

กติกากการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

ประเภทที่ ๕ การแข่งขันทักษะด้านโรงแรม

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๑. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

- ๑.๑ เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล และอยู่ในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือของ สถานศึกษาด้านศิลปศาสตรกลุ่มมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จำนวน ๙ มหาวิทยาลัย ๒ หน่วยงาน
- ๑.๒ ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่แข่งขันซ้ำประเภทอื่น
- ๑.๓ การแข่งขันนี้เป็นการแข่งขันประเภททีม จำนวน ๒ คน แต่ละหน่วยงานสามารถส่งผู้เข้าแข่งขันได้ ๑ ทีม

๒. รายละเอียดของงานที่กำหนดในการแข่งขัน

งานที่ ๑ จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement) ๑๐ คะแนน

- ๑) ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดดอกไม้สำหรับใช้ประดับตกแต่งโต๊ะอาหารสำหรับ ๒ คน โดยสามารถจัดได้ตามความคิดสร้างสรรค์และความเหมาะสมของงาน
- ๒) ใช้เวลาในการเตรียมอุปกรณ์ ๕ นาที และใช้เวลาในการแข่งขัน ๑๐ นาที
- ๓) ใช้ผู้เข้าแข่งขัน จำนวน ๑ คน

สิ่งที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

- ๑) ดอกไม้สด (กุหลาบ, เบญจมาศ, คัตเตอร์, เฟิร์นนาคราช, เตยลาย)
- ๒) โอเอซิส
- ๓) แจกันทรงเตี้ย
- ๔) ถังขยะ
- ๕) ถาดรอง

สิ่งที่ผู้แข่งขันต้องเตรียม

- ๑) กรรไกรตัดแต่งดอกไม้
- ๒) เชียง
- ๓) กระบอกล้างน้ำ

**หมายเหตุ:** เจ้าภาพจะดำเนินการจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขันให้ ณ Station ของแต่ละทีม

กติกากการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

งานที่ ๒ ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting) ๑๐ คะแนน

- ๑) นำวัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหารทั้ง ๔ ด้านให้สวยงาม โดยใช้ “ลายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด
- ๒) ใช้เวลาในการแข่งขัน ๓๐ นาที
- ๓) ใช้ผู้เข้าแข่งขัน จำนวน ๑ คน



สิ่งที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

- ๑) โต๊ะขนาด ๖๐ X ๑๘๐ หรือขนาดใกล้เคียง
- ๒) ผ้าระบายรอบโต๊ะ
- ๓) ผ้าปูโต๊ะสีขาว ๑ ผืน
- ๔) เข็มหมุด

สิ่งที่ผู้แข่งขันต้องเตรียม

-

กติกากการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตร์ราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

งานที่ ๓ พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding) ๑๐ คะแนน

- ๑) พับผ้าเช็ดปาก ๑๐ ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร ๕ แบบละ ๒ ผืน
- ๒) รูปแบบการพับผ้าเช็ดปาก (บังคับ ๓ แบบ) ได้แก่ ลายพัด (Double fan) ลายหมวก (Bishop Hat) และลายหงอนไก่ (Cockscorn) ส่วนอีก ๒ แบบ สามารถจัดทำลายได้ตามอัธยาศัย
- ๓) ใช้เวลาในการแข่งขัน ๑๐ นาที
- ๔) ใช้ผู้เข้าแข่งขัน จำนวน ๑ คน

รูปแบบบังคับ



พัด (Double fan)



ลาย

ลายหมวก (Bishop Hat)



ลายหงอนไก่ (Cockscorn)

สิ่งที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมให้

- ๑) ขนาดผ้า ๒๒ x ๒๒ นิ้ว หรือผ้าสีเหลี่ยมจัตุรัส ขนาดใกล้เคียง

สิ่งที่ผู้แข่งขันต้องเตรียม

-

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรบัณฑิตแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘

วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗

ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

**งานที่ ๔ การตัดแต่งผลไม้ (Fruits Cutting) ๑๐ คะแนน**

- ๑) ผลไม้ที่จัดเตรียมไว้ ได้แก่ สับปะรด ๑ ผล แอปเปิ้ล ๑/๒ ผล ส้ม ๑ ผล
- ๒) ให้ผู้เข้าแข่งขันตัดแต่งผลไม้ และจัดแต่งจาน เพื่อให้บริการในมื้ออาหารสำหรับลูกค้า ๒ ท่าน (ไม่จำกัดจำนวนชิ้น) โดยในงานต้องไม่มีเปลือกของผลไม้
- ๓) อุปกรณ์ที่ใช้เฉพาะ มีด ส้อม ช้อน และเชียง เท่านั้น
- ๔) ใช้ผู้เข้าแข่งขัน จำนวน ๑ คน
- ๕) ใช้เวลาในการแข่งขัน ๓๐ นาที

**สิ่งที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมให้**

- ๑) ผลไม้ที่ใช้ในการแข่งขัน ได้แก่ สับปะรด แอปเปิ้ล และส้ม
- ๒) จานใส่ผลไม้
- ๓) ถังขยะ
- ๔) ผ้าเช็ดอุปกรณ์

**สิ่งที่ผู้แข่งขันต้องเตรียม**

- ๑) มีด ช้อน-ส้อม และเชียง (สำหรับปอกผลไม้)

**งานที่ ๕ จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup) ๑๐ คะแนน**

- ๑) ผู้จัดการแข่งขันจะดำเนินการจัดทำรายการอุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขันให้กับผู้เข้าแข่งขันทุกทีม
- ๒) ให้ผู้เข้าแข่งขันตรวจสอบอุปกรณ์ตามรายการที่ผู้จัดการแข่งขันแจ้ง กำหนดเวลา ๕ นาที
- ๓) จัดโต๊ะอาหารเพื่อให้บริการลูกค้า ๒ ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set menu
- ๔) คณะกรรมการจะเริ่มจับเวลาในการแข่งขันตั้งแต่กระบวนการทำความสะอาดอุปกรณ์เป็นต้นไป จนถึงสิ้นสุดการจัดโต๊ะอาหาร (Table Setup)
- ๕) ใช้เวลาในการแข่งขัน ๒๕ นาที
- ๖) ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการเตรียมความพร้อมก่อนการให้บริการ (ในงานที่ ๖) ๕ นาที

**สิ่งที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมให้**

- ๑) ผ้าปูโต๊ะ
- ๒) มีดสลัด-ส้อมสลัด
- ๓) มีดโต๊ะ-ส้อมโต๊ะ
- ๔) มีดหวาน-ส้อมหวาน
- ๕) มีดเนย
- ๖) จานขนมปัง
- ๗) แก้วน้ำ/แก้วไวน์
- ๘) ขวดเกลือ-พริกไทย

**สิ่งที่ผู้แข่งขันต้องเตรียม**

- ๑) แจกันดอกไม้ (งานที่ ๑)
- ๒) ผ้าเช็ดปาก (งานที่ ๓)

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรบัณฑิตราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

**งานที่ ๖ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) ๕๐ คะแนน**

ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้

- ๑) อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) คือ ซีซาร์สลัด (น้ำสลัดเป็นน้ำสลัดสำเร็จรูป) โดยผู้แข่งขันจัดลงภาชนะสำหรับ ๒ ที่ (plate service)
- ๒) อาหารจานหลัก (Main dish) ได้แก่ สเต็กหมู กับซอสเห็ด และผักต่าง ๆ (หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บรอกโคลี) โดยผู้แข่งขันจัดลงภาชนะสำหรับ ๒ ที่ (plate service)
- ๓) ผลไม้รวม (Mixed fresh fruits) ได้แก่ สับปะรด ๑ ผล แตงโม ๑/๒ ผล ส้มชั้นควิก ๑ ผล โดยกำหนดขั้นตอนการทำในรูปแบบ plate service ทั้งนี้ผลไม้ที่เน่าเสียสามารถขอเปลี่ยนได้
- ๔) การเสิร์ฟ ชา/กาแฟ ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมที่โต๊ะ station และนำไปเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า โดย นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า (Tea or coffee Pour at guest's Table)
- ๕) ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง (Corks ไม่น่ามัน) บริการน้ำ (จากขวด) ขนมน้ำแข็ง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก
- ๖) ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า
- ๗) กระบวนการบริการขั้นสุดท้ายคือ การส่งแขก

**สิ่งที่ผู้จัดการแข่งขันจัดเตรียมให้**

- ๑) ผ้าปูโต๊ะ
- ๒) อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- ๓) อุปกรณ์ประเภท Glassware
- ๔) อุปกรณ์ประเภท Cutlery
- ๕) อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการทุกรายการ
- ๖) ถาดเสิร์ฟ (Tray)
- ๗) โต๊ะบริการอาหารขนาด ๙๐ x ๙๐ ซม. หรือขนาดใกล้เคียง
- ๘) แก้ว
- ๙) โต๊ะ Station
- ๑๐) ตะกร้าขนมน้ำแข็ง
- ๑๑) วัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในงานบริการ

**สิ่งที่ผู้แข่งขันต้องเตรียม**

- ๑) ที่เปิดขวดไวน์ (Cork ไม่น่ามัน)

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

### ๓. การแต่งกาย

ผู้เข้าแข่งขันหญิง: แต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรง หรือกางเกงยาวสีขาว ผูกหูกระต่าย หรือผ้าพันคอ หรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน สวมถุงน่องสีธรรมชาติ รองเท้าหุ้มส้นหนังสีดำ

ผู้เข้าแข่งขันชาย: เสื้อแขนยาวสีขาว หรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน กางเกงยาวสีขาว ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมถุงเท้าและรองเท้าหนังสีดำ

**หมายเหตุ:** สามารถใส่เครื่องแบบของสถานศึกษา หรือหน่วยงานต้นสังกัดของผู้เข้าแข่งขันได้

### ๔. กฎกติกาในการแข่งขัน

๔.๑ ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน

๔.๒ ผู้แข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างประหยัด

๔.๓ ผู้แข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๓๐ นาทีก่อนเริ่มการแข่งขัน เพื่อรับฟังคำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน

๔.๔ การแข่งขันงานที่ ๑-๔ ให้ผู้เข้าแข่งขันส่งรายชื่อได้คนละไม่เกิน ๒ รายการ

๔.๕ คำตัดสินของคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันถือเป็นที่สุด

๔.๖ กรณีมีปัญหาที่ไม่ได้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน ประธานดำเนินการแข่งขันของแต่ละรายการจะรายงานปัญหาให้คณะกรรมการกลางพิจารณา และการตัดสินของคณะกรรมการกลางถือเป็นที่สุด

๔.๗ อุปกรณ์อื่นๆ ที่นอกเหนือจากรายการที่กำหนดให้อยู่ในดุลพินิจของกรรมการตัดสิน

### ๕. คณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการตัดสินการแข่งขันเป็นบุคคลภายนอก จำนวน ๓ ท่าน

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

๖. เกณฑ์การให้คะแนน (คะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน)

งาน	หัวข้อให้คะแนน	เวลาในการแข่งขัน (นาที)	จำนวน ผู้เข้าแข่งขัน	คะแนนเต็ม
๑	การจัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร	๑๐	๑	๑๐
๒	ประดับตกแต่งผ้ารอบบายรอบโต๊ะ	๓๐	๑	๑๐
๓	พับผ้าเช็ดปาก	๑๐	๑	๑๐
๔	เทคนิคการตัดแต่งผลไม้	๓๐	๑	๑๐
๕	จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารแบบ Set menu	๓๐	๒	๑๐
๖	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๒๐	๒	๕๐
	-การต้อนรับลูกค้า			๑๐
	-การเสิร์ฟน้ำ			๕
	-การนำเสนอเมนู			๕
	-การเสิร์ฟขนมปัง			๕
	-การจัดสัลดลงจานสำหรับ ๒ ที่			๑๐
	-การเสิร์ฟสลัด			๕
	-การเสิร์ฟไวน์			๑๐
	-การจัดอาหารจานหลัก			๑๐
	-การบริการอาหารจานหลัก			๑๐
	-การเก็บทำความสะอาด			๑๐
	-การบริการผลไม้			๑๐
	-การบริการชา กาแฟ			๑๐
	-การปรากฏตัว			๑๐
	-การสื่อสารภาษาอังกฤษ			๒๐
	-การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมื้ออาหาร			๑๐
	-การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ			๑๐
	คะแนนรวม	๒๓๐		๑๐๐

หมายเหตุ: คะแนนรวมงานที่ ๖ เท่ากับ ๑๕๐ คะแนน ทาร ๓ เท่ากับ ๕๐ คะแนน

กติกาการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
 วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ – ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

**๗. การพิจารณาเหรียญรางวัล**

๗.๑ คะแนนสูงสุด	ระดับ Top of Gold
๗.๒ คะแนน ๘๐ ขึ้นไป	ระดับเกียรติบัตรเหรียญทอง
๗.๓ คะแนน ๗๐ – ๗๙	ระดับเกียรติบัตรเหรียญเงิน
๗.๔ คะแนนน้อยกว่า ๗๐	ระดับเกียรติบัตรเหรียญทองแดง

**๘. การจัดอันดับรางวัล**

๘.๑ ระดับ Top of Gold	ได้รับเกียรติบัตรเหรียญทอง พร้อมเงินรางวัล
๘.๒ ระดับเกียรติบัตรเหรียญทอง	ได้รับเกียรติบัตรเหรียญทอง
๘.๓ ระดับเกียรติบัตรเหรียญเงิน	ได้รับเกียรติบัตรเหรียญเงิน
๘.๔ ระดับเกียรติบัตรเหรียญทองแดง	ได้รับเกียรติบัตรเหรียญทองแดง

**๙. รายละเอียดเกณฑ์การให้คะแนน**

งาน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
๑. จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร	๑๐	(๑) ความคิดริเริ่ม สวยงาม และเหมาะสม (๒) ปิดโอเอซิสด้านบนทั้งหมด (๓) ความสะอาดและปลอดภัย (๔) เสร็จภายในเวลาที่กำหนด (๕) บุคลิกภาพในการทำงาน
๒. การประดับผ้าระบายรอบโต๊ะ	๑๐	(๑) ความสวยงาม ภาพรวม (๒) ช่องไฟห่างกัน ชายผ้าห่างจากพื้น ๒ นิ้ว เท่ากัน (๓) ทันทเวลา (๔) ความสะอาด ปลอดภัย (๕) ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ
๓. การพับผ้าเช็ดปาก	๑๐	(๑) ความสวยงาม (๒) ความเหมือนกันของลาย (๓) ความประณีตและการจัดวาง (๔) เสร็จภายในเวลาที่กำหนด (๕) ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ



กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรรราชมวงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมวงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

งาน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
๔. เทคนิคการตัดแต่งผลไม้	๑๐	(๑) เทคนิคการปอกและตัดแต่งผลไม้ (๒) ปริมาณ ความสวยงาม และเหมือนกัน (๓) ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย (๔) เสร็จภายในเวลาที่กำหนด (๕) บุคลิกลักษณะท่าทางในการทำงาน
๕. จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu	๑๐	(๑) ความสะอาดโดยรวมของงาน (๒) การทำความสะอาดอุปกรณ์ (๓) ความถูกต้องของการวางและหยิบจับอุปกรณ์ (๔) ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย (๕) ลักษณะท่าทาง (๖) เสร็จภายในเวลาที่กำหนด
๖. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๖.๑ การต้อนรับลูกค้า	<u>๕๐</u> (๑๐)	(๑) การทักทายและต้อนรับลูกค้า (๒) ความเหมาะสมของการเดินนำลูกค้า (๓) เลื่อนเก้าอี้ให้ลูกค้า (๔) ความเหมาะสมในการลำดับการนั่ง (๕) คลี่ผ้าเช็ดปากให้ลูกค้า (๖) บุคลิกภาพ
๖.๒ การเสิร์ฟน้ำ/รินน้ำ	(๕)	(๑) ลักษณะท่าทางและการเข้าเสิร์ฟ (๒) รินสม่ำเสมอ (สายน้ำ) (๓) ปริมาณที่เหมาะสมและเท่ากันทั้ง ๒ แก้ว (๔) ไม่มีน้ำหยดนอกแก้ว (๕) การเติมน้ำระหว่างมื้ออาหาร
๖.๓ การนำเสนอรายการอาหาร	(๕)	(๑) อธิบายรายการอาหาร เสียงดัง ฟังชัด (๒) รับคำสั่ง ซา และกาแฟ อย่างถูกต้อง (๓) ทักษะในการสื่อสาร (๔) ลักษณะท่าทาง (๕) การยื่นเมนูให้ลูกค้า

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรรราชมวงคแห่งประทศไทย ครั่งที่ ๘  
 วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมวงคล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัตเชียงใหม่

งาน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
๖.๔ การเสิร์ฟขนมปัง และ เนย	(๕)	(๑) มารยาทในการเข้าเสิร์ฟ (๒) ความถูกต้องในการเข้าเสิร์ฟ (๓) เทคนิคการใช้ช้อนส้อมในการให้บริการ (๔) ยิ้มแย้มแจ่มใส (๕) ถูกสุขลักษณะ
๖.๕ การจัดสัลดจาน	(๑๐)	(๑) ความสวยงาม ภาพรวม (๒) จัดลง ๒ จานเหมือนกัน (๓) ความสะอาด ปลอดภัย (๔) ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ (๕) ปริมาณอาหารเหลือทิ้ง
๖.๖ การเสิร์ฟสลัดเป็นงาน (Plate Service)	(๕)	(๑) ทิศทางการเข้าเสิร์ฟ (๒) เทคนิคท่าทางการจับถาดจานอย่างถูกต้อง (๓) วางจานอาหารถูกต้องตามตำแหน่งของอาหาร (๔) ยิ้มแย้มแจ่มใส (๕) สุขอนามัย และความปลอดภัย
๖.๗ การบริการไวน์	(๑๐)	(๑) การนำเสนอไวน์ (๒) ทักษะการเปิดขวดไวน์ (๓) กระบวนการบริการ (๔) ปริมาณ ๒ แก้ว เท่ากัน (๕) สุขอนามัย และความปลอดภัย
๖.๘ การจัดอาหารจานหลัก	(๑๐)	(๑) ความสวยงาม ภาพรวม (๒) จัดลง ๒ จานเหมือนกัน (๓) ความสะอาด ปลอดภัย (๔) ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ (๕) ปริมาณอาหารเหลือทิ้ง

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
 วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ – ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

งาน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
๖.๙ การเสิร์ฟอาหารจานหลัก (Plate Service)	(๑๐)	(๑) ทิศทางการเข้าเสิร์ฟ (๒) เทคนิคท่าทางการจับถืออย่างถูกต้อง (๓) การวางจานถูกต้องตามตำแหน่งของอาหาร (๔) ลำดับขั้นตอนในการเสิร์ฟลูกค้า (๕) ยิ้มแย้มแจ่มใส (๖) ถูกสุขลักษณะและความปลอดภัย
๖.๑๐ การเก็บและการทำความสะอาด	(๑๐)	(๑) เก็บจานอาหารและจานขนมปังในขอบเดียว (๒) เทคนิคในการทำความสะอาดโต๊ะอาหาร (๓) การจัดวางเครื่องมือของหวาน (๔) สุขอนามัย และความปลอดภัย
๖.๑๑ การจัดตกแต่งผลไม้	(๑๐)	(๑) ทิศทางการเข้าเสิร์ฟ (๒) เทคนิคการจับ/การบริการ (๓) วางถูกต้องตามตำแหน่ง (๔) กระบวนการบริการ (๕) ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ
๖.๑๒ การบริการชา กาแฟ	(๑๐)	(๑) นำน้ำตาลและนมวางบนโต๊ะอาหารก่อนเสิร์ฟ (๒) ทิศทางและท่าทางการเข้าเสิร์ฟ (๓) การรินสม่ำเสมอและเท่ากันทั้ง ๒ ถ้วย (๔) รินไม่หยดนอกถ้วย (๕) เสิร์ฟถูกต้องตามคำสั่งของลูกค้า (๖) ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย
๖.๑๓ การปรากฏตัว การแต่งกาย และบุคลิกภาพ	(๑๐)	(๑) การแต่งกายสะอาด (๒) ลักษณะท่าทางการปรากฏตัว (๓) สุขลักษณะส่วนบุคคล (๔) ความสะอาดของร่างกาย (๕) ยิ้มแย้ม แจ่มใส

กติกการแข่งขันทักษะทางวิชาการคณะศิลปศาสตรราชชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ ๘  
 วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ - ๑ มีนาคม ๒๕๖๗  
 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

งาน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การให้คะแนน
๖.๑๔ ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ	(๒๐)	(๑) การทักทายลูกค้า (๒) การนำเสนอเมนู (๓) การสื่อสารระหว่างมืออาหาร (๔) การตอบคำถามลูกค้า (๕) การใช้ภาษาอังกฤษตลอดการบริการ
๖.๑๕ การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมืออาหาร	(๑๐)	(๑) การเติมน้ำระหว่างมืออาหาร (๒) การเติมขนมปังระหว่างมืออาหาร (๓) การสื่อสารกับลูกค้า (๔) ขั้นตอนการทำงานที่ต่อเนื่อง (๕) การส่งลูกค้า
๖.๑๖ การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ	(๑๐)	(๑) การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า (๒) การจัดการปัญหาเฉพาะหน้า (๓) คุณภาพในการให้บริการ