



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการผสมเครื่องดื่มให้นักเรียน นักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้ให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษา มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อให้ให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 1.4 เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 1.5 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพในประชาคมอาเซียน

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. เป็นสมาชิกสามัญของคณาจารย์ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2. เป็นนักเรียน นักศึกษาระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) **ยกเว้น นักเรียน นักศึกษาทวิศึกษา และเทียบโอนความรู้และประสบการณ์งานอาชีพ**
3. ระดับจังหวัด ผ่านการประกวด แข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
4. ระดับภาค ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
5. ระดับชาติ ผ่านการประกวด แข่งขันและได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศอันดับ 1 รองชนะเลิศอันดับ 2 ระดับภาค
6. ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมประกวดแข่งขัน

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

1. นักเรียน นักศึกษาประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
2. ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขาสั้นสีน้ำเงิน สวมถุงเท้าและรองเท้าหนังสีดำ
3. ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงสีน้ำเงินเข้ม พร้อมสวมถุงน่องสีธรรมชาติ หรือกางเกงขาสั้นสีน้ำเงิน รองเท้าหนังสีดำ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผน ดำเนินงานจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการผสมเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามมาตรฐาน โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. ใช้หลักการและกระบวนการของการเป็นผู้บริการในงานโรงแรม
3. ประยุกต์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวในงานโรงแรม
4. สื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศในการบริการงานโรงแรม

3.2 งานที่กำหนด

1. การแข่งขันแบ่งเป็น 2 ประเภท
 - 1.1 ประเภท Classic Bartender
 - 1.2 ประเภท Flair Bartender
2. ให้สถานศึกษาทุกแห่งที่มีการจัดการเรียนการสอนประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรมทั้งในระบบปกติและระบบทวิภาคี ส่งนักเรียน นักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันในระดับจังหวัด ประเภท Classic Bartender และประเภท Flair Bartender โดยแต่ละสถานศึกษาส่งเข้าแข่งขันได้ประเภทละ 1 คน
3. การแข่งขันผสมเครื่องดื่มทั้ง 2 ประเภทใช้สูตรที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเองและไม่ซ้ำกับสูตรสากลพร้อมตกแต่งปากแก้ว จำนวน 1 แก้ว และสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยใช้วัสดุตกแต่งปากแก้วที่คณะกรรมการจัดเตรียมไว้ให้ หรือผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องลงมือปฏิบัติในช่วงเวลาของการแข่งขันเท่านั้น (ห้ามจัดทำมาล่วงหน้าเด็ดขาด)
4. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้ น้ำส้ม น้ำสับประรด น้ำแข็ง เกลือ น้ำตาล โซดา ไม้เสียบค็อกเทล สับประรด มะนาว ส้ม เซอร์รี่

3.3 กำหนดการแข่งขัน

แข่งขันวันที่

เวลา 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนพร้อมจับสลากการแข่งขัน

เวลา 08.35 - 09.15 น. พิธีเปิดการแข่งขัน และประชุมการแนะนำการแข่งขัน

เวลา 09.30 - 12.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Classic Bartender

เวลา 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหาร

เวลา 13.00 - 16.00 น. จัดการแข่งขันประเภท Flair Bartender

เวลา 16.00 - 17.00 น. ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ประเภท Classic Bartender

1. ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจง เกณฑ์และกติกการแข่งขัน
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
3. ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
4. หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันทันที
5. ลำดับผู้เข้าแข่งขันจะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเองต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน
6. ส่วนประกอบทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวด หรือภาชนะที่มีปริมาตรไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ และตวงด้วยอุปกรณ์ตวงเหล้า (Jigger)
7. ไม่อนุญาตให้ใช้ผู้ช่วยในการรับ-ส่งอุปกรณ์การแข่งขัน (Bar back)
8. ผักและผลไม้ที่จะนำมาตกแต่งปากแก้ว จะต้องเป็นวัสดุจริงตามธรรมชาติ ที่สามารถรับประทานได้
9. ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมแผ่นซีดี คนตรีประกอบการแข่งขัน ส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขันในวันรายงานตัว
10. เหล้า อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน แก้วโซว และแก้วชิม ผู้แข่งขันจะต้องจัดเตรียมมาเอง
11. ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากันให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการ และคำตัดสินของกรรมการถือเป็นที่สุด

ประเภท Flair Bartender

1. ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจง เกณฑ์และกติกการแข่งขัน
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
3. ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
4. หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันทันที
5. ลำดับผู้เข้าแข่งขันจะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเองต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน
6. ส่วนประกอบทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มที่ต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ (ไม่ใช่ขวดที่ใช้



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

แสดง) ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์

7. ขวดที่ใช้ในการแสดงให้ใช้ขวดแก้วเท่านั้น และต้องมีเหล้า หรือส่วนผสมอื่นๆ คงเหลือจากการรินไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์
8. การรินเหล้าและส่วนผสมต้องรินผ่านจุกริน (Pourer) และห้ามมิให้ทำการปิดหรืออุดจุกรินด้วยวัสดุใดๆ หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
9. ในระหว่างการแข่งขันอนุญาตให้ใช้ผู้ช่วย (Bar Back) ในการรับ ส่งอุปกรณ์การแข่งขันได้ ไม่เกิน 2 คน
10. ผักและผลไม้ที่จะนำมาตกแต่งปากแก้ว จะต้องเป็นวัสดุจริงตามธรรมชาติ ที่สามารถรับประทานได้
11. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำแผ่นซีดีดนตรีประกอบการแข่งขัน มาในวันที่รายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงนำส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
12. ในกรณีที่มีผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากันให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการและคำตัดสินถือเป็นที่สุด
13. เหล้า อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน แก้วโฆว์ และแก้วชิม ผู้แข่งขันจะต้องจัดเตรียมมาเอง
14. ไม่อนุญาตให้มีการจุดไฟหรือเล่นไฟในขณะที่ทำการแข่งขัน

3.4 สิ่งที่มีผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม (ตามแบบฟอร์มที่กำหนด)

1. เหล้าและส่วนผสมอื่นๆ ที่นอกเหนือจากคณะกรรมการกลางจัดเตรียมให้
2. อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน
3. แก้วโฆว์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิม จำนวน 5 ใบ
4. สูตรเครื่องดื่มสำหรับคณะกรรมการ จำนวน 6 ชุด
5. แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

1. เกณฑ์การให้คะแนน ประเภท Classic Bartender

- | | | |
|--|----|-------|
| 1.1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ (Preparation) | 10 | คะแนน |
| 1.2. ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม (Process) | 10 | คะแนน |
| 1.3. บุคลิกภาพลีลาประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance) | 30 | คะแนน |
| 1.4. รสชาติ (Taste) | 30 | คะแนน |
| 1.5. สีสีนของเครื่องดื่ม (Color) | 10 | คะแนน |
| 1.6. การตกแต่งปากแก้ว (Garnish) | 10 | คะแนน |

รวม 100 คะแนน



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

2. เกณฑ์การให้คะแนน ประเภท Flair Bartender

2.1. ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม (Process)	10	คะแนน
2.2. บุคลิกภาพลีลาประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance)	20	คะแนน
2.3. ทักษะการผสมและความยากง่าย (Skill Flair)	20	คะแนน
2.4. รสชาติ (Taste)	30	คะแนน
2.5. สีสีนของเครื่องดื่ม (Color)	10	คะแนน
2.6. การตกแต่งปากแก้ว (Color & Garnish)	10	คะแนน
รวม	100	คะแนน

*** Process ได้แก่ ความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน

Personality ตามข้อกำหนดที่ 2.2

Performance ได้แก่ ลักษณะท่าทาง บุคลิกภาพ ความมั่นใจ ความราบรื่นในการทำงาน

3 การตัดคะแนน

- 3.1 ในระหว่างการแข่งขันหากผู้เข้าแข่งขันโยนอุปกรณ์แล้วรับพลาด หรือ ทำอุปกรณ์ตกหกเลอะเทอะ จะถูกตัดคะแนนครั้งละ 1 คะแนน
- 3.2 ถ้าผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด เกินทุกๆ 5 วินาที จะถูกตัด ครั้งละ 1 คะแนน
- 3.3 ถ้าผู้เข้าแข่งขันทำอุปกรณ์แตก จะถูกตัดครั้งละ 5 คะแนน
- 3.4 ถ้าผู้เข้าแข่งขันใช้อุปกรณ์ผิดประเภท จะถูกตัดคะแนนครั้งละ 2 คะแนน
- 3.5 ถ้าผู้เข้าแข่งขันใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องตามสูตร จะถูกตัดคะแนน 2 คะแนน
- 3.6 ในระหว่างการแข่งขันต้องรักษาความสะอาดบริเวณบาร์ และเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อย หากไม่เรียบร้อยจะถูกตัด จุดละ 1 คะแนน

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญจากสมาคมบาร์เทนเดอร์ และสมาคมบาร์เทนเดอร์สากลประเทศไทยทั้งในระดับภาคและระดับชาติ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน

4. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

1. คะแนน 90 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
2. คะแนน 80 - 89 ระดับเหรียญเงิน
3. คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญทองแดง



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

5. เกณฑ์การรับรางวัล

1. ชนะเลิศ คือ ผู้ที่ได้คะแนนสูงสุด (1 รางวัล)
2. รองชนะเลิศอันดับ 1 คือ ผู้ที่ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ (1 รางวัล)
3. รองชนะเลิศอันดับ 2 คือ ผู้ที่ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (1 รางวัล)

6. รางวัลที่ได้รับ

1. ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร
2. รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
3. รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
4. รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
5. รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
6. รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)

หมายเหตุ

1. โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้ ผู้เข้าประกวดแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
2. ผู้เข้าร่วมประกวด แข่งขัน ที่ไม่ได้รับรางวัลตามข้อ 6 ผู้ควบคุม และกรรมการ ได้รับเกียรติบัตร
3. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

แบบฟอร์มสูตรเครื่องดื่มการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 - 2561

ชื่อผู้เข้าแข่ง.....หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 - 2561

ชื่อผู้เข้าแข่ง.....หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ที่	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	10		
2	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม	10		
3	บุคลิกภาพ สีลาประกอบการแข่งขัน	30		
4	รสชาติ	30		
5	สีสันทของเครื่องดื่ม	10		
6	การตกแต่งปากแก้ว	10		
	รวม	100		

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(.....)

กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

แบบฟอร์มสูตรเครื่องดื่มการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Flair Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 - 2561

ชื่อผู้เข้าแข่ง.....หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Flair Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 - 2561

ที่	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม	10		
2	บุคลิกภาพ ลีลาประกอบการแข่งขัน	20		
3	ทักษะการผสมและความยากง่ายของลีลา	20		
4	รสชาติ	30		
5	สีสันทของเครื่องดื่ม	10		
6	การตกแต่งปากแก้ว	10		
	รวม	100		

หมายเหตุ : ให้ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับคะแนนที่ผู้เข้าแข่งขันได้ในแต่ละรายการเพียง 1 ช่อง

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....

(.....)

กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ใบบันทึกัดคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรมและบริการ
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Flair Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 - 2561

ชื่อผู้เข้าแข่ง.....หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ที่	รายการ	คะแนนที่ตัด	รวมคะแนนที่ตัด	หมายเหตุ
1	อุปกรณ์ตกแต่งหรือรับพลาดครั้งละ 1 คะแนน			
2	เวลาเกินทุก 5 วินาที ตัดครั้งละ 1 คะแนน			
3	อุปกรณ์แตก ตัดครั้งละ 5 คะแนน			
4	ใช้อุปกรณ์ผิดประเภท ตัดครั้งละ 2 คะแนน			
5	ส่วนผสมไม่ถูกต้องตามสูตร ตัด 2 คะแนน			
6	บริเวณบาร์ไม่เรียบร้อย บริเวณหน้าบาร์ ตัดจุดละ 1 คะแนน			
	รวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(.....)

กรรมการ



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ใบบันทึกัดคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรมและบริการ
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 - 2561

ชื่อผู้เข้าแข่ง.....หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)



เกณฑ์ กติกา การประกวด แสดง แข่งขัน
ทักษะวิชาชีพ ทักษะพื้นฐาน และหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
ทักษะวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2560-2561

ที่	รายการ	คะแนนที่ตัด	รวมคะแนนที่ตัด	หมายเหตุ
1	เวลาเกินทุก 5 วินาที ตัดครั้งละ 1 คะแนน			
2	อุปกรณ์แตก ตัดครั้งละ 5 คะแนน			
3	ใช้อุปกรณ์ผิดประเภท ตัดครั้งละ 2 คะแนน			
4	ส่วนผสมไม่ถูกต้องตามสูตร ตัด 2 คะแนน			
5	บริเวณบาร์ไม่เรียบร้อย ตัดจุดละ 1 คะแนน			
	รวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(.....)

กรรมการ