**รายละเอียดและเกณฑ์การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การผสมเครื่องดื่ม**

**สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว/การโรงแรมและบริการ ประเภทอุตสาหกรรมท่องเที่ยว**

**สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน**

**ระดับภาค ปีการศึกษา 2559**

**โดยสมาคมโรงเรียนเอกชนจังหวัดสงขลา**

**1.วัตถุประสงค์การจัดการแข่งขัน**

 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการผสมเครื่องดื่มของนักเรียนนักศึกษา

 1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพการผสมเครื่องดื่ม

 1.3 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์แก่นักเรียนนักศึกษา

**2.ข้อกำหนดการแข่งขัน**

 2.1 ประเภทของการแข่งขันทักษะผสมเครื่องดื่ม แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

 2.1.1 การแข่งขัน Classic Bartender ตามที่กำหนดให้ โดยจับฉลากเลือกจาก Cocktail 3 ชนิด คือ Brandy Alexander,Martini,Grass Hopper

 2.1.2 การแข่งขัน Flair Bartender กำหนดและสร้างสูตร Cocktail ด้วยตนเอง โดยจับฉลากเครื่องดื่ม เหล้าหลัก 1 ชนิด แล้วเลือกเหล้ารอง 2 ชนิด ตามที่จัดเตรียมไว้ให้

 2.2 การแข่งขันทักษะแบ่งผู้เข้าแข่งขันเป็น 2 ระดับชั้น คือ ปวช.และปวส.ใน 2 ชนิด คือ Cocktail Standard(Classic Bartender) และ Cocktail Contest (Flair Bartender) ภายในเวลาที่กำหนด

 2.3 คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

 2.3.1 กำหนดให้สถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวส่งนักเรียน นักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันในระดับภาค ประเภทละไม่เกิน 2 คน ไม่จำกัดเพศ

 2.3.2 ส่งใบสมัครผู้เข้าแข่งขัน จำนวน 1 ชุด นักศึกษาที่เข้าร่วมการแข่งขันกรอกใบสมัครไปยังหน่วยรับสมัคร วิทยาลัยเทคโนโลยีอุดมศึกษาพณิชยการ

 2.3.3 การแต่งกายของผู้เข้าแข่งขัน

 1) ผู้เข้าแข่งขันชาย แต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ หูกระต่ายสีดำ/กรมเทา หรือสีที่สถานศึกษากำหนด รองเท้าหนังสีดำและถุงเท้าสีดำ

 2) ผู้เข้าแข่งขันหญิง แต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงสีดำคลุมเข่า หรือกางเกงขายาวสีดำ รองเท้าคัทชูหนังสีดำและถุงน่องสีธรรมชาติ

**3. กติกาการแข่งขัน**

3.1 ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องรายงานตัวในวันจัดการแข่งขัน ระหว่างเวลา 09.00-09.30 น. และเข้าร่วมการประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขัน

 3.2 ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้เข้าแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที

 3.3 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่ทางคณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้จนกว่าจะจบการแข่งขันและห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

 3.4 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใช้เครื่องตวงมาตรฐานในการวัดปริมาตรส่วนผสม โดยสูตรของส่วนผสมทั้งหมดจะต้องมีหน่วยเป็นมาตรฐานสากล

 3.5 โดยผู้เข้าร่วมการแข่งขันจัดเตรียมแก้วใส่เครื่องดื่มที่จัดทำแล้วมาเอง ส่วนวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขันนำมาเองหรือใช้จากส่วนกลางก็ได้

 3.6 ห้ามผู้เข้าแข่งขัน ดื่มของมึนเมาในระหว่างที่การแข่งขันยังไม่สิ้นสุด มิฉะนั้นจะถูกตัดสิทธิ์ออกจาการแข่งขันทันที

 3.7 ลำดับผู้เข้าแข่งขันจะถูกกำหนดจาการจับฉลาก โดยคณะกรรมการการจัดการแข่งขัน

 3.8 ผู้เข้าแข่งขัน ต้องเรียนรู้มาตรฐานที่คณะกรรมการจัดเตรียมไว้

 3.9 ส่วนประกอบทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องทำหรือรินออกมาจากขวด หรือภาชนะที่บรรจุไว้เท่านั้น

 3.10 ผักและผลไม้ทั้งหมดรวมถึงส่วนประกอบที่จะนำมาตกแต่งจะต้องเป็นของจริงตามธรรมชาติเท่านั้น ผู้เข้าแข่งขันจะต้องลงมือปฏิบัติจริงและอยู่ในช่วงของเวลาการแข่งขันเท่านั้น

 3.11 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำแผ่นซีดี ดนตรีประกอบในการแข่งขันของตนเองมาในวันที่แข่งขันและตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงนำส่งให้คณะกรรมการการจัดการแข่งขันในขณะลงทะเบียน

 3.12 ไม่อนุญาตให้มีการจุดไฟหรือเล่นไฟในขณะทำการแข่งขัน

 3.13 ผลการตัดสินของกรรมการถือว่าสิ้นสุด

3.14 กำหนดเวลาการแข่งขัน

 เวลา 09.00-09.30 น. ลงทะเบียนและรายงานตัวพร้อมจับฉลากการแข่งขัน

 เวลา 09.30-10.00 น. ประชุมพร้อมแนะนำการแข่งขัน

เวลา 10.00-12.00 น. เริ่มการแข่งขัน Cocktail Standard(Classic Bartender)และ

 Cocktail Contest ระดับชั้น ปวช.

เวลา 12.00-13.00 น. พัก

เวลา 13.00-16.00 น. แข่งขันประเภท Cocktail Standard(Classic Bartender)และ

 Cocktail Contest (Flair Bartender) ระดับชั้น ปวส.

เวลา 17.00-17.30 น. ประกาศผลการแข่งขัน

(หมายเหตุ เวลาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม)

**4. เกณฑ์การตัดสิน**

4.1 การแข่งขันแบ่งออกเป็น 2 ช่วง 09.00-12.00 น. แข่งขัน Cocktail Standard และ Cocktail Contest ใช้เวลาชนิดละ 5 นาที

 4.2 กรรมการตัดสินการแข่งขัน Cocktail Standard และ Cocktail Contest เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกจำนวน 3 ท่าน คือ ท่านที่ 1 ผู้แทนจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ท่านที่ 2 อาจารย์จากวิทยาลัยอาชีวศึกษา สาขาการโรงแรม ท่านที่ 3 หัวหน้าพนักงานผสมเรื่องดื่ม จากโรงแรม

 4.3 การตัดสินการแข่งขัน แบ่งเป็นสัดส่วน ดังนี้

 1. Cocktail Standard (Classic) 100 คะแนน

 2. Cocktail Contest 100 คะแนน

 4.4 เกณฑ์การให้คะแนนการแข่งขัน

 4.4.1 Cocktail Standard(Classic Bartender)

 ผู้เข้าแข่งขันจับฉลากเลือกเครื่องดื่มจากสูตรที่กำหนด Brandy Alexander,Martini,Grass Hopper ผสมเครื่องดื่ม พร้อมตกแต่งปากแก้วจำนวน 1 แก้ว และสำหรับกรรมการการตัดสินจำนวน 3 แก้ว ให้จัดเตรียมแก้วสำหรับกรรมการชิมมาเอง

เกณฑ์การให้คะแนน

 - ส่วนผสมถูกต้องตามสูตรมาตรฐาน 20 คะแนน

 - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 10 คะแนน

 - ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่ม 10 คะแนน

 - รสชาติ 30 คะแนน

 - การตกแต่งปากแก้ว 10 คะแนน

 - ความสะอาด 10 คะแนน

 - บุคลิกภาพและความคล่องแคล่ว 10 คะแนน

 รวม 100 คะแนน

4.4.2 Cocktail Contest (Flair Bartender)

 1.) ผู้เข้าแข่งขันผสมเครื่องดื่มประกอบลีลา โดยใช้สูตรเครื่องดื่มที่คิดค้นจากการจับฉลากเหล้าหลัก 1 ชนิด เลือกเหล้ารอง 2 ชนิดและส่วนผสมอื่นๆ ที่กรรมการจัดเตรียมให้พร้อมตกแต่งปากแก้วภายในเวลา 5 นาที โดยนำวัสดุสำหรับตกแต่งปากแก้วและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขันมาเอง ผู้เข้าแข่งขันต้องลงมือปฏิบัติจริงและอยู่ในช่วงเวลาของการแข่งขันเท่านั้น

 เกณฑ์การให้คะแนน

 - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 10 คะแนน

 - ความคิดสร้างสรรค์ 10 คะแนน

 - ลีลาประกอบการแข่งขัน 20 คะแนน

 - รสชาติ 20 คะแนน

 - สีเครื่องดื่ม 10 คะแนน

 - การตกแต่งปากแก้ว 15 คะแนน

 - ความสะอาด 15 คะแนน

 รวม 100 คะแนน

 2.) เครื่องดื่มและวัสดุที่กรรมการจัดเตรียมให้

 - เหล้าหลัก ได้แก่ Vodka,Gin,Dark Rum,White Rum,Tequila และ Whisky

 - เหล้ารอง ได้แก่ Blue Curacao,Orange Curacao,Triple Sec,Green Crème de Menthe,Grand Marnier,Galliano,Peach Brandy

 - ส่วนผสมอื่น ได้แก่ น้ำผลไม้ น้ำมะนาว น้ำแข็ง เกลือ น้ำตาล โซดา เกรนาดีนไซรัป

4.5 เกณฑ์การตัดคะแนน

 4.5.1 ในระหว่างการแข่งขันหากเข้าเข้าแข่งขันโยนอุปกรณ์รับพลาดหรือทำอุปกรณ์ตก หก

เลอะเทอะ จะถูกตัดคะแนนครั้งละ 2 คะแนน

 4.5.2 ถ้าผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด จะถูกตัดคะแนนดังนี้

 2.1 เวลาเกิน 1-30 วินาที จะถูกตัดครั้งละ 2 คะแนน

 2.2 เวลาเกิน 31-60 วินาที จะถูกตัดครั้งละ 5 คะแนน

 2.3 เวลาเกิน 1 นาทีขึ้นไป จะถูกตัด 10 คะแนน

**5. การเตรียมตัวและฝึกหัดผู้แข่งขัน**

ศึกษากติกาและเกณฑ์การแข่งขันอย่างละเอียด ฝึกซ้อมและปฏิบัติตนให้ถูกต้อง เหมาะสมกับอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ

**6. คณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน**

6.1 กรรมการควบคุมการแข่งขัน จำนวน 3 ท่าน

 6.2 กรรมการทั้ง 3 ท่าน ประกอบด้วย

 1.กรรมการจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน 1 ท่าน

 2.กรรมการจากโรงแรม ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1 ท่าน

 3.กรรมการจากวิทยาลัยอาชีวศึกษา แผนกการโรงแรม 1 ท่าน

**7.อัตราค่าสมัครเข้าแข่งขัน**

 7.1 Cocktail Standard(Classic Bartender) คนละ 1,000 บาท

 7.2 Cocktail Contest (Flair Bartender) คนละ 800 บาท

**8. เกณฑ์การตัดสิน**

ร้อยละ 80-100 ได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทอง

 ร้อยละ 70-79 ได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญเงิน

ร้อยละ 60-69 ได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองแดง