เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน

ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

งานมหกรรมการศึกษา Rayong Educa Expo

เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
งานมหกรรมการศึกษา Rayong Educa Expo

1. ระดับชั้นผู้เข้าแข่งขัน

กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

2. จำนวนผู้เข้าแข่งขัน

สถานศึกษามีสิทธิ์ส่งผู้เข้าแข่งขันไม่เกิน 2 ทีมๆ ละ 1 คน ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน (Bar back) จำนวน 1 คน และ **ครูผู้ควบคุมทีม 1 คน (จำกัด 10 ทีม)**

3. ประเภทการแข่งขัน

ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

4. รายละเอียดของการแข่งขัน

4.1 กฎระเบียบการแข่งขัน

1) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทสีเข้ม สวมเสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมรองเท้าหุ้มส้นสีสุภาพ (รองเท้าหนังสีดำ หรือรองเท้าผ้าใบสีขาวล้วน หรือสีดำล้วน หรือสีขาวลายดำหรือสีดำลายขาว) เพื่อความสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2) ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

3) มีบัตรประจำตัวนักเรียน หรือหนังสือรับรองการมีสภาพเป็นนักเรียน ติดรูปถ่ายและลงนามโดยผู้บริหารสถานศึกษา

4) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน 1 ชุด ทั้งผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุมทีม

5) รายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง

4.2 งานที่กำหนด ประเภท Flair Bartender

1) สูตรที่ใช้แข่งขัน ต้องเป็นสูตรภายใต้แนวคิด Twist Cocktail พื้นฐานของเครื่องดื่มต้องมาจากสูตร Classic Cocktail และนำมารังสรรค์ให้เป็นเครื่องดื่ม Twist Cocktail พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน 5 แก้ว (แก้วช็อตสำหรับชิม) ภายในเวลา 5 นาที เมื่อหมดเวลาการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดการแข่งขันโดยทันที ในกรณีที่ทำเครื่องดื่มไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนดให้ถือว่าเครื่องดื่มนั้นเป็นเครื่องดื่ม Missing Drink)

2) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำส่วนผสมแก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่ง เตรียมมาได้แต่ต้องนำไปประกอบบนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3) ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันตกแต่งปากแก้ว (Garnish) ที่มีผลต่อรสชาติของเครื่องดื่ม ให้นับเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่ม (ให้ผู้เข้าแข่งขันเขียนลงในสูตรเครื่องดื่ม (Recipe)

4) วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งแก้วเครื่องดื่มต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick,Cocktail Stirrer, Straw

5) การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับมาตรฐาน 1 แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็น มิลลิลิตร เช่น 10 มิลลิลิตร 30 มิลลิลิตร 45 มิลลิลิตร หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็น มิลลิลิตรได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop), ช้อนชา, ช้อนโต๊ะ, Scoop และต้องผสมเครื่องดื่มสำหรับแก้วโชว์ 1 แก้วพร้อมตกแต่งปากแก้ว และแก้วชิม 5 แก้ว (แก้วช็อตสำหรับชิม) โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกผสมเป็นสองเชคเกอร์ได้

6) ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือหลังจากผสมแต่ละชนิดของส่วนผสม ไม่น้อยกว่า 30 มิลลิลิตร (ไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์)

7) ทุกขวดและภาชนะที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด

8) ผู้เข้าแข่งต้องนำเสนอเครื่องดื่ม และแรงบันดาลใจในการทำเครื่องดื่ม

9) ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair

10) ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้ขวดแก้วที่มีของเหลวไม่น้อยกว่า 240 มิลลิลิตร (ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์) ในการ Working Flair โดยใช้เวลา ไม่น้อยกว่า 30 วินาที หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาไม่ถึง 30 วินาที จะไม่ได้คะแนน Working Flair (เริ่มนับเวลาจากการจับขวดที่ใช้ Working Flair จนกระทั่งรินและวางขวด)

11) ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้วเท่านั้น และมีของเหลวในขวดไม่น้อยกว่า 15 มิลลิลิตร และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินทุกครั้ง

12) ขวดที่ใช้ในการแข่งขันทั้ง Working Flair และ Exhibition Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขันอุดหรือปิดจุก Pourer หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันทันที

13) ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น ไข่ขาว, วาซาบิ, น้ำผึ้ง, แยม, ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่าสัดส่วนในสูตรส่วนผสม (Recipe) และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น

14) ขวดที่ลอกฉลากสำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวดการใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร

15) ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar back) ได้ไม่เกิน 1 คน โดยแต่ละทีมจะต้องจัดเตรียมผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขันมาในการแข่งขัน (ต้องเป็นนักเรียนของวิทยาลัยที่ลงแข่งขันเท่านั้น)

16) บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขันของผู้แข่งขัน

17) ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ, การเล่นไฟ และพ่นไฟในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะการทำเครื่องดื่มตกแต่งปากแก้ว)

18) ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น แฟลชไดร์ฟ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อยแล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

19) ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด โดยให้รายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขันจากคณะกรรมการตัดสิน

20) ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณดังกล่าวได้ ไม่เกิน 1 คน และครูผู้ควบคุมทีม 1 คน

21) หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมึนเมาหรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน

22) ผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขันในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลากคณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรืออยู่ในดุลยพินิจของกรรมการ)

23) ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะพิจารณาจากคะแนนทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill),รสชาติ,ความผิดพลาด ตามลำดับ

23) ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ก่อนเริ่มแข่งขัน 2 นาที (ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จจะถูกตัดคะแนน 1 คะแนน ต่อ 5 วินาที)

24) การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartender ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมดมารวมกัน นำไปลบด้วยคะแนนคณะกรรมการตัดคะแนน แล้วนำคะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด

4.3 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา

1) เหล้า ส่วนผสม และเครื่องดื่มตกแต่งแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

2) อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

3) แก้วโชว์จำนวน 1 ใบ และแก้วช็อตชิม จำนวน 5 ใบ

4) สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการ จำนวน 3 ชุด

5) แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

6) ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน Bar back จำนวนไม่เกิน 1 คน (ต้องเป็นนักเรียนของวิทยาลัยฯ ที่ลงแข่งขันเท่านั้น)

4.4 วัสดุ อุปกรณ์ที่คณะกรรมการดำเนินงานจัดเตรียมให้

โต๊ะขนาด 80 x 160 เซนติเมตร หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

5. เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน

5.1 เกณฑ์การให้คะแนนด้าน Skill Flair

5.1.1 ทักษะ (Skill Workings Flair)	20 คะแนน
1) ความยากของเทคนิค	10 คะแนน
2) ความหลากหลายของท่า	10 คะแนน
5.1.2 ทักษะ (Skill Exhibition Flair)	50 คะแนน
1) ความยากของเทคนิค	10 คะแนน
2) ความหลากหลายของท่า	10 คะแนน
3) การแสดง/ควบคุมเวที สอดคล้องกับเพลง	20 คะแนน
4) มีความเป็นมืออาชีพ	10 คะแนน

5.2 เกณฑ์การให้คะแนนด้านเครื่องดื่ม

5.2.1 ทักษะด้านการผสมเครื่องดื่ม	30 คะแนน
1) ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity)	5 คะแนน
2) การนำเสนอเครื่องดื่มเป็นภาษาอังกฤษ	5 คะแนน
3) ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม (Process)	5 คะแนน
4) รสชาติ (Taste)	5 คะแนน
5) ภาพรวมของเครื่องดื่ม (การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆรวมกันทั้งแก้ว)	5 คะแนน
6) ความเป็นมืออาชีพ (Personality & Performance)	5 คะแนน
บุคลิกภาพ ลักษณะท่าทาง ความมั่นใจ	
ขั้นตอนการทำงานความราบรื่นในการทำงาน	

5.3 เกณฑ์การตัดคะแนน

5.3.1 ตก หล่น ครั้งละ	1 คะแนน
5.3.2 หกเป็นสาย ครั้งละ	2 คะแนน
5.3.3 ส่วนผสมที่ผสมเสร็จแล้วคว่ำ ตัดคะแนน	20 คะแนน/ครั้ง
5.3.4 อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก ครั้งละ	5 คะแนน
5.3.5 การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท ครั้งละ	5 คะแนน
5.3.6 ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ ตัด	10 คะแนน
5.3.7 ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe) ตัดชนิดละ	5 คะแนน
5.3.8 หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย ตัด	2 คะแนน

หมายเหตุ : เมื่อหมดเวลาการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันต้องหยุดการแข่งขันโดยทันที

5.4 เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

1) คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง

2) คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน

3) คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

6. การจัดอันดับรางวัล

1) ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด

2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ

3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

7. รางวัลที่ได้รับ

1) ชนะเลิศ ได้รับเงินรางวัล เป็นจำนวน 3,000 บาท

2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเงินรางวัล เป็นจำนวน 2,000 บาท

3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเงินรางวัล เป็นจำนวน 1,000 บาท

4) รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

ผู้ประสานงานและเบอร์โทรติดต่อ

นางสาวศิริพร โพเลิง : 065-293-7127

กำหนดการ

ทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569

13.00 – 13.30 น. ลงทะเบียนรายงานตัว ผู้เข้าแข่งขันและครูผู้ควบคุมทีม หน้ากองอำนวยการ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาตากสินระยอง

13.30 – 14.00 น. คณะกรรมการชี้แจงรายละเอียด กติกา เกณฑ์การแข่งขัน ณ ชั้น 4 อาคารเรียน 4 ชั้น ห้องประชุมใหญ่ 409

14.00 – 16.00 น. เริ่มทำการแข่งขัน

16.00 น. เป็นต้นไป ประกาศผลการแข่งขัน

หมายเหตุ - กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม