

กติกาการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรบัณฑิตราชภัฏวชิรราชวิทยาลัย  
ชิงถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
ระหว่างวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ – ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอต๋อยสะแกต จังหวัดเชียงใหม่

ประเภทที่ ๕ การแข่งขันทักษะด้านโรงแรม

การผสมเครื่องดื่ม Cocktail Theme ‘Flavouring Lanna Memories’

เกณฑ์กติกา การแข่งขัน

๑. แข่งขันทดสอบความแม่นยำให้การรินเครื่องดื่ม ผ่านจุกริน (Pourer) ที่ทำจากวัสดุสแตนเลส ไม่อนุญาตให้ใช้ จุกพลาสติกในการแข่งขัน ในปริมาณ ๑ oz และ ๑ ½ oz
๒. สูตรที่ใช้แข่งขัน สามารถสร้างสรรค์ได้อย่างอิสระ และไม่ซ้ำกับสูตรสากล แต่เฉพาะส่วนผสมหลักจะต้องเป็น Uncle Tom Spirit : Vodka และต้องมีส่วนผสมจากผลิตภัณฑ์ DAVINCI EUROPEAN STRAWBERRY SYRUP แต่ต้องมีส่วนผสมไม่เกินกว่า ๗ ชนิด รวมถึงการหยด (Drop) พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่มสำหรับแก้วโชว์ ๑ แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน ๓ แก้ว ภายในเวลา ๕ นาที \*ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ DAVINCI SYRUP เท่านั้น\*
๓. ผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสม แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่ง แก้วเครื่องดื่มจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบ บนเวทีในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น
๔. วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งแก้วเครื่องดื่มต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw
๕. การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe) ให้ส่งสำหรับ ๑ แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์เท่านั้น เช่น ๑/๔, ๑/๒, ๓/๔, ๑ ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่นเช่น หยด (Drop) , ช้อนชา, ช้อนโต๊ะ, Scoop และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ ๒ ที่ (๒ Portions)  
สำหรับแก้วโชว์และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเซคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกผสมเป็นสองเซคเกอร์ได้
๖. ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณ ที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือหลังจากผสมแต่ละชนิดของส่วนผสม ไม่น้อยกว่า ๑ ออนซ์
๗. ทุกขวดและภาชนะ ที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่า หรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe) มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด
๘. ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair
๙. ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้ขวดแก้วที่มีของเหลวไม่น้อยกว่า ๘ ออนซ์ ในการ Working Flair โดยใช้เวลา ไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาไม่ถึง ๓๐ วินาที จะไม่ได้คะแนน working Flair (เริ่มนับเวลาจากการ จับขวดที่ใช้ Working Flair จนกระทั่งรินและวางขวด)
๑๐. ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้ว เท่านั้น และมีของเหลวในขวด ไม่น้อยกว่า ๑ ออนซ์ และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินผสมทุกครั้ง

กติกาการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะกรรมการศิลปศาสตรบัณฑิตแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
ซึ่งถวายพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
ระหว่างวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอต๋อยสะแกต จังหวัดเชียงใหม่

๑๑. ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Working Flair และ Exhibition Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขันอุดหรือปิดจุก Pourer หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันที่ การปฏิบัติการวัดตวงสามารถใช้ Jigger ในการแข่งขันได้
๑๒. ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น ไข่ขาว, วาซาบิ, น้ำผึ้ง, แยม, ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่าสัดส่วนในสูตรส่วนผสม (Recipe) และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น
๑๓. ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนหนึ่งรอบขวด
๑๔. การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน ๑๕ เซนติเมตร
๑๕. ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ได้ไม่เกิน ๒ คน โดยแต่ละทีมจะต้อง จัดเตรียมผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขันมาในการแข่งขัน (ต้องเป็น นักศึกษาของวิทยาลัยที่ลงแข่งขัน เท่านั้น)
๑๖. บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขัน ของผู้แข่งขัน
๑๗. ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ, การเล่นไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะ การทำเครื่องตกแต่งปากแก้ว)
๑๘. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive) มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
๑๙. ผู้เข้าแข่งขันและผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน
๒๐. ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๑ ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน
๒๑. ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณดังกล่าวได้ ๑ คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
๒๒. หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
๒๓. ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก  
คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรืออยู่ในดุลยพินิจของกรรมการ)
๒๔. ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะพิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill), รสชาติ, ความผิดพลาดตามลำดับ
๒๕. การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartender ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมดมารวมกัน นำไปลบด้วยคะแนนคณะกรรมการตัดคะแนน แล้วนำคะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวนกรรมการให้คะแนนทั้งหมด
๒๖. ผู้เข้าแข่งขัน มีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มแข่งขัน ๕๐ วินาที (ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ จะถูกตัดคะแนน ๑ คะแนนต่อ ๕ วินาที)
๒๗. ในการแข่งขันกำหนดให้ใช้โต๊ะขนาด ๘๐ x ๑๖๐ ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน ๒ บาร์

กติกาการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรบัณฑิตราชภัฏวชิรราชวิทยาลัย  
ชิงถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
ระหว่างวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอต๋อยสะแกต จังหวัดเชียงใหม่

กำหนดการแข่งขัน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

แข่งขันวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียนผู้เข้าแข่งขัน
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	จัดการแข่งขันประเภท Flair Bartender
เวลา ๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	ประมวลผลการแข่งขัน
เวลา ๑๕.๓๐ น.	ประกาศผล มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

๑. เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด
๒. อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน
๓. แก้วโซว์จำนวน ๑ ใบ และแก้วชิม จำนวน ๓ ใบ
๔. สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการ จำนวน ๓ ชุด
๕. แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน
๖. ผู้ช่วยผู้เข้าแข่งขัน Bar back จำนวนไม่เกิน ๒ คน (ต้องเป็น นักศึกษาของวิทยาลัยฯ ที่ลงแข่งขันเท่านั้น)
๗. หลอดฉีดยา (Syringe) สำหรับวัด Pouring Test มีปริมาตรความจุมากกว่า ๓ ออนซ์ จำนวน ๒ ชิ้น

เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

เกณฑ์การให้คะแนน ประเภท Flair Bartender

๑. การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation)	๕ คะแนน
๒. ขั้นตอนการผสม (Process)	๕ คะแนน
๓. ทักษะ (Skill Workings Flair)	๑๐ คะแนน
๔. ทักษะ (Skill Ex Flair)	๒๐ คะแนน
๕. รสชาติ (Taste)	๓๐ คะแนน
๖. ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity) (การนำเสนอในขั้นตอนการส่ง Recipe/การนำเสนอบนเวทีการแข่งขัน)	๕ คะแนน
๗. การตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม (Garnish)	๑๐ คะแนน
๘. ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่างๆ รวมกันทั้งแก้ว)	๕ คะแนน
๙. ทักษะการรินเครื่องดื่ม / Pouring Skill (ปริมาณไม่ได้ตามเกณฑ์ปรับเป็น ๐ คะแนน)	๑๐ คะแนน
รวม	๑๐๐ คะแนน

กติกาการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรบัณฑิตแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
ซึ่งถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
ระหว่างวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ – ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอต๋อยสะแก จังหวัดเชียงใหม่

#### เกณฑ์การตัดสิน ประเภ Flair Bartender

๑. หยด ตก หล่น	ครั้งละ ๑ คะแนน
๒. หกเป็นสาย	ครั้งละ ๒ คะแนน
๓. ส่วนผสมที่ผสม เสร็จแล้วคว่ำ	ตัดคะแนน ๒๐ คะแนน / ครั้ง
๔. อุปกรณ์ต่าง ๆ ตก	ครั้งละ ๕ คะแนน
๕. การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	ครั้งละ ๕ คะแนน
๖. ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	ตัด ๕ คะแนน / ๑ ส่วนผสม
๗. ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	ตัดชนิดละ ๕ คะแนน / ๑ ส่วนผสม
๘. เวลาเกินทุก ๕ วินาที	ตัดครั้งละ ๑ คะแนน
๙. หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	ตัด ๒ คะแนน

\*\*\* Process ได้แก่ ความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน

Performance ได้แก่ ลักษณะท่าทาง บุคลิกภาพ ความมั่นใจ ความราบรื่นในการทำงาน

#### คณะกรรมการตัดสิน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญจากสมาคมบาร์เทนเดอร์, สมาคมบาร์เทนเดอร์สากลแห่งประเทศไทย ทั้งในระดับภาค ระดับชาติ , ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ หรือทำงานเกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานหรือประสบการณ์อย่างน้อย ๕ ปี (มีเกียรติบัตร , เอกสารรับรอง , หรือเอกสารอื่น ๆ ที่แสดงถึงทักษะการทำงานด้านการผสมเครื่องดื่ม) และคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน ๔ ท่าน โดยไม่เป็นอาจารย์ผู้ควบคุมทีม หรืออาจารย์จากสถานศึกษาที่ส่งนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

#### การจัดอันดับรางวัล

- คะแนนรวมสูงสุด	รางวัลเกียรติบัตรเหรียญทอง พร้อมเงินรางวัล
- คะแนนรวม ลำดับที่ ๒	รางวัลเกียรติบัตรเหรียญเงิน พร้อมของรางวัลจากผู้สนับสนุน
- คะแนนรวม ลำดับที่ ๓	รางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองแดง พร้อมของรางวัลจากผู้สนับสนุน
- คะแนนรวม ลำดับที่ ๔ – ๑๓	รางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองแดง

รองอธิการบดี ผศ.ชัยศักดิ์ คล้ายแดง, อาจารย์จิรัฐติกา มานะจรรยาพงศ์ เป็นผู้ดำเนินการจัดหาผู้สนับสนุนผลิตภัณฑ์การแข่งขัน Uncle Tom Spirit และ DAVINCI SYRUP เพื่อเป็นการฝึกซ้อม

ติดต่อประสานงาน : อาจารย์จิรัฐติกา มานะจรรยาพงศ์ (กีฟ) มทร.ล้านนา โทร. ๐๙๘ – ๕๓๒ – ๓๓๙๕

แบบฟอร์มสูตรเครื่องดื่มการแข่งขันทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender  
Theme 'Flavouring Lanna Memories'  
การแข่งขันทักษะทางวิชาการศิลปศาสตร์ราชมณฑลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘

ชื่อผู้เข้าแข่งขัน.....หมายเลข.....  
ชื่อเครื่องดื่ม.....  
การตกแต่ง.....

ส่วนผสม	ปริมาณ (OZ)

แรงบันดาลใจในการผสมเครื่องดื่ม

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

ใบบันทึกคะแนนการแข่งขันทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender  
Theme 'Flavouring Lanna Memories'  
การแข่งขันทักษะทางวิชาการศิลปศาสตร์ราชมณฑลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘

ชื่อผู้เข้าแข่ง.....หมายเลข.....  
ชื่อเครื่องดื่ม.....  
การตกแต่ง.....

ที่	รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	เหตุผล
๑	การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation)	๕		
๒	ขั้นตอนการผสม (Process)	๕		
๓	ทักษะ (Skill Workings Flair)	๑๐		
๔	ทักษะ (Skill Ex Flair)	๒๐		
๕	รสชาติ (Taste)	๓๐		
๖	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity) (การนำเสนอในขั้นตอนการส่ง Recipe และการนำเสนอบนเวทีการแข่งขัน)	๕		
๗	การตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม (Garnish)	๑๐		
๘	ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่าง ๆ รวมกันทั้งแก้ว)	๕		
๙	ทักษะการรินเครื่องดื่ม / Pouring Skill (ปริมาณไม่ได้ตามเกณฑ์ปรับเป็น ๐ คะแนน)	๑๐		
รวม		๑๐๐		

ข้อเสนอแนะ.....  
.....

(.....)

กรรมการ

ใบตัดคะแนนการแข่งขันทักษะการผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender  
Theme 'Flavouring Lanna Memories'  
การแข่งขันทักษะทางวิชาการศิลปศาสตร์ราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘

ที่	รายการ	การตัดคะแนน	คะแนนที่ตัด	หมายเหตุ
๑	หยด ตก หล่น	๑ คะแนน/ครั้ง		
๒	หกเป็นสาย	ครั้งละ ๒ คะแนน		
๓	ส่วนผสมที่ผสมเสร็จแล้วคว่ำ	๒๐ คะแนน/ครั้ง		
๔	อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก	๕ คะแนน/ครั้ง		
๕	การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	๕ คะแนน/ครั้ง		
๖	ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร	๕ คะแนน/๑ ส่วนผสม		
๗	ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	๕ คะแนน/๑ ส่วนผสม		
๘	เวลาเกินทุก ๕ วินาที	๑ คะแนน/ครั้ง		
๙	หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย	๒ คะแนน		
รวม				

ข้อเสนอแนะ.....  
.....

(.....)

กรรมการ