



ข้อกำหนดทางเทคนิค

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ครั้งที่ 29 ระดับภาค

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

จังหวัดอุดรธานี

สาขา : บริการอาหารและเครื่องดื่ม (รอบชิงชนะเลิศ)

วันที่ 4 สิงหาคม 2565

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 18 อุดรธานี

ณ วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี

ถ.อำเภอกอ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี



ข้อกำหนดทางเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (ระดับภาค)

สาขา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (รอบชิงชนะเลิศ)

1. ลักษณะข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

ข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน จำนวน 7 หัวข้อ ดังนี้

1.1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)

นำดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้ให้จัดลงแจกันในรูปแบบทรงกลม ขนาดเหมาะสมสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre piece) สำหรับลูกค้า 2 คน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน) เครื่องมือที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา ได้แก่ มีด กรรไกร เขียง และกระบอกฉีดน้ำ (ไม่อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ)

1.2 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)

****นำผลคะแนนรอบคัดเลือกมารวม****

1.3 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)

****นำผลคะแนนรอบคัดเลือกมารวม****

1.4 เทคนิคการตกแต่งผลไม้ (Fruits Cutting)

1.4.1 ผลไม้ที่จัดเตรียมไว้ ได้แก่ สับปะรด 1 ผล แตงโม ¼ ผล แคนตาลูป ½ ผล ส้มชั้นควิก 1 ผล

1.4.2 ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดแต่งลงจานสำหรับเสิร์ฟให้ลูกค้า จำนวน 2 จาน ขนาด 10 นิ้ว

รูปแบบเหมือนกัน โดยในจานต้องไม่มีเปลือกของผลไม้

1.4.3 อุปกรณ์ที่ใช้เฉพาะ มีด ส้อม และเขียง เท่านั้น (โดยผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาเอง)

1.5 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu (Table Setup)

1.5.1 ก่อนเริ่มการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์

1.5.2 เพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu

1.5.3 อุปกรณ์ประกอบด้วย ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ เท่านั้น

1.6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)

อาหาร

Mixed Salad with Dressing

การบริการ

Silver Service

(เสิร์ฟผักเป็นจานให้ลูกค้าทั้ง 2 คน โดยเข้าทางด้านขวามือก่อน แล้วจึงตักน้ำสลัดเสิร์ฟทางซ้ายมือของลูกค้า)

Roasted chicken

Plate Service (เสิร์ฟเป็นจาน)

Mixed fresh fruits

Plate Service (เสิร์ฟเป็นจาน)

Tea or coffee

Tea or Coffee Service (เสิร์ฟเป็นงาน)

นม ครีม และน้ำตาล วางบนโต๊ะลูกค้า

- หมายเหตุ 1. ในระหว่างมื้ออาหารมีการบริการน้ำ (จากขวด) ขนมปัง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก
2. ใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า
3. อาหารจานหลักสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1.7 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (English Communication Skills)

แนวคำถามเพื่อวัดทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษ

2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

2.1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)	เวลา 10 นาที
2.2 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	เวลา 45 นาที
2.3 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	เวลา 10 นาที
2.4 เทคนิคการตัดแต่งผลไม้ (Fruits Cutting)	เวลา 30 นาที
2.5 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu (Table Setup)	เวลา 30 นาที
2.6 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)	เวลา - นาที
2.7 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (English Communication Skills)	เวลา 5 นาที

3. ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าแข่งขันหญิง

-กระโปรงสีดำ

-เสื้อแขนยาวสีขาว หูกระต่ายสีดำ รองเท้าหุ้มส้นสีดำ ที่เหมาะสมและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

ผู้เข้าแข่งขันชาย

-กางเกงขายาวสีดำ

-เสื้อเชิ้ตแขนยาวสีขาว หูกระต่ายสีดำ

-ถุงเท้าสีดำ

-รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสมและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน





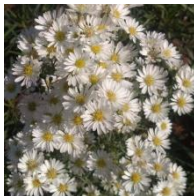
หมายเหตุ สามารถใส่เครื่องแบบของสถานศึกษา หรือหน่วยงานต้นสังกัดของผู้เข้าแข่งขันได้

4. กฎ กติการในการแข่งขัน










- 4.1 ผู้แข่งขันต้องไม่เคยเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน หรือการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ
- 4.2 ผู้แข่งขันจะเข้าแข่งขันได้เพียง 1 สาขา ที่สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานเพียง 1 แห่งเท่านั้น
- 4.3 ผู้แข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน
- 4.4 ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างประหยัด
- 4.5 ผู้แข่งขันสามารถนำเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการแต่ละสาขากำหนด)
- 4.6 ในการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเริ่มการแข่งขันทุกวัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน
- 4.7 การตัดสินของกรรมการถือเป็นที่สุด
- 4.8 ผู้ได้รับรางวัลมีโอกาสได้รับการพิจารณาให้เข้าเก็บตัวฝึกซ้อม และรับการคัดเลือกเป็นตัวแทนระดับภาค เข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 ในปี 2566












5. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

5.1 วัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้สำหรับผู้แข่งขันต่อหนึ่งคน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
งาน 1	โอเอซิส		1/2	ก้อน		
	แจกันทรงเตี้ย	กว้าง 3.5 ซม. สูง 3 ซม.	1	ใบ		
	ดอกกุหลาบกลาง	สีแดง	5	ดอก		
	ดอกมัม	สีเหลือง	5	ดอก		
	ดอกคัทเตอร์	สีขาว	1	กำ		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
	เล็บครุฑ		1	กำ		
	ถังพลาสติก	12 นิ้ว	1	ใบ		
	ถาดพลาสติก	18 นิ้ว	1	ใบ		
	ผ้าทำความสะอาด	ผ้าลายตาราง	1	ผืน		
งาน 4	สับปะรด		1	ผล		
	แตงโม		1/4	ผล		
	แคนตาลูป		1/2	ผล		
	ส้มชั้นควิก		1	ผล		
	จาน	ขนาด 10 นิ้ว	2	ใบ		
	จาน	ขนาด 12 นิ้ว	2	ใบ		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
	ช้อนหวาน		1	คัน		
	ส้อมหวาน		1	คัน		
งาน 5,6	โต๊ะวางอุปกรณ์	ขนาด 80x160 ซม.	1	ตัว		โต๊ะที่ติด สเกิร์ต
	โต๊ะสำหรับบริการ	ขนาด 75x75 ซม.	1	ตัว		หรือขนาด ใกล้เคียง
	ผ้าปูโต๊ะ	ขนาด 150x150 ซม.	2	ผืน		เหมาะสม กับโต๊ะ
	ผ้าเช็ดปาก	ขนาด 22x22 ซม.	5	ผืน		ลูกค้า 2 ผืน บริการ 3 ผืน
	ถาดเสิร์ฟ		1	ใบ		
	จานหวาน	8 นิ้วหรือ 10 นิ้ว	4	ใบ		
	ถ้วยชอสพร้อม จานรอง		1	ชุด		
	จาน	ขนาด 12 นิ้ว	2	ชุด		
	ถ้วยกาแฟพร้อม จานรอง		1	ถ้วย		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
	ถ้วยชาพร้อม จานรอง		1	ถ้วย		
	ชุดครีม นม น้ำตาล		1	ชุด		
	มีดเนย		2	เล่ม		
	จานขนมปัง		2	ใบ		
	มีดสลัด		2	เล่ม		
	ส้อมสลัด		2	คัน		
	มีดโต๊ะ		2	เล่ม		
	ส้อมโต๊ะ		2	คัน		
	มีดหวาน		2	เล่ม		
	ส้อมหวาน		2	คัน		
	ช้อนกาแฟ		2	คัน		

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	จำนวน	หน่วย นับ	รูปภาพ	หมายเหตุ
	ตะกร้าขนมปัง		1	ใบ		
	ช้อนเสิร์ฟ		1	คัน		
	ส้อมเสิร์ฟ		1	คัน		
	ช้อนชุป (สำหรับตักซอส)		1	คัน		
	แก้วน้ำ		2	ใบ		
	ขวดเกลือพริกไทย		1	ชุด		
	ผ้าทำความสะอาด	ผ้าลายตาราง	2	ผืน		แยกประเภท

5.2 วัสดุและอุปกรณ์ที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาสำหรับการแข่งขัน

- กรรไกร มีดเล็ก กระบอกฉีดยา และเชียง สำหรับงานดอกไม้
- มีดใหญ่ มีดเล็ก และเชียง สำหรับทำผลไม้
- กระดาษบันทึก ปากกา
- ภาชนะในการเตรียมน้ำร้อน

หมายเหตุ ผู้เข้าแข่งขันรายใดต้องการนำวัสดุและอุปกรณ์นอกเหนือจากรายการที่กำหนดข้างต้น จะต้องเสนอรายการให้คณะกรรมการแข่งขันพิจารณาอนุมัติล่วงหน้าก่อนการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ทั้งนี้ คณะกรรมการแข่งขัน ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องมือใดๆ ที่ทำให้ผู้เข้าแข่งขันได้เปรียบกว่าผู้แข่งขัน

6. เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนน
1	จัดดอกไม้ (Floral Arrangement)	5
2	ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	10
3	พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	10
4	เทคนิคการตัดแต่งผลไม้ (Fruits Cutting)	15
5	จัดโต๊ะอาหาร (Table Setup)	10
6	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)	36
7	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (English Communication Skills)	14
รวม		100

7. รายละเอียดในการให้คะแนน (ถ้ามี)

ตามเอกสารแนบท้าย

หมายเหตุ กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด หรือชิ้นงานเสียหาย จะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน



ใบสรุปคะแนน

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (ระดับภาค)

สาขา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (รอบชิงชนะเลิศ)

วันที่ 4 สิงหาคม 2565

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

หมายเหตุ เรียงรายชื่อตามลำดับคะแนนจากมากไปหาน้อย

ลงชื่อ..... ประธานอนุกรรมการฯ
(.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....) (.....)

ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ ลงชื่อ.....อนุกรรมการฯ
 (.....) (.....)

ลงชื่อ..... อนุกรรมการฯ ลงชื่อ..... อนุกรรมการฯ
(.....) (.....)

ลงชื่อ..... อนุกรรมการฯ ลงชื่อ..... อนุกรรมการฯ
(.....) (.....)

งานที่ 6 งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนการบริการลูกค้า

1. Greeting and Seating guest

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

2. Unfolding napkin

- Excuse me madam/Sir. (เข้าซ้ายคลี่ผ้าเช็ดปาก โดยสุภาพสตรีก่อน)

3. Water service (Mineral water) มีผ้าพาดไว้ที่แขนไปด้วย หรือไม่ก็ได้

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

4. Presenting menu มีผ้าคล้องแขน

- หยิบเมนูให้ลูกค้า
- 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 Mixed Salad with
- Then the main course we have Roasted chicken with potatoes vegetable and sauce.
- For dessert we have Mixed fresh fruits
- Take order coffee & Tea
- Thank you madam/sir. One moment please.
- เสิร์ฟขนมปังและเนย (เข้าซ้าย) โดยใช้ช้อนส้อมในการคิบเสิร์ฟ ถ้ามีขนมปังมากกว่า 1 ชนิด ให้แนะนำลูกค้า มีผ้า แต่เอาพักครึ่งและรองตะกร้าขนมปังแทน (Silver service)
- นำเสนอขนมปัง Excuse me, madam/Sir. We have which one would you like?

5. Food service (Starter)

- ขออนุญาตลูกค้าก่อนเข้าเสิร์ฟ
- นำจานสลัดไปเสิร์ฟทางด้านขวาของลูกค้า ให้สุภาพสตรีก่อน (Plate service)
- กลับมานำน้ำสลัดไปตักลงจานให้ลูกค้าทางซ้ายมือของลูกค้า (Silver service)
- บอกแขกเมื่อพร้อมให้รับประทาน
- ขออนุญาตแขกเมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วเพื่อเก็บจาน

6. Food service (Main course)

- ขออนุญาตลูกค้าก่อนเข้าเสิร์ฟ
- Serve main cause. เข้าทางขวามือของลูกค้า (Plate service)
- นำที่บดพริกไทยไปบดให้แขกโดยขออนุญาตและถามว่าจะต้องการหรือไม่
- บอกแขกทุกครั้งเมื่อพร้อมให้รับประทาน
- ขออนุญาตลูกค้าเมื่อรับประทานอาหารเสร็จ เพื่อเก็บจานอาหาร จานขนมปัง Clearing dish ในรอบเดียว
- ปิดเศษขนมปัง Bread Crumbing + Adjust dessert + เก็บขวดเกลือ พริกไทย
- เลื่อนเครื่องมือรับประทานของหวานให้ลูกค้า
- เข้าหาเดินหน้าทำงาน
- เคลียร์ของบน Station ทั้งหมด

7. Dessert Service (Mixed fresh fruits)

- ขออนุญาตลูกค้าก่อนเข้าเสิร์ฟ
- นำจานผลไม้ไปเสิร์ฟลูกค้าเข้าทางขวามือ (Plate service)
- เตรียมเสิร์ฟชา กาแฟ

8. Brewed Coffee & Tea Service

- ขออนุญาตลูกค้าก่อนเข้าเสิร์ฟ
- นำน้ำตาลและนมวางบนโต๊ะอาหารก่อนเสิร์ฟชา กาแฟ
- Serve coffee & Tea (by Cup)

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 ต้องคอย เติมน้ำ ขนมปัง และหาจังหวะสนทนากับลูกค้าเพื่อสอบถามเรื่องรสชาติของอาหารและการบริการ