



เกณฑ์กติกา การประกวด แข่งขัน
ทักษะวิชาการงานนพกรรมกรจัดการศึกษาท้องถิ่น
ระดับประเทศ ประจำปี ๒๕๖๕
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

๑. วัตถุประสงค์ของการประกวด

- ๑.๑ เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการผสมเครื่องดื่ม
- ๑.๒ เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- ๑.๓ เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- ๑.๔ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ระดับอาชีวศึกษา

๒. คุณสมบัติผู้เข้าร่วมประกวด

- ๒.๑ เป็นการประกวดประเภทบุคคล
- ๒.๒ เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ระบบทวิศึกษา) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- ๒.๓ สถานศึกษามีสิทธิ์ส่งนักเรียนเข้าแข่งขันไม่เกินประเภทละ ๑ คน (๑ คน ประกวดได้ ๑ ประเภท)
- ๒.๔ ผู้เข้าร่วมประกวดจะต้องมีบัตรประจำตัวนักเรียนมาแสดงในวันแข่งขัน
- 2.5 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไท สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 2.6 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 2.8 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ



เกณฑ์กติกา การประกวด แข่งขัน
ทักษะวิชาการงานนันทนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
ระดับประเทศ ประจำปี ๒๕๖๕
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

๓. รายละเอียดของการแข่งขัน

- 1) การแข่งขันประเภท Classic Bartender
- 2) สูตรที่ใช้แข่งขัน ต้องเป็นสูตรที่ผู้แข่งขันคิดเอง และไม่ซ้ำกับสูตรสากล พร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโฆว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งปากแก้วจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวที ในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น
- 3) วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งปากแก้ว ต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw
- 4) การคิดคะแนนเครื่องตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม
- 5) ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการตบ สเปรย์จากผิวหรือจากการ ฟน สโมค และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused) ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่ม พร้อมกับเครื่องเคียง ให้นับเครื่องเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย
- 6) การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์ตวงวัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น เช่น Jigger, Bar Spoon, Dropper เป็นต้น โดยต้องไม่รินผ่านจุกริน (Pourer)
- 7) การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 1 แก้วเท่านั้น โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์ เช่น 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับ แก้วโฆว์ และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็น สองเชคเกอร์ได้
- 8) ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่า ปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละ ชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์
- 9) ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บ ของเท่านั้น)
- 10) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขัน ในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึง

จัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

11) ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟัง การชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน



เกณฑ์กติกา การประกวด แข่งขัน
ทักษะวิชาการงานมัธยมศึกษาจัดการศึกษาท้องถิ่น
ระดับประเทศ ประจำปี ๒๕๖๕
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

12) ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลา ที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

13) ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณ ดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

14) หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์ หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน

15) ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรือตามดุลยพินิจของคณะกรรมการ)

16) ในกรณีที่ผู้เข้ารับการแข่งขันทัดคะแนนเท่ากัน คณะกรรมการจะพิจารณาจากคะแนนรสชาติ, ทักษะ, ความผิดพลาด ตามลำดับ

17) การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Classic Bartender ให้นำคะแนนของคณะกรรมการทั้งหมด ที่ให้คะแนน มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด แล้วนำคะแนนที่ได้มาลบคะแนน ของคณะกรรมการตัดคะแนน

18) การจัดเตรียมบาร์ ผู้เข้าแข่งขันในลำดับต่อไปสามารถขึ้นจัดเตรียมบาร์ได้ แต่ต้องไม่รบกวนผู้ที่กำลัง แข่งขันอยู่ และเมื่อจัดเตรียมเสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้ลงจากเวทีการแข่งขัน

19) ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

๔. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

- ๑) คะแนน ๙๐ ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- ๒) คะแนน ๘๐ - ๘๙ ระดับเหรียญเงิน
- ๓) คะแนน ๗๐ - ๗๙ ระดับเหรียญทองแดง

๕. เกณฑ์การพิจารณารางวัล

- ๑) รางวัลชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- ๒) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ

- ๓) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑
 ๔) รางวัลชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๒

๖. รางวัลที่ได้รับ

- ๑) รางวัลชนะเลิศ เงินรางวัลพร้อมเกียรติบัตร
 ๒) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ เงินรางวัลพร้อมเกียรติบัตร
 ๓) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ เงินรางวัลพร้อมเกียรติบัตร
 ๔) รางวัลชมเชย เกียรติบัตร



เกณฑ์กติกา การประกวด แข่งขัน
 ทักษะวิชาการงานนพกรรมการจัดการศึกษาท้องถิ่น
 ระดับประเทศ ประจำปี ๒๕๖๕
 ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

สูตรส่วนผสมเครื่องดื่ม

ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender

ชื่อผู้เข้าแข่งขันหมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

แรงบันดาลใจในการผสมเครื่องดื่ม

.....

.....



เกณฑ์กติกา การประกวด แข่งขัน
 ทักษะวิชาการงานนหกรรมการจัดการศึกษาท้องถิ่น
 ระดับประเทศ ประจำปี ๒๕๖๕
 ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ
 ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender

ชื่อผู้เข้าแข่งขัน หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ที่	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1	การเตรียมอุปกรณ์	5		
2	ขั้นตอนการผสม	5		
3	บุคลิกภาพ	10		
4	ทักษะ	10		
5	รสชาติ	20		
6	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร	30		

7	การตกแต่งปากแก้ว	10		
8	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่างๆ รวมทั้งแก้ว)	10		
รวม		100		

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....

(.....)

กรรมการ



**เกณฑ์กติกา การประกวด แข่งขัน
ทักษะวิชาการงานนันทนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
ระดับประเทศ ประจำปี ๒๕๖๕
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Classic Bartender
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)**

ใบตัดคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ

ทักษะการผสมเครื่องดื่ม (Bartender) ประเภท Classic Bartender

ชื่อผู้เข้าแข่งขัน หมายเลข.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ที่	รายการ	การตัดคะแนน	คะแนนที่ตัด	หมายเหตุ
1	หยุด ตก หล่น	1 คะแนน/ครั้ง		
2	ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ	20 คะแนน/ครั้ง		
3	อุปกรณ์ต่างๆ แตก	10 คะแนน/ครั้ง		
4	การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	5 คะแนน/ครั้ง		
5	ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	10 คะแนน/ครั้ง		
6	ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร	5 คะแนน/ครั้ง		

7	หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	2 คะแนน		
8	เวลาเกินทุก 5 วินาที	1 คะแนน/ครั้ง		
รวม		100		

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

(.....)

กรรมการ