายละเอียดเพื่อส่งมอบงานเมื่อคณะกรรมการ

## 2. ผู้อื่นที่มีใช้ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ไม่ควรสื่อสารกับผู้เข้าแข่งขันโดยตรง ต้องได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการตัดสินก่อน
- 2) ต้องแจ้งชื่อผู้ประสานงานในแต่ละ สพร. ต่อคณะกรรมการเทคนิคฯ จำนวน 1 คน ก่อนการแข่งขัน ซึ่งบุคคลดังกล่าวจะได้รับอนุญาตอย่างเป็นทางการให้ติดต่อกับ ผู้แข่งขันและคณะกรรมการ ตัดสินได้ ตามข้อกำหนด
- 3) สามารถให้คำปรึกษาแก่ผู้เข้าแข่งขันตัวเอง ในเวลาที่กำหนด
- 4) ไม่ส่งเสียงดัง หรือกระทำการใด ๆ ที่เป็นการรบกวนผู้เข้าแข่งขัน

## หลังการแข่งขัน

### 1. ผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจะมีโอกาสแลกเปลี่ยนทัศนคติและประสบการณ์กับผู้เข้าแข่งขันอื่น ๆ
- 2) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำตามคำสั่งคณะกรรมการตัดสิน เกี่ยวกับการเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ตลอดจนทำความสะอาดพื้นที่ทำงาน
- 3) ผู้แข่งขันหรือผู้ประสานงานของแต่ละ สพร. ไม่สามารถเข้าสถานที่แข่งขันได้ หลังจากผู้แข่งขันเก็บเครื่องมือและออกจากสถานที่แข่งขันไปแล้ว เว้นแต่คณะกรรมการตัดสินจะอนุญาตเป็นกรณีไป
- 4) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องพร้อมเสมอเพื่อให้คณะกรรมการตัดสินเรียกพบได้

### 2. ผู้อื่นที่มีไขผู้เข้าแข่งขัน

- 1) ต้องพร้อมเสมอเพื่อให้คณะกรรมการตัดสินเรียกพบได้
- 2) ต้องไม่รบกวนผู้ตัดสินขณะผู้ตัดสินตรวจให้คะแนน
- 3) หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการให้คะแนนให้ เสนอต่อคณะกรรมการตัดสินตามขั้นตอนที่กำหนดคือ
  - เสนอข้อสงสัยเป็นรายลักษณะอักษรต่อผู้ประสานงานในบูธแข่งขันเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการตัดสิน
  - คณะกรรมการตัดสิน ตัดสินว่ามีข้อสงสัยมีน้ำหนักเพียงพอที่จะพิจารณาหรือไม่
  - คณะกรรมการตัดสิน เรียกชี้แจงตามข้อสงสัยและให้ลงรายชื่อรับทราบ
- 4) การตัดสินของกรรมการถึงเป็นที่สิ้นสุด

## บทลงโทษ

1. ผู้เข้าแข่งขันกระทำผิดหรือสื่อว่ามีเจตนาทุจริตหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการตัดสิน จะต้องถูกลงโทษตามที่คณะกรรมการตัดสินกำหนดโดยยึดมติเสียงข้างมากของคณะกรรมการตัดสิน และมีลำดับการลงโทษดังนี้
  - 1) ตักเตือนด้วยวาจา
  - 2) ตัดคะแนนในการแข่งขัน
  - 3) ไม่ตรวจให้คะแนน
  - 4) ให้ออกจากการแข่งขันในกรณีเป็นผู้แข่งขัน
2. ผู้อื่นที่มีใช้ผู้เข้าแข่งขันผู้ใดที่กระทำผิดหรือสื่อว่ามีเจตนาทุจริตหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการตัดสินจะต้องถูกลงโทษตามที่คณะกรรมการตัดสินกำหนด โดยยึดมติเสียงข้างมากของคณะกรรมการตัดสิน และมีลำดับการลงโทษดังนี้
  1. ตักเตือนด้วยวาจา
  2. ให้อยู่ห่างจากบริเวณที่แข่งขัน
  3. ให้ออกจากสถานที่แข่งขัน

## Module 1

## ขั้นตอนการบริการ

## 1. Greeting and Seating guest

- Good ....., madam / sir. Welcome to our restaurant.
- แนะนำตัวกับลูกค้า
- This way please. เดินนำลูกค้าในระยะที่เหมาะสม
- เลื่อนเก้าอี้โดยให้สุภาพสตรีก่อน

## 2. Folding the napkin

- Excuse me madam/Sir, เข้าซ้ายคลี่ผ้าเช็ดปาก โดยเริ่มจากสุภาพสตรีก่อน)

## 3. Water service (Mineral water) มีผ้าพาดไว้ที่แขนไปด้วย หรือไม่ก็ได้

- ขออนุญาตลูกค้าก่อนเข้าเสิร์ฟ
- นำขวดน้ำไปเปิดฝาต่อลูกค้า
- รินน้ำเริ่มจากสุภาพสตรีก่อน โดยเข้าทางขวามือของลูกค้า
- รินน้ำโดยให้สายน้ำสม่ำเสมอ เท่ากันทุกแก้ว ไม่หยดนอกแก้ว (คอยเติมน้ำตลอดเวลาระหว่างมื้ออาหาร)

## 4. Presenting menu มีผ้า

- ทียบเมนูให้ลูกค้า
- ขออนุญาตลูกค้า
- อธิบายรายการอาหารให้เสียงดังฟังชัด โดยใช้ภาษาอังกฤษ
- Excuse me madam/sir. Today we have special set lunch menu. We will serve for all of you.
- The first course we have Assorted Salad with Thousand Island.
- Then the main course we have Roasted Duck With Vegetables.
- For dessert we have Cheese cake or Fresh Fruits fresh fruits.
- Take order Soft ding ..... and coffee & Tea
- Thank you madam/sir. One moment please.
- เสิร์ฟขนมปังและเนย (เข้าซ้าย) โดยใช้ช้อนส้อมในการคีบเสิร์ฟ ถ้ามีขนมปังมากกว่า 1 ชนิด ให้แนะนำลูกค้า มีผ้า แต่เอาพับครึ่งและรองตะกร้าขนมปังแทน (Siler service\)
- นำเสนอขนมปัง Excuse me, madam/Sir. We have....which on would you like?

#### 5. Food service (Starter)

- ขออนุญาตลูกค้ำก่อนเข้าเสิร์ฟเครื่องดื่ม ตามที่ลูกค้ำเลือก
- นำจานสลัดไปเสิร์ฟทางด้านขวาของลูกค้ำ ให้สุภาพสตรีก่อน (Plate service)
- กลับมานำน้ำสลัดไปตั้งกลางงานให้ลูกค้ำทางซ้ายมือของลูกค้ำ (Silver service)
- บอกแขกเมื่อพร้อมให้รับประทาน
- ขออนุญาตแขกเมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วเพื่อเก็บจาน
- นำไวน์ไปแนะนำลูกค้ำผู้ชาย
- โดยนำเสนอชื่อไวน์ พันธุ์องุ่น ปีที่ผลิต ประเทศ
- นำไปเปิดที่โต๊ะทำงาน
- นำจุกก๊อกไปนำเสนอ พร้อมรินไวน์ให้ผู้ชายทดลองชิม
- แล้วรินให้สุภาพสตรี และกลับมารินให้สุภาพบุรุษให้เท่ากันทั้ง 2 แก้ว

#### 6. Food service (Main course)

- ขออนุญาตลูกค้ำก่อนเสิร์ฟ โดยสุภาพสตรีก่อน
- Serve main cause.
- นำจานร้อนมาเสิร์ฟให้สุภาพสตรีก่อน เข้าทางขวามือของลูกค้ำ พร้อมบอกลูกค้ำว่า “จานร้อน”
- นำอาหารมาค้ำเสิร์ฟ (Silver service) โดยลงเปิดก่อน ตามด้วยผัก เสร็จแล้วรูดซอส โดยทั้งหมดเข้าทางซ้ายมือ
- นำที่ขัดพริกไทยไปบดให้แขกโดยขออนุญาตและถามว่าจะต้องการหรือไม่
- บอกแขกทุกครั้งเมื่อพร้อมให้รับประทาน
- ขออนุญาตลูกค้ำเมื่อรับประทานอาหารเสร็จ เพื่อเก็บจานอาหาร จานขนมปัง Clearing dish ในรอบเดียว
- บัดเศษขนมปัง Bread Crumbing + Adjust dessert + เก็บขวดเกลือ พริกไทย
- เลื่อนเครื่องมือรับประทานของหวานให้ลูกค้ำ
- เข้าขวาเดินหน้าทำงาน
- เคลียร์ของบน Station ทั้งหมด

#### 7. Dessert Service ( Mixed fresh fruits)

- ขออนุญาตลูกค้ำก่อนเข้าเสิร์ฟ
- นำจานขนมหวานไปเสิร์ฟลูกค้ำเข้าทางขวามือ (Plate Service) โดยสุภาพสตรีก่อนให้ถูกต้องตามที่ลูกค้ำเลือก
- เตรียมเสิร์ฟชา กาแฟ

## 8. Brewed Coffee & Tea Service

- ขออนุญาตลูกค้าก่อนเข้าเสิร์ฟ โดยสุภาพสตรีก่อนให้ถูกต้องตามที่ลูกค้าเลือก
- นำน้ำตาลและนมวางบนโต๊ะอาหารก่อนเสิร์ฟชา กาแฟ
- Serve coffee & Tea (by pot)

## 9. Farewell the guest

- Thank you for your coming. I hope to see you again next time. Have a good day madam/sir.

หมายเหตุ ระหว่างการทำงาน ต้องคอยเติมน้ำ ขนมปัง และหาจังหวะสนทนากับลูกค้าเพื่อสอบถามเรื่องรสชาติของอาหารและการบริการ

## 2. การทำสลัด (Salad thousand island Dressing) เวลา 30 นาที

### ส่วนผสม

- |                        |     |      |
|------------------------|-----|------|
| - Mayonnaise           | 6   | Tbsp |
| - Ketchup              | 2   | Tbsp |
| - Chopped Onion        | 1   | Tbsp |
| - Chopped Green pepper | 1   | Tbsp |
| - Chopped Red pepper   | 1   | Tbsp |
| - Tabasco              | 1-2 | dash |
| - Paprika powder       | 1   | tsp  |
| - Salt & Pepper        |     |      |

### วิธีการทำ

1. Chopped Onion, Green pepper, Red pepper ตามลำดับใส่ในถ้วยแยกกันและพักไว้
2. ใส่ Mayonnaise และ Ketchup ลง Mixing Bowl และผสมให้เข้ากัน
3. ใส่ Chopped Onion, Chopped Green pepper, Chopped Red pepper ลงใน Mixing Bow ตามส่วนผสมและผสมให้เข้ากัน
4. เปรูรสด้วย Tabasco, Paprika powder Salt & Pepper
5. ตักใส่ Sauce boat พร้อมเสิร์ฟ

## งานที่ 4 Banana Flambé

20 นาที

ผู้เข้าแข่งขันทำ Banana flambé คนละ 1 งาน โดยมีส่วนผสมดังต่อไปนี้

- |                       |     |        |
|-----------------------|-----|--------|
| 1. น้ำตาลทรายขาว      | 3   | ช้อนชา |
| 2. เนย                | 1   | ช้อนชา |
| 3. มะนาว              | 1/2 | ผล     |
| 4. น้ำส้ม             | 8   | ออนซ์  |
| 5. กล้วยหอม           | 1   | ผล     |
| 6. สุรา Grand Marnier | 1   | ออนซ์  |

## ขั้นตอนในการทำดังต่อไปนี้

1. เปิดแก๊สตั้งกระทะ ใส่ น้ำตาลทรายขาว รอจน น้ำตาลทรายละลายและเปลี่ยนเป็นสีทอง
2. ใส่เนยลงไปให้ละลาย
3. ใช้มะนาวถูน้ำตาลกับเนยในกระทะ
4. ใส่น้ำส้ม จากนั้นคนส่วนผสมให้เข้ากัน
5. ใส่กล้วยหอมที่เตรียมไว้
6. รอจนน้ำซอสข้นลักษณะคล้ายคาราเมล
7. จากนั้นใส่สุรา แล้ว flame ให้ไฟลุก
8. ตักใส่จานสำหรับบริการ แล้วเช็ดทำความสะอาดจาน ตลอดจนเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อย

## Module 2

## งานที่ 1 การจัดเตรียมและให้บริการ Sparkling fruit juice and canapé

20 นาที

โดยมีลำดับขั้นตอนการบริการดังต่อไปนี้

1. เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมและใส่น้ำแข็งและน้ำลงในถังแช่ แล้วแช่ Sparkling fruit juice ไว้ในถังก่อนการบริการแขก
2. Greeting & Seating guest ต้อนรับแขกจากประตูทางเข้าห้องอาหาร แนะนำตัว พร้อมพาแขกไปนั่งที่โต๊ะโดยเริ่มจากสุภาพสตรีก่อนเสมอ
3. การนำเสนอทางด้านขวาของแขกพร้อมอธิบายรายละเอียดบนฉลากของ sparkling fruit juice เช่น ยี่ห้อ/ชื่อผู้ผลิต พันธุ์องุ่น ปีที่ผลิต ประเทศ
4. วิธีเปิด Sparkling Fruit Juice
  - 4.1 ฉีกฟอยล์ที่ห่อปากขวดออกและหันปากขวดไปในทางที่ปลอดภัย

- 4.2 ค่อยๆคลายเกลียวลวดที่ลือคจุกก็อกออกโดยใช้ผ้าขาว (Napkin) คลุมปากขวด
- 4.3 ใช้หัวแม่มือจับจุกก็อกไว้ให้มัน เอียงขวด C เล็กน้อย แล้วหมุนขวด โดยให้จุกก็อกเป็นแกนโดยให้จุกก็อกค่อย ๆ หลุดออกจากปากขวดพร้อมกับเสียงลม ที่ดันออกมาอย่างแผ่วเบา (No pop)
- 4.4 ทำความสะอาดบริเวณปากขวดโดยใช้ผ้าขาว (Napkin) เช็ด
- 4.5 รินให้แขก (Host) ชิมก่อน/หลังจากนั้นจึงรินให้แขกในโต๊ะตามลำดับ
- 4.6 แล้วจึงกลับมารินให้แขก (Host) เป็นคนสุดท้าย
- 4.7 การโดยริน Sparkling Fruit Juice ทั้ง 4 แก้วให้เท่ากัน
5. นำ Canapé ที่จัดเตรียมไว้ให้มาบริการลูกค้า โดยการนำเสนอที่โต๊ะให้กับลูกค้าโดยที่ลูกค้าเป็นผู้เลือก และใช้มือหยิบอาหารด้วยตนเอง
6. Guest Departure สังเกตลูกค้าเมื่อทุกท่านจะลุกแล้วให้เลื่อนเก้าอี้ให้แขกลุกพร้อมเดินส่งแขกที่ประตูทางเข้าห้องอาหาร และกล่าวคำขอบคุณ

## งานที่ 2 ผสมเครื่องดื่ม (Bartender)

### Cocktail (Magarita)

#### ส่วนผสม

- |                       |       |    |
|-----------------------|-------|----|
| 1. TEQUILA            | 1 1/2 | oz |
| 2. TRIPLE SEC/Control | 1     | oz |
| 3. น้ำมะนาว           | 1     | oz |
| 4. น้ำเชื่อม          | 1/2   | oz |

#### ขั้นตอน

1. ทามะนาวบริเวณรอบปากแก้วแล้วนำไปจุ่มเกลือ
2. รินส่วนผสมทั้งหมดทั้งหมดลงในเชคเกอร์
3. ใส่ น้ำแข็ง 5-6 ก้อน ในเชคเกอร์
4. ปิดฝาให้สนิทและเขย่าให้เข้ากัน
5. รินส่วนผสมที่ลงได้ลงในแก้วที่เตรียมไว้
6. ตกแต่งปากแก้วด้วยมะนาว
7. ใช้แก้ว....





