



เกณฑ์การให้คะแนน

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (ระดับภาค)

สาขา : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

(รอบชิงชนะเลิศ)

วันที่ 4 สิงหาคม 2565

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุตรธานี

ณ วิทยาลัยสารพัดช่างอุตรธานี

ถ.อำเภอ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุตรธานี

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร : Floral Arrangement (5 Points)

#### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	FLOWER Arrangement การจัดดอกไม้	3 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	FLOWER Arrangement – no waste การจัดดอกไม้ – ไม่สิ้นเปลือง วัสดุอย่างประหยัด ไม่สูญเสีย	0.5										
M2	FLOWER Arrangement – Size การจัดดอกไม้ – ขนาดถูกต้อง	0.5										
M3	FLOWER Arrangement – Hygiene and Safety การจัดดอกไม้ – ความสะอาด และปลอดภัย	0.5										
M4	FLOWER Arrangement – Good Technique การจัดดอกไม้ – มีเทคนิคที่ดี	0.5										
M5	FLOWER Arrangement – Overall การจัดดอกไม้ – ภาพรวม	0.5										
M6	FLOWER Arrangement – Timing การจัดดอกไม้ – เสร็จในเวลาที่กำหนด	0.5										
		3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร : Floral Arrangement (5 Points)

#### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	FLOWER Arrangement การจัดดอกไม้	2 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Flower not presentable for service at all ดอกไม้ไม่พร้อมบริการเลย	0										
J2	Expectation of 3 star setup, basic level of difficulty, basic presentation on table ความคาดหวังระดับ 3 ดาว ระดับความยากพื้นฐาน การนำเสนอบนโต๊ะพื้นฐาน	1										
J3	Expectation of 4 star setup, good level of difficulty, good presentation on table ความคาดหวังระดับ 4 ดาว มีระดับความยากที่ดี และมีการนำเสนอที่ดีบนโต๊ะ	2										
J4	Expectation of 5 star setup, high level of difficulty, great presentation on table ความคาดหวังระดับ 5 ดาว ความยากอยู่ในระดับสูง การนำเสนอที่ยอดเยียมบนโต๊ะ	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

งานที่ 2 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ : Skirting (10 Points)

### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	SKIRTING การจับจีบผ้า	7 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	SKIRTINGI – Symmetry การจับจีบผ้า – ความสมมาตร	1										
M2	SKIRTINGI – correct Technique and Overall Presentation การจับจีบผ้า – เทคนิคที่ถูกต้องและการนำเสนอโดยรวม	2										
M3	SKIRTINGI – correct pattern การจับจีบผ้า – แพทเทิร์นถูกต้อง	1										
M4	SKIRTINGI – correct levels การจับจีบผ้า – ระดับถูกต้อง	1										
M5	SKIRTINGI – timing การจับจีบผ้า – เสร็จในเวลาที่กำหนด	2										
		7										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

งานที่ 2 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ : Skirting (10 Points)

### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	SKIRTING การจับจีบผ้า	3 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Skirting not presentable for service at all การจับจีบผ้าไม่เรียบร้อยสำหรับการบริการเลย	0										
J2	Expectation of 3 star setup, basic level of difficulty, basic presentation on table ความคาดหวังระดับ 3 ดาว ระดับความยากพื้นฐาน การนำเสนอบนโต๊ะพื้นฐาน	1										
J3	Expectation of 4 star setup, good level of difficulty, good presentation on table ความคาดหวังระดับ 4 ดาว มีระดับความยากที่ดี และมีการนำเสนอที่ดีบนโต๊ะ	2										
J4	Expectation of 5 star setup, high level of difficulty, great presentation on table ความคาดหวังระดับ 5 ดาว ความยากอยู่ในระดับสูง การนำเสนอที่ยอดเยียมบนโต๊ะ	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 3 พับผ้าเช็ดปาก : Folding Napkin (10 Points)

#### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	Napkin folding การพับผ้าเช็ดปาก	6 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	Napkin Folding – Timing การพับผ้าเช็ดปากเสร็จในเวลาที่กำหนด	1										
M2	Napkin Folding – All consistent looking การพับผ้าเช็ดปาก – ทั้งหมดดูสม่ำเสมอเท่ากัน	2										
M3	Napkin Folding – No excessive creases การพับผ้าเช็ดปาก - ไม่มีรอยยับมากเกินไป เรียบร้อยสวยงาม	1										
M4	Napkin Folding – Hygiene การพับผ้าเช็ดปาก – ความสะอาด	1										
M5	Napkin Folding – Final Presentation การพับผ้าเช็ดปาก – การนำเสนอในภาพรวม	1										
		6										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 3 พับผ้าเช็ดปาก : Folding Napkin (10 Points)

#### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Napkin Folding – Final presentation การพับผ้าเช็ดปาก - การนำเสนอขั้นตอนสุดท้าย	4 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Napkins not presentable for service at all ไม่มีบริการผ้าเช็ดปากเลย	0										
J2	Expectation of 3 star setup, basic level of difficulty, basic presentation on table ความคาดหวังระดับ 3 ดาว ระดับความยากพื้นฐาน การนำเสนอบนโต๊ะพื้นฐาน	1										
J3	Expectation of 4 star setup, good level of difficulty, good presentation on table ความคาดหวังระดับ 4 ดาว มีระดับความยากที่ดี และมีการนำเสนอที่ดีบนโต๊ะ	2										
J4	Expectation of 5 star setup, high level of difficulty, great presentation on table ความคาดหวังระดับ 5 ดาว ความยากอยู่ในระดับสูง การนำเสนอที่ยอดเยียมบนโต๊ะ	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 4 เทคนิคการตัดแต่งผลไม้ : Fruits Cutting (15 Points)

#### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	Fruit Carving การแกะสลักผลไม้	10 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	Fruit – minimum 3 fruits are used ผลไม้ - ใช้ผลไม้อย่างน้อย 3 ชนิด	1										
M2	Fruit – portion size ผลไม้ - ขนาดของผลไม้ที่มีอยู่ในจานเหมาะสม	2										
M3	Fruit – plate presentation ผลไม้ - การจัดผลไม้ในจาน	2										
M4	Fruit – Timing ผลไม้ - เสร็จในเวลาที่กำหนด	2										
M5	Fruit – Fruits are cut into edible pieces ผลไม้ - ผลไม้ถูกหั่นในขนาดชิ้นที่รับประทานได้สะดวก	1										
M6	Fruit – Workflow are hygiene and safe ผลไม้ - ขั้นตอนการดำเนินงาน ความสะอาด และความปลอดภัย	2										
		10										

Expert Signature : .....



## ใบให้คะแนน

### งานที่ 4 เทคนิคการตัดแต่งผลไม้ : Fruits Cutting (15 Points)

#### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Fruit Carving การแกะสลักผลไม้	5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Poor carving technique, poor hygiene, final presentation poor, does not reach acceptable standard เทคนิคการปลอก และหั่นไม่ดี สุขอนามัยไม่ดี การนำเสนอสุดท้ายไม่ดี ไม่ถึงมาตรฐานที่ยอมรับได้	0										
J2	Carving technique consistent, some wastage, consistent with required standard เทคนิคการปลอก และหั่นสม่ำเสมอ บางส่วนเสียอย่างสิ้นเปลือง ได้มาตรฐานตามต้องการ	1										
J3	Carving technique consistent, some wastage, good hygiene, some creativity, Good final presentation เทคนิคการปลอก และหั่นสม่ำเสมอ มีเสียบ้าง มีสุขอนามัยที่ดี มีความคิดสร้างสรรค์ การนำเสนอที่ดี	2										
J4	Excellent carving skills, flare and creativity, excellent final presentation ทักษะเทคนิคการปลอก และหั่นยอดเยี่ยม กล้าแสดงออกและมีความคิดสร้างสรรค์ และมีการนำเสนอขั้นสุดท้ายที่ยอดเยี่ยม	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

งานที่ 5 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu : Table Setup (10 Points)

การประเมินผลแบบ Measurement

No.	Mise en Place การจัดเตรียมโต๊ะ	7 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	MEP – Tablecloth ปูผ้าปูโต๊ะไม่กลับด้าน	1										
M2	MEP – Napkin folds พับผ้าเช็ดปากได้ถูกต้อง	1										
M3	MEP – Crockery, cutlery polished & correct placement (incl cruets) ถ้วยชาม ช้อนส้อม ชดเงา และจัดวางถูกต้อง	2										
M4	MEP – Symmetry สัดส่วนเท่ากัน	2										
M5	MEP – Correct final mise en place การจัดวางตอนสุดท้ายถูกต้อง	1										
		7										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

งานที่ 5 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu : Table Setup (10 Points)

การประเมินผลแบบ Judgement

No.	MEP – Overall presentation การจัดเตรียมโต๊ะ - การนำเสนอโดยรวม	3 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Cloth not consistent, napkins not appropriate, table not presentable for service at all ผ้าปูโต๊ะไม่ตรง ผ้าเช็ดปากไม่เรียบร้อย โต๊ะไม่เหมาะสมสำหรับบริการเลย	0										
J2	Cloth has inconsistencies, napkins not really appropriate, expectation of 3 star setup ผ้าปูโต๊ะไม่สม่ำเสมอ ผ้าเช็ดปากไม่เรียบร้อย เพียงพอสำหรับมาตรฐานระดับ 3 ดาว	1										
J3	Cloth set almost consistent, napkins appropriate, expectation of 4 star setup ผ้าปูโต๊ะเกือบสม่ำเสมอ ผ้าเช็ดปากเหมาะสม เพียงพอสำหรับมาตรฐานระดับ 4 ดาว	2										
J4	Cloth consistent, table looks impressive, napkins appropriate to task, expectation of 5 star setup ผ้าปูโต๊ะสม่ำเสมอ โต๊ะดูน่าประทับใจ ผ้าเช็ดปากเหมาะสมกับงานได้มาตรฐานระดับ 5 ดาว	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.1 Food Service การบริการอาหาร (23.5 Points)

##### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	Food Service การบริการอาหาร	14.5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	Bread and Butter service การบริการขนมปังและเนย	2										
M2	Entrée-service procedure ขั้นตอนการบริการอาหารเรียกน้ำย่อย	2										
M3	Entrée-equal service technique/consistency เทคนิค/ความสม่ำเสมอในเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อยอย่างเท่าเทียม	2										
M4	Entrée-silver-service การบริการเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อยจากงานเสิร์ฟไปยังจากแขก	3										
M5	Main-service in hygiene and safe การบริการอาหารจานหลักสะอาดและปลอดภัย	1										
M6	Main-service is quickly as possible การบริการอาหารจานหลักรวดเร็วเท่าที่จะทำได้	1										
M7	Main-Correct Order served LADY First บริการอาหารจานหลักที่ถูกต้องเสิร์ฟให้กับสุภาพสตรีก่อน	1										
M8	Dessert-table cleaned ทำความสะอาดโต๊ะก่อนเสิร์ฟของหวาน	1										
M9	Dessert-plate งานของหวาน	0.5										
M10	Dessert-service procedure ขั้นตอนการบริการของหวาน	1										
		14.5										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.1 Food Service การบริการอาหาร (23.5 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Entrée Plated อาหารเรียกน้ำย่อย	4 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Inconsistent service procedures, poor carrying technique poor timing with little guest interaction ขั้นตอนการบริการที่ไม่สอดคล้องกัน เทคนิคการขนย้ายไม่ดี จัดการเวลาไม่ดี และมีปฏิสัมพันธ์กับแขกเพียงเล็กน้อย	0										
J2	Consistent service technique with guest interaction, limited organizational skills and adequate placement บริการทางเทคนิคพร้อมปฏิสัมพันธ์กับแขกที่สม่ำเสมอ ใช้ทักษะในองค์กรที่มีจำนวนจำกัด และการจัดวางที่เพียงพอ	1										
J3	Good consistent service, some flare and good guest interaction good organizational skills and sideboard management บริการมีความสม่ำเสมอดี แสดงออกได้บ้าง รับการตอบรับจากแขกที่ดี มีทักษะองค์กรและการจัดการกับคณะกรรมการที่ดี	2										
J4	Excellent service style, good guest interaction, high level of organizational skills, hygiene and flare and confidence in task รูปแบบการบริการที่เป็นเลิศ มีการโต้ตอบกับแขกที่ดี ทักษะในองค์กรอยู่ในระดับสูง ความมั่นใจในงานด้านสุขอนามัยและการแสดงออก	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.1 Food Service การบริการอาหาร (23.5 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Main Course Service บริการอาหารจานหลัก	5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Inconsistent service procedures, poor carrying technique, poor silver skill, Timing very inconsistent, very limited customer interaction ขั้นตอนการบริการที่ไม่สม่ำเสมอ เทคนิคการถือของไม่ดี ทักษะการเสิร์ฟอาหารให้งานแขกไม่ดี การโต้ตอบกับลูกค้ามีน้อยมาก	0										
J2	Consistent service technique with guest interaction, limited organizational Skills and adequate placement, adequate silver service skill มีบริการทางเทคนิคในการโต้ตอบกับแขกอย่างสม่ำเสมอ มีทักษะการใช้ทักษะขององค์กรที่มีจำนวนจำกัด และมีการจัดตำแหน่งที่เพียงพอ มีทักษะการบริการการเสิร์ฟอาหารให้งานแขกที่เพียงพอ	1										
J3	Good consistent service, some flare and good quest interaction good silver Service and workflow บริการที่สม่ำเสมอดี กล้าแสดงออกได้บ้าง รับการตอบรับจากแขกที่ดี เสิร์ฟอาหารให้งานแขก และขั้นตอนการทำงานที่ดี	2										
J4	Excellent service style, good quest interaction, high level of silver service and hygiene. Natural flare and confidence in task with a high workflow level รูปแบบการบริการที่เป็นเลิศ การโต้ตอบกับแขกที่ดี การบริการ เสิร์ฟอาหารให้งานแขกและสุขอนามัยอยู่ใน ระดับสูง มีการแสดงออกที่เป็นธรรมชาติและความมั่นใจในงานที่มีระดับประมวผลการทำงานสูง	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.2 Beverages Service (Water) การบริการเครื่องดื่ม (น้ำดื่ม) (4 Points)

##### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	Beverages Service (Water) การบริการเครื่องดื่ม (น้ำดื่ม)	3 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	Presentation to guests ก่อนมื้ออาหาร – การนำเสนอต่อแขก	0.5										
M2	Correct glass ก่อนมื้ออาหาร – ใช้แก้วถูกต้อง	0.5										
M3	Correct measure/free pouring-equal level ก่อนมื้ออาหาร - วิธีถูกต้อง/รินน้ำในระดับที่เท่ากัน	0.5										
M4	Service from right ก่อนมื้ออาหาร – บริการจากทางขวา	0.5										
M5	Correct Order served LADY First เสิร์ฟฟออร์เดอร์ที่ถูกต้องให้สุภาพสตรีก่อน	0.5										
M6	Service from right and no spillage บริการจากทางขวา และไม่หกเลอะเทอะ	0.5										
		3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.2 Beverages Service (Water) การบริการเครื่องดื่ม (น้ำดื่ม) (4 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Entrée Plated อาหารเรียกน้ำย่อย	1 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Lacks knowledge of task, not confident with task, minimal communication ขาดความรู้ในงาน ไม่มั่นใจในงาน สื่อสารน้อยมาก	0										
J2	Shows basic skill, basic confidence, some basic communication แสดงทักษะพื้นฐาน มีความรู้พื้นฐานความมั่นใจ มีการสื่อสารพื้นฐานบ้าง	1										
J3	Good knowledge of task, good level of confidence, good communication ความรู้งานดี ความมั่นใจดี สื่อสารดี	2										
J4	Very high knowledge of task, great level of confidence, great communication ความรู้งานสูงมาก ความมั่นใจสูง การสื่อสารดีเยี่ยม	3										

Expert Signature : .....



## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.3 Social Skills ทักษะทางการเข้าสังคม (4.5 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Greeting of Guests and explanations คำทักทายแขกและคำอธิบาย	2 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	No interaction with guests, customers left to fend for themselves ไม่มีสนทนากับแขก ปล่อยให้แขกดูแลตัวเอง	0										
J2	Some interaction, menu presented, service adequate มีการโต้ตอบ มีการนำเสนอ และมีบริการเพียงพอ	1										
J3	Good interaction with guests, customers seated, menu presented bread and water offered มีการสนทนาที่ดีกับแขก พาไปนั่ง นำเสนอเมนู ขนมปัง และน้ำตามที่ต้องการ	2										
J4	Warm and sincere greeting, assisted with chairs, napkin broken, menu and wine explained, silver service of water and breads กล่าวคำทักทายที่อบอุ่นและจริงใจ ช่วยดึงเก้าอี้ คลี่ผ้าเช็ดปาก อธิบายเมนู บริการน้ำ และขนมปังในภาชนะให้แขก	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

### 6.3 Social Skills ทักษะทางการเข้าสังคม (4.5 Points)

การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Social Skills/Fine Dining Service Procedures ทักษะการเข้าสังคม/ขั้นตอนการบริการไฟน์ไดนิง	2.5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Competitors shows no social skills or guest interaction ผู้แข่งขันไม่แสดงทักษะการเข้าสังคมหรือการโต้ตอบกับแขก	0										
J2	Competitor shows some interaction with guests and an adequate level of confidence to carry out their tasks ผู้แข่งขันสนทนากับแขกและมีระดับความมั่นใจที่เพียงพอในการดำเนินงานของตน	1										
J3	Competitor shows a high level of confidence, good guest interaction and an overall good impression ผู้แข่งขันแสดงความมั่นใจในระดับสูง มีการโต้ตอบของแขกที่ดี และสร้างความประทับใจที่ดีโดยรวม	2										
J4	Competitor shows excellent interpersonal skills, natural flare and ability and attention to detail ผู้แข่งขันแสดงทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ที่ยอดเยี่ยม มีการแสดงออกที่เป็นธรรมชาติและความสามารถและความใส่ใจในรายละเอียด	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.4 Overall Presentation การนำเสนอโดยรวม (3 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	UNIFORM – good posture/stance THROUGHTOUT THE DAY เครื่องแบบ – ท่าทางที่ดี/ท่ายืน ตลอดวัน	1 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Low standard of posture throughout all tasks, posture illustrates lack of confidence in tasks แสดงท่าทางมาตรฐานต่ำตลอดงาน ท่าทางแสดงถึงการขาดความมั่นใจในการทำงาน	0										
J2	Average standard of posture throughout all tasks, shows bad posture when finding task challenging มาตรฐานท่าทางอยู่ในระดับเฉลี่ยตลอดงาน แสดงท่าทางไม่ดีเมื่อพบว่าต้องใช้ทักษะที่ทำหาย	1										
J3	Good standard of posture throughout all tasks, looks professional, but slightly lacking มาตรฐานดีตลอดงาน มีความเป็นมืออาชีพแต่ก็ยังขาดนิดหน่อย	2										
J4	Excellent standard of posture throughout all tasks, looks very professional มาตรฐานดีเยี่ยมตลอดงาน มีความเป็นมืออาชีพมาก	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.4 Overall Presentation การนำเสนอโดยรวม (3 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	Fine Dining Service Procedures ขั้นตอนการบริการไฟน์ไดนิง	2 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Competitor shows little flare or consistency throughout service poor service and clearing techniques, lack of organizational skills คู่แข่งแสดงความสม่ำเสมอได้เพียงเล็กน้อยตลอดการบริการ เทคนิคการบริการและการแก้ไขปัญหาไม่ดี และขาดทักษะในการจัดองค์กร	0										
J2	Competitor consistent throughout with adequate service across all aspects of service and organizational skills คู่แข่งมีความสม่ำเสมอตลอดด้วยบริการที่ถูกต้องในทุกด้านของการบริการและทักษะขององค์กร	1										
J3	Competitor shows a good level of consistent service and clearing procedures throughout with some flare and creativity in service คู่แข่งแสดงให้เห็นระดับของการบริการที่สม่ำเสมอ และขั้นตอนการแก้ไขปัญหาที่ดี ตลอดจนการแสดงออกและความคิดสร้างสรรค์ในการบริการ	2										
J4	Excellent service and clearance procedures throughout service, high level of customer interaction, good organizational skills and a high level of flare and creativity การบริการและขั้นตอนการแก้ไขปัญหาเป็นเลิศตลอดการบริการ สามารถปฏิสัมพันธ์กับลูกค้าได้ในระดับสูง ทักษะในการจัดองค์กรที่ดี และการแสดงออกและความคิดสร้างสรรค์ในระดับสูง	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.5 Uniform and Hygiene เครื่องแบบและความสะอาด (1 Points)

##### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	Uniform and Hygiene เครื่องแบบและความสะอาด	0.5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	Uniform – shoes polished and conform to industry standard เครื่องแบบ – รองเท้าสะอาดและเงา	0.2										
M2	Uniform – high standard of personal hygiene, no excessive perfume or aftershave – THROUGHOUT THE DAY เครื่องแบบ - มีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่มีมาตรฐานสูง ไม่มีกลิ่นน้ำหอมหรือโลชั่นมากเกินไป - ตลอดทั้งวัน	0.3										
		0.5										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม : Food & Beverage Service (36 Points)

#### 6.5 Uniform and Hygiene เครื่องแบบและความสะอาด (1 Points)

##### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	UNIFORM – good posture/stance THROUGHTOUT THE DAY เครื่องแบบ – ท่าทางที่ดี/ทำยืน ตลอดวัน	0.5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Low standard of posture throughout all tasks, posture illustrates lack of confidence in tasks แสดงท่าทางมาตรฐานต่ำตลอดงาน ท่าทางแสดงถึงการขาดความมั่นใจในการทำงาน	0										
J2	Average standard of posture throughout all tasks, shows bad posture when finding task challenging มาตรฐานท่าทางเฉลี่ยตลอดงาน แสดงท่าทางไม่ดีเมื่อพบว่าเป็นทักษะที่ท้าทาย	1										
J3	Good standard of posture throughout all tasks, looks professional, but slightly lacking มาตรฐานดีตลอดงาน มีความเป็นมืออาชีพแต่ก็ยังขาดบางอย่างเล็กน้อย	2										
J4	Excellent standard of posture throughout all tasks, looks very professional มาตรฐานดีเยี่ยมตลอดงาน ดูเป็นมืออาชีพมาก	3										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 7 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ : English Communication Skills (14 Points)

#### การประเมินผลแบบ Measurement

No.	English Communication Skills การสื่อสารภาษาอังกฤษ	9 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M1	Linguistic Competence ความสามารถทางภาษา	2										
M2	Pronunciation สำเนียง	2										
M3	Vocabulary คำศัพท์	2										
M4	Confidence and attitude to tasks ความมั่นใจและทัศนคติต่องาน	2										
M5	Presentation การนำเสนอ	1										
		9										

Expert Signature : .....

## ใบให้คะแนน

### งานที่ 7 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ : English Communication Skills (14 Points)

#### การประเมินผลแบบ Judgement

No.	English Communication Skills การสื่อสารภาษาอังกฤษ	5 Points	Competitor/ผู้เข้าแข่งขัน									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J1	Lacks knowledge of task, not confident with task, minimal communication ขาดความรู้ในงาน ไม่มั่นใจในงาน มีการสื่อสารน้อยมาก	0										
J2	Shows basic skill, basic confidence, some basic communication แสดงทักษะพื้นฐาน ความมั่นใจพื้นฐาน การสื่อสารพื้นฐานได้บางอย่าง	1										
J3	Good knowledge of task, good level of confidence, good communication ความรู้งานดี ความมั่นใจดี สื่อสารดี	2										
J4	Very high knowledge of task, great level of confidence, great communication ความรู้งานสูงมาก ความมั่นใจสูง การสื่อสารดีเยี่ยม	3										

Expert Signature : .....