1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักเรียน นักศึกษา

1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1.3 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักเรียน นักศึกษา

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

1. เป็นสมาชิกสามัญองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
2. เป็นนักเรียน นักศึกษาระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) **<u>ยกเว้น</u> 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 กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายสีดำ สวมถุงเท้าและรองเท้าหนังสีดำ
3. ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงสีดำคลุมเข่า พร้อมสวมถุงน่องสีธรรมชาติ หรือกางเกงขายาวสีดำ รองเท้าหนังสีดำ

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผน ดำเนินงาน จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ ถูกต้องตามมาตรฐาน โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความปลอดภัย
2. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ

4. สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงาน
5. จัดการและดำเนินการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล
6. จัดการและวางแผน ดำเนินงาน จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการจัดอาหารได้ถูกต้อง ตามประเภทของอาหารและรูปแบบการให้บริการ

2.1 งานที่กำหนด

1. แข่งขันการบริการอาหารและเครื่องดื่ม **แบบ Set Menu** สำหรับแขก 2 คน โดยผู้แข่งขันจะต้องทำการเตรียมสถานที่และทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการ จัดดอกไม้ พับผ้าเช็ดปาก ปูโต๊ะ และจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะตามรายการอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักการบริการเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มตามมาตรฐานสากล
2. ในขั้นตอนการบริการอาหารฯ และการจัดอาหารจะทำการแข่งขันครั้งละ 1 ทีม
3. ให้สถานศึกษาทุกแห่งที่มีการจัดการเรียนการสอนประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ส่งนักเรียน นักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันในระดับจังหวัด ระดับภาค จำนวน 1 ทีมๆ ละ 3 คน
4. ผู้แข่งขันจะต้องใช้ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารกับแขกในระหว่างการให้บริการ
5. ในการจัดโต๊ะอาหาร ให้วางอุปกรณ์เครื่องมือตามรายการอาหารที่กำหนดและถูกต้องตามมาตรฐานสากล
6. ไม่อนุญาตให้ใช้วัสดุอื่นๆนอกเหนือที่กำหนด
7. ให้แต่ละสถานศึกษานำแขกจำนวน 2 คน เป็นชาย 1 คน และ หญิง 1 คน ร่วมในการแข่งขัน ทั้งนี้ต้องสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ และมีความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานการบริการหารและเครื่องดื่ม (ไม่อนุญาตให้ใช้นักเรียน นักศึกษา)
8. อาหารและเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ในการแข่งขัน คณะกรรมการจัดการแข่งขันเป็นผู้จัดเตรียมให้ประกอบด้วย
    8.1. อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ สลัดกุ้งย่าง (Shrimp salad) คณะกรรมการจะจัดเตรียม ผัก (คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศราชินี) น้ำสลัด (มายองเนส) กุ้งย่าง จำนวน 10 ตัวต่อทีมและไข่กุ้ง สำหรับตกแต่ง โดยผู้แข่งขันจะเป็นผู้จัดอาหารลง
    8.2. อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กไก่อบกับซอสเห็ด (Baked Chicken with Mushroom Sauce) คณะกรรมการจะจัดเตรียม ไก่อบ 1 ตัวต่อทีม ซอสเห็ด และผักต่างๆ (หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องเป็นผู้แล่ไก่ และจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่
    8.3. ขนมหวาน (Dessert) ได้แก่ ผลไม้รวม คณะกรรมการจะจัดเตรียม แคนตาลูป ส้ม และแตงโมโดยผู้แข่งขันจะเป็นผู้ตัดหั่นผลไม้ จัดลงจาน และเสิร์ฟให้แขกตามมาตรฐาน

8.4. อาหารอื่นๆ ที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ ได้แก่ ขนมปัง เนย น้ำดื่ม ชา กาแฟ น้ำร้อน นมสด น้ำตาล ครีมเทียม

8.5. สิ่งที่คณะกรรมการจัดเตรียมให้ ได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ ผ้าปูโต๊ะ ผ้าคลุมเก้าอี้พร้อมโบว์

3.3 กำหนดการแข่งขัน

แข่งขันวันที่ .....

เวลา 07.30 - 08.00 น. ลงทะเบียนพร้อมจับสลากการแข่งขัน
เวลา 08.00 - 09.00 น. พิธีเปิดการแข่งขัน และประชุมการแนะนำการแข่งขัน
เวลา 09.00 - 09.10 น. แข่งขันจัดดอกไม้
เวลา 09.20 - 09.25 น. แข่งขันพับผ้าเช็ดปาก
เวลา 09.35 - 09.50 น. เตรียมและเช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์
เวลา 10.00 - 10.10 น. แข่งขันจัดโต๊ะอาหาร
เวลา 10.30 - 12.00 น. แข่งขันการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และจัดอาหาร
เวลา 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 น. เป็นต้นไป แข่งขันการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และจัดอาหาร
ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน (เมื่อเสร็จสิ้นการแข่งขัน)

หมายเหตุ เวลาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม

1. อุปกรณ์ประเภท Chinaware
2. อุปกรณ์ประเภท Glassware
3. อุปกรณ์ประเภท Cutlery
4. ไวน์ขาวพร้อมที่เปิดขวดไวน์ ถังแช่ไวน์ (Wine Cooler) เหยือกน้ำ (Pitcher) ถาดเสิร์ฟ (Tray) รายการอาหาร (Menu) ชุดเครื่องปรุง (Condiment set)
5. ผ้าที่ใช้ในการเช็ดทำความสะอาดต่างๆ (Service Cloth) ผ้าเช็ดปาก (Napkin)
6. มีด เขียง ตะกร้าขนมปัง ที่คีบขนมปัง
7. ดอกไม้และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดดอกไม้ทั้งหมด

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

1. การแต่งกาย และบุคลิกภาพ 10 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1.1 แต่งกายเหมาะสมกับการให้บริการ	4
1.2 แย้มยิ้ม แจ่มใส	3
1.3 ความคล่องตัวในการให้บริการ	3
รวม	**10**

2. การจัดดอกไม้ 10 คะแนน (เวลา 10 นาที)

ผู้เข้าแข่งขันจำนวน 1 คน ทำการจัดดอกไม้สำหรับวางบนโต๊ะอาหาร โดยผู้เข้าแข่งขันเป็นผู้กำหนดรูปแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน โดยมีรายละเอียดการให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
2.1 ความสวยงาม	4
2.2 ความเหมาะสมกับการใช้งาน	3
2.3 ความสะอาดปลอดภัย	2
2.4 เสร็จตามเวลาที่กำหนด	1
รวม	**10**

3. การพับผ้าเช็ดปาก 5 คะแนน (เวลา 5 นาที)

ผู้เข้าแข่งขันจำนวน 1 คน ทำการพับผ้าเช็ดปาก จำนวน 2 ผืน เพื่อใช้ในการจัดโต๊ะอาหารภายในเวลา 5 นาที โดยผู้เข้าแข่งขันเป็นผู้กำหนดรูปแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน โดยมีรายละเอียดการให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
3.1 ความคมชัดของลาย	2
3.2 สวยงามเหมาะสมกับการใช้งาน	2
3.3 ความสะอาด	1
รวม	**5**

4. การจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ และเช็ดทำความสะอาด 25 คะแนน (เวลา 15 นาที)

ผู้เข้าแข่งขันจำนวน 1 คน ทำการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และเช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ให้ถูกต้องตามมาตรฐาน และพร้อมต่อการใช้งาน โดยมีรายละเอียดการให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
4.1 จัดเตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน	5
4.2 เช็ดอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐานของอุปกรณ์แต่ละชนิด	10
4.3 การหยิบ จับอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5
4.4 ความเป็นระเบียบ และปลอดภัยในการจัดวางอุปกรณ์	5
รวม	**25**

5. การจัดโต๊ะอาหาร (Table Setting) 40 คะแนน (เวลา 10 นาที)

ผู้เข้าแข่งขันทำการจัดโต๊ะอาหารแบบ Set Menu สำหรับแขก 2 คน โดยมีรายละเอียดการให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
5.1 ปูโต๊ะอาหารถูกต้องตามมาตรฐาน และชายผ้าเท่ากันทั้ง 4 ด้าน	5
5.2 ลำดับการวางอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5
5.3 เคลื่อนย้ายอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5
5.4 หยิบจับอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5
5.5 ตำแหน่งการวางอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล (หากไม่ถูกต้องตัดจุดละ 1 คะแนน)	10
5.6 สุขอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน	5
5.7 เสร็จภายในเวลาที่กำหนด	5
รวม	**40**

6. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service) 75 คะแนน

6.1 การต้อนรับแขก 10 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
6.1.1 บุคลิกภาพ (ยิ้มแย้มแจ่มใส คล่องแคล่ว)	2
6.1.2 ทักทาย และสื่อสารกับแขก	4
6.1.3 การนำแขกไปยังโต๊ะอาหาร	2
6.1.4 การเลื่อนเก้าอี้ (ตามลำดับก่อนหลัง)	2
รวม	**10**

6.2 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 45 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
6.2.1 การคลี่ผ้าเช็ดปาก	3
6.2.2 การรินน้ำ	2
6.2.3 การนำเสนอรายการอาหาร	5
6.2.4 การรับคำสั่งอาหาร	3
6.2.5 การเสิร์ฟขนมปัง และเนย	**2**
6.2.6 การนำเสนอไวน์	**5**

6.2 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 45 คะแนน (ต่อ)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
6.2.7 การเปิดขวดไวน์	**5**
6.2.8 การรินไวน์	**5**
6.2.9 การเสิร์ฟและถอนภาชนะ	**5**
6.2.10 การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า	**5**
6.2.11 การส่งแขก	**5**
รวม	**45**

6.3 ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ 20 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
6.3.1 ใช้ภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง ตามสถานการณ์	5
6.3.2 มีความมั่นใจในการสื่อสารภาษาอังกฤษ	5
6.3.3 สื่อสาร และโต้ตอบแขกด้วยความมั่นใจ	5
6.3.4 ปฏิบัติตามการร้องขอได้อย่างถูกต้อง	5
รวม	**20**

7. การจัดอาหารลงภาชนะ (Garnishing) 55 คะแนน

7.1 การจัดอาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) 15 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
7.1.1 ปริมาณเหมาะสม และได้สัดส่วน	5
7.1.2 สวยงาม น่ารับประทาน	5
7.1.3 ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย	5
รวม	**15**

7.2 การจัดอาหารจานหลัก (Main Course) 20 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
7.2.1 ปริมาณเหมาะสม และได้สัดส่วน	5
7.2.2 การจัดจานสวยงาม น่ารับประทาน	5
7.2.3 ทักษะการใช้อุปกรณ์ ในการตัดหั่น	5
7.2.4 ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย	5
รวม	**20**

7.3 การตัดหั่นผลไม้ และจัดจาน (Dessert) **20 คะแนน**

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
7.3.1 ปริมาณเหมาะสม และได้สัดส่วน	5
7.3.2 ความประณีตสวยงาม น่ารับประทาน	5
7.3.3 ทักษะการใช้อุปกรณ์ ในการตัดหั่น	5
7.3.4 ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย	5
รวม	**20**
รวมคะแนนทั้งสิ้น	**220 คะแนน**

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันมาตรฐานฝีมือแรงงานทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับ World Skill ทั้งในระดับภาค และระดับชาติ

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน

4. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

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

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. รองชนะเลศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)
6. รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร (เฉพาะระดับชาติ)

หมายเหตุ

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

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 – 2561

****

ทีมที่.....

ชื่อผู้เข้าแข่งขัน

1.....

2.....

3.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1.	**การแต่งกาย และบุคลิกภาพ**	**10**		
	1.1 แต่งกายเหมาะสมกับการให้บริการ	4		
	1.2 แย้มยิ้ม แจ่มใส	3		
	1.3 ความคล่องตัวในการให้บริการ	3		
2.	**การจัดดอกไม้**	**10**		
	2.1 ความสวยงาม	4		
	2.2 ความเหมาะสมกับการใช้งาน	3		
	2.3 ความสะอาดปลอดภัย	2		
	2.4 เสร็จตามเวลาที่กำหนด	1		
3.	**การพับผ้าเช็ดปาก**	**5**		
	3.1 ความคมชัดของลาย	2		
	3.2 สวยงามเหมาะสมกับการใช้งาน	2		
	3.3 ความสะอาด	1		
4.	**การจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ และเช็ดทำความสะอาด**	**25**		
	4.1 จัดเตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน	5		
	4.2 เช็ดอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐานของอุปกรณ์แต่ละชนิด	10		
	4.3 การหยิบ จับอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5		
	4.4 ความเป็นระเบียบ และปลอดภัยในการจัดวางอุปกรณ์	5		

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 – 2561

****

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
5.	**การจัดโต๊ะอาหาร (Table Setting)**	**40**		
	5.1 ปูโต๊ะอาหารถูกต้องตามมาตรฐาน และชายผ้าเท่ากันทั้ง 4 ด้าน	5		
	5.2 ลำดับการวางอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5		
	5.3 เคลื่อนย้ายอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5		
.	5.4 หยิบจับอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐาน	5		
	5.5 ตำแหน่งการวางอุปกรณ์ถูกต้องตามมาตรฐานสากล (ไม่ถูกต้องตัดจุดละ 1 คะแนน)	10		
	5.6 สุขอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน	5		
	5.7 เสร็จภายในเวลาที่กำหนด	5		
6.	**การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)**	**75**		
	6.1 การต้อนรับแขก **10**			
	6.1.1 บุคลิกภาพ (ยิ้มแย้มแจ่มใส คล่องแคล่ว)	2		
	6.1.2 ทักทาย และสื่อสารกับแขก	4		
	6.1.3 การนำแขกไปยังโต๊ะอาหาร	2		
	6.1.4 การเลื่อนเก้าอี้ (ตามลำดับก่อนหลัง)	2		
	6.2 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม **45**			
	6.2.1 การคลี่ผ้าเช็ดปาก	3		
	6.2.2 การรินน้ำ	2		
	6.2.3 การนำเสนอรายการอาหาร	5		
	6.2.4 การรับคำสั่งอาหาร	3		
	6.2.5 การเสิร์ฟขนมปัง และเนย	**2**		
	6.2.6 การนำเสนอไวน์	**5**		
	6.2.7 การเปิดขวดไวน์	**5**		
	6.2.8 การรินไวน์	**5**		
	6.2.9 การเสิร์ฟและถอนภาชนะ	**5**		
	6.2.10 การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า	**5**		
	6.2.11 การส่งแขก	**5**		

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ระดับภาค/ระดับชาติ ปีการศึกษา 2560 – 2561

****

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	6.3 ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ	**20**		
	6.3.1 ใช้ภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง ตามสถานการณ์	5		
	6.3.2 มีความมั่นใจในการสื่อสารภาษาอังกฤษ	5		
	6.3.3 สื่อสาร และโต้ตอบแขกด้วยความมั่นใจ	5		
	6.3.4 ปฏิบัติตามการร้องขอได้อย่างถูกต้อง	5		
7.	**การจัดอาหารลงภาชนะ (Garnishing)**	**55**		
	7.1 การจัดอาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)	**15**		
	7.1.1 ปริมาณเหมาะสม และได้สัดส่วน	5		
	7.1.2 สวยงาม น่ารับประทาน	5		
	7.1.3 ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย	5		
	7.2 การจัดอาหารจานหลัก (Main Course)	**20**		
	7.2.1 ปริมาณเหมาะสม และได้สัดส่วน	5		
	7.2.2 การจัดจานสวยงาม น่ารับประทาน	5		
	7.2.3 ทักษะการใช้อุปกรณ์ ในการตัดหั่น	5		
	7.2.4 ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย	5		
	7.3 การตัดหั่นผลไม้ และจัดจาน (Dessert)	**20**		
	7.3.1 ปริมาณเหมาะสม และได้สัดส่วน	5		
	7.3.2 ความประณีตสวยงาม น่ารับประทาน	5		
	7.3.3 ทักษะการใช้อุปกรณ์ ในการตัดหั่น	5		
	7.3.4 ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย	5		
	รวมคะแนนทั้งสิ้น	**220**		