

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ  
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย  
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



## การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องดื่ม  
สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

**ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ**  
**ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องตี๋ม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง**

\*\*\*\*\*

**1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน**

- 1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะการผสมเครื่องตี๋ม ให้แก่นักเรียน นักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักเรียน/นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาให้ก้าวสู่ระดับสากล

**2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน**

**2.1 คุณสมบัติทั่วไป**

- 2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสถานศึกษาดังกล่าวมาไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน
- 2.1.2 นักเรียน นักศึกษา ทุกคนมีสิทธิ์สมัครเข้าแข่งขัน/ประกวดตามระดับการศึกษานั้น ๆ โดยไม่มีการแยกสาขาวิชา
- 2.1.3 สถานศึกษาคัดเลือกนักเรียน นักศึกษาเข้าแข่งขัน/ประกวด ในระดับการศึกษานั้น ๆ รายวิชาละไม่เกิน 5 คน สำหรับประเภทบุคคล และไม่เกิน 3 ทีมสำหรับประเภททีมหรือตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแต่ละประเภท
- 2.1.4 นักเรียนนักศึกษาจะสมัครเข้าแข่งขันประเภททักษะวิชาชีพ สาขาวิชาใดก็ได้ โดยมีสิทธิ์เข้าแข่งขัน 1 รายวิชาเท่านั้น
- 2.1.5 นักเรียน/นักศึกษา ที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

**2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน**

- 2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไท สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
- 2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

2.2.6 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. กติกาการแข่งขัน

3.1 การแข่งขันผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender

3.2 สูตรที่ใช้แข่งขัน ต้องเป็นสูตรที่ผู้แข่งขันคิดเอง และไม่ซ้ำกับสูตรสากล พร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโชวี 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 3 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่ง ปากแก้วจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.3 วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งปากแก้วต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw

3.4 การคิดคะแนนเครื่องตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม

3.5 ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการดรอปสเปรย์จากผิวหรือจากการพ่นสโมค และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused) ในกรณีเสิร์ฟ เครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องเคียงให้นับเครื่องเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย

3.6 การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ 1 แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์ เช่น 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions) สำหรับ แก้วโชวี และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็นสองเชคเกอร์ได้

3.7 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือหลังจากผสมแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

3.8 ทุกขวดและภาชนะ ที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด

3.9 ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair

3.10 ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้หลักในการ Working Flair โดยใช้เวลาน้อยกว่า 30 วินาที ห้ามใช้ขวดเหล้าผิดชนิด จากสูตรส่วนผสม (Recipe)

3.11 ขวดที่ใช้สำหรับการ Working Flair ต้องมีของเหลวในขวด ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์

3.12 ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้ว เท่านั้น และมีของเหลวในขวดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์ และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินผสมทุกครั้ง

- 3.13 ขวดหรือภาชนะที่ไม่ได้ใช้แสดง Exhibition Flair ต้องมีของเหลว ในขวดหรือภาชนะไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์
- 3.14 ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Working Flair และ Exhibition Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขันอุดหรือปิดจุก Pourer หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันทันที และห้ามรินผ่าน Jigger
- 3.15 ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น Bitter, ไช้ขาว, วาซาบิ, น้ำผึ้ง, แยม, ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่าสัดส่วนในสูตรส่วนผสม (Recipe) และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น
- 3.16 ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวด
- 3.17 การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร
- 3.18 ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ได้ 1 คน
- 3.19 บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขันของผู้แข่งขัน
- 3.20 ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ การเล่นไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะ การทำเครื่องตกแต่งปากแก้ว)
- 3.21 ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดร์ฟ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 3.22 ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน
- 3.23 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
- 3.24 ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขันในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลากคณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรืออยู่ในดุลยพินิจของกรรมการ)
- 3.25 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะพิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill), รสชาติ, ความผิดพลาดตามลำดับ
- 3.26 การคิดคะแนนของ การแข่งขันผสมเครื่องดื่มประเภท Flair Bartender ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมดมารวมกัน นำไปลบด้วยคะแนนคณะกรรมการตัดคะแนน แล้วนำคะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวน คณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด
- 3.27 ผู้เข้าแข่งขัน มีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มแข่งขัน 90 วินาที ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ ต้องหยุดและเริ่มการแข่งขันทันที

#### 4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์
- 4.2 ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์
- 4.3 ปฏิบัติงานบาร์และให้บริการเครื่องดื่มตามหลักมาตรฐาน

## 5.วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
- 5.2 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณ ดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 5.3) ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ได้ 1 คน
- 5.4) บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขัน ของผู้แข่งขัน

## 6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 6.1) เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งปากแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด
- 6.2) อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน
- 6.3) แก้วโซว์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิมจำนวน 3 ใบ
- 6.4) สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการจำนวน 4 ชุด
- 6.5) แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

## 7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

- 7.1 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์
- 7.2 เครื่องเสียง
- 7.3 น้ำแข็ง 3 ประเภท (ก้อนเล็ก/ก้อนใหญ่/บด)

## 8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดทำคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	5
2	ทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ (Skill Workings Flair)	10
3	ขั้นตอนการผสม (Process)	10
4	ทักษะ (Skill Exhibition Flair) - ความยากง่ายของท่า	20
5	ความสะอาดและความปลอดภัยในการผสมเครื่องดื่ม	10
6	รสชาติ (Taste)	10
7	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity)	10

8	การตกแต่งปากแก้ว (Garnish) - พิจารณาเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น	10
9	บุคลิกภาพลีลาประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance)	5
10	ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี และการตกแต่ง)	10
<b>รวม</b>		100

### 8.3 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Flair Bartender

8.3.1 อุปกรณ์ตกแต่งหรือรับพลาด	ตัดครั้งละ 2 คะแนน
8.3.2 เวลาเกินทุก 5 วินาที	ตัดครั้งละ 1 คะแนน
8.3.3 อุปกรณ์แตก	ตัดครั้งละ 5 คะแนน
8.3.4 ใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	ตัดครั้งละ 2 คะแนน
8.3.5 ส่วนผสมไม่เป็นไปตามสูตร	ตัด 5 คะแนน
8.3.6 ทกเลอะเทอะ บริเวณหน้าบาร์	ตัดจุดละ 1 คะแนน
8.3.7 หยด หรือ ทก เป็นสาย	ตัดครั้งละ 2 คะแนน

### 9. เกณฑ์การพิจารณารางวัล

การตัดสินผลการแข่งขัน/ประกวด	กำหนดคะแนนเพื่อเป็นเกณฑ์มาตรฐานการตัดสิน ดังนี้
คะแนน 80.00 - 100	คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทอง
คะแนน 70.00 - 79.99	คะแนน เกียรติบัตรเหรียญเงิน
คะแนน 60.00 - 69.99	คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทองแดง
คะแนน 50.00 - 59.99	คะแนน เกียรติบัตรชมเชย

### 10. คณะกรรมการตัดสิน

- 1.
- 2.
- 3.

การศึกษาสรางคน  
อาชีวะเอกชนสรางชาติ

**ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ**  
**สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย**  
**ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี**  
**ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องดื่ม**  
**ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม**  
**ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)**

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน	
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
1	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	5	
2	ทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ (Skill Workings Flair)	10	
3	ขั้นตอนการผสม (Process)	10	
4	ทักษะ (Skill Exhibition Flair) - ความยากง่ายของทำ	20	
5	ความสะอาดและความปลอดภัยในการผสมเครื่องดื่ม	10	
6	รสชาติ (Taste)	10	
7	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity)	10	
8	การตกแต่งปากแก้ว (Garnish) - พิจารณาเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น	10	
9	บุคลิกภาพลีลาประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance)	5	
10	ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี และการตกแต่ง)	10	
	<b>รวม</b>	<b>100</b>	

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

**ใบตัดคะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ**  
**สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย**  
**ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี**  
**ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องตี๋ม**  
**ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม**  
**ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)**

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	รายการตัดคะแนน	ค่าคะแนน	
		คะแนนที่ตัด	รวมคะแนนที่ตัด
1	อุปกรณ์ตกหล่นหรือรับพลาดครั้งละ 2 คะแนน		
2	เวลาเกินทุก 5 วินาที ตัดครั้งละ 1 คะแนน		
3	อุปกรณ์แตก ตัดครั้งละ 5 คะแนน		
4	ใช้อุปกรณ์ผิดประเภท ตัดครั้งละ 2 คะแนน		
5	ส่วนผสมไม่เป็นไปตามสูตร ตัด 5 คะแนน		
6	หกเลอะเทอะ บริเวณหน้าบาร์ ตัดจุดละ 1 คะแนน		
7	หยด หรือ หก เป็นสาย ตัดครั้งละ 2 คะแนน		
<b>รวม</b>			

**การศึกษาสรางคน**  
**องชิวะเอกชนสรางชาติ**  
 ลงชื่อ.....กรรมการ  
 (.....)



สูตรส่วนผสมเครื่องดื่ม การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ  
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย  
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องดื่ม

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ชื่อเครื่องดื่ม.....

การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

การศึกษาสร้างคน  
อาชีวศึกษาเอกชนสร้างชาติ  
ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน  
(.....)