

ที่ วสบธ. ๐๑/๖๗๐๓๗๓

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขันทักษะทางวิชาการ และวิชาชีพ ด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรม
ประเภทการแข่งขันเครื่องดื่ม Classic Bartender
เรียน ท่านผู้อำนวยการ

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ
๒. หลักเกณฑ์คุณสมบัติและกติกาสำหรับการแข่งขัน จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยวิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) มีการจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาการท่องเที่ยวและสาขาการโรงแรม ที่มุ่งเน้นทักษะการให้บริการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และวางพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งทางวิทยาลัยฯ มีการจัดกิจกรรมที่บูรณาการทั้งในห้องเรียน และกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้นักเรียนได้มีโอกาสในการฝึกทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

ในการนี้ วิทยาลัยฯ จึงได้จัดโครงการแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพการประกวด การแข่งขันเครื่องดื่ม Classic Bartender วันศุกร์ที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๗ เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาที่มีความสนใจ และความสามารถทางด้านการผสมเครื่องดื่ม ซึ่งประกอบไปด้วย

๑. ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่๓ การแข่งขันผสมเครื่องดื่มประเภท Mocktail ในหัวข้อ เครื่องดื่มสุดพิเศษในวันเทศกาล Christmas
๒. ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่๖ การแข่งขันผสมเครื่องดื่มประเภท Mocktail ในหัวข้อ เครื่องดื่มสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ในเทศกาลวันพ่อ

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) สะพานใหม่ จึงขอเรียนเชิญทางสถานศึกษาส่งนักเรียน นักศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ และนักเรียนนักศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้ โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการเพื่อ

- ☒ ๑. ทราบ
☐ ๒. สมควรมอบฝ่าย.....พิจารณา/ดำเนินการ
☐ ๓.
- 5 พ.ย. / 2567



- ☒ ทราบ ☐ อนุมัติ ☐ อนุมัติ
☒ มอบ ☒ บริหารวิชาการ
☐ บริหารงานบุคคล
☐ บริหารงบประมาณ
☐ บริหารทั่วไป
☐ สำนักงานผู้อำนวยการ

ผู้ประสานงาน : อาจารย์จิกกฤษ วงษ์ประดิษฐ์ ๐๙๓-๕๘๒-๕๒๘๐



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

ข้อกำหนดและกติกา การแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพ

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลาย

ด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรม ประเภทการแข่งขันเครื่องดื่ม Classic Bartender

วันศุกร์ ที่ 13 ธันวาคม 2567 ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

1.คุณสมบัติผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 3

1. รูปแบบการแข่งขันเป็นประเภททีม กำหนดให้ทีมละ 2 คน
2. แต่ละโรงเรียนสามารถส่งผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้ไม่เกิน 2 ทีม
3. การแข่งขันผสมเครื่องดื่มประเภท Mocktail ในหัวข้อ เครื่องดื่มสุดพิเศษในวันเทศกาล Christmas
4. ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น)

ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6

1. รูปแบบการแข่งขันเป็นประเภททีม กำหนดให้ทีมละ 2 คน
2. แต่ละโรงเรียนสามารถส่งผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้ไม่เกิน 2 ทีม
3. การแข่งขันผสมเครื่องดื่มประเภท Mocktail ในหัวข้อ เครื่องดื่มสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ในเทศกาลวันพ่อ
4. ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น)

2. รายละเอียดการแข่งขัน

ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่3

ให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเครื่องดื่มประเภท Mocktail (เครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์) ในหัวข้อ เครื่องดื่มสุดพิเศษในวันเทศกาล Christmas

ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่6

ให้ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเครื่องดื่มประเภท Mocktail (เครื่องดื่มผสมที่ไม่มีแอลกอฮอล์) ในหัวข้อ เครื่องดื่มสุดพิเศษเพื่อคนที่คุณรัก ในเทศกาลวันพ่อ

- รูปแบบการแข่งขันเป็นประเภททีม กำหนดให้ทีมละ 2 คน

- นำเสนอเครื่องดื่ม 2 รสชาติ รสชาติละ 2 แก้ว (สำหรับให้กรรมการ และจัดแสดงบนโต๊ะ Display) ทางวิทยาลัยฯ จัดเตรียมไว้ให้ ระยะเวลาการทำเครื่องดื่ม 30 นาที และนำเสนอ 10 นาที
- เมนูเครื่องดื่มจัดเสิร์ฟในรูปแบบฟรีสไตล์ โดยเครื่องดื่มและการนำเสนอต้องสื่อถึงความเป็นมา ตามหัวข้อที่กำหนดไว้ในแต่ละระดับชั้น ทั้งนี้ไม่กำหนดองค์ประกอบในแก้ว
- การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์ตวงวัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น เช่น Jigger, Bar Spoon, Dropper เป็นต้น **โดยต้องไม่รินผ่านจุกริน (Pourer)**

หมายเหตุ

- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ รวมไปถึงภาชนะในการจัดเสิร์ฟ และอุปกรณ์อื่นๆ ทางผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาเอง ทั้งหมด
- ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งสูตรเมนูภายในวันที่ 9 ธันวาคม 2567 และส่งสูตรที่จุดลงทะเบียนในวัน แข่งขัน จำนวน 2 ชุด พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน 1 ชุด
- ให้เวลาจัดเตรียมสแตนด์ก่อนการแข่งขัน 15 นาที
- วัตถุดิบอนุญาตให้ล้างทำความสะอาดได้ แต่ไม่อนุญาตให้เตรียม ตัด หั่น แต่ง ชั่ง ตวง วัด หรือปรุง ประกอบผ่านความร้อน มาก่อนการแข่งขัน ต้องมาทำทั้งหมดภายในเวลาการแข่งขัน
- ขอสงวนสิทธิ์ไม่อนุญาตให้เตรียมสำเร็จรูป แต่อนุญาตให้ชั่งตวงวัด ส่วนผสมไว้ได้
- อนุญาตให้ใช้ผลไม้ แช่แข็งได้
- ผู้เข้าแข่งขันทำไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนด หักนาทีละ 1 คะแนน

เกณฑ์การประเมินการแข่งขัน

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1	ลีลา เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม	10
2	ความคิดสร้างสรรค์และความสวยงามของเครื่องดื่ม	20
3	รสชาติของเครื่องดื่ม	30
4	การเลือกใช้วัตถุดิบไทย	10
4	การนำเสนอเรื่องราวของเครื่องดื่ม	20
5	สุขอนามัยระหว่างการผสมเครื่องดื่ม และหลังการผสม	10
รวม		100

3. รางวัลการแข่งขัน

1. รางวัลชนะเลิศ รับเกียรติบัตร พร้อมทุนการศึกษาต่อระดับชั้น ปวช./ปวส. ทุน 100%
2. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 รับเกียรติบัตร พร้อมทุนการศึกษาต่อระดับชั้น ปวช./ปวส. ทุน 50%
3. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 รับเกียรติบัตร พร้อมทุนการศึกษาต่อระดับชั้น ปวช./ปวส. ทุน 25%
4. รางวัล POPULAR VOTE รับเกียรติบัตร พร้อมทุนการศึกษาต่อระดับชั้น ปวช./ปวส. ทุน 25%

**** สำหรับผู้เข้าร่วมการแข่งขันและอาจารย์ผู้ควบคุมทีม จะได้รับเกียรติบัตรทุกท่าน**

4. ระยะเวลาในการเปิดรับสมัคร: ตั้งวันนี้ ถึงวันที่ 6 ธันวาคม 2567

1. สมัครผ่านการสแกนคิวอาร์โค้ด หรือ ผ่านลิงก์ <https://shorturl.asia/NzQ4W>
2. รายงานตัวการแข่งขัน พร้อมฟังกฎ/กติกาในการแข่งขันวันที่ 9 ธันวาคม 2567 เวลา 15.00 น. ผ่านสแกนคิว อาร์โค้ดด้านล่าง หรือ ผ่านช่องทางระบบ Google Meet

สแกนเพื่อเข้าร่วมการสมัคร



สแกนเพื่อเข้าร่วมกลุ่มไลน์



Google Meet



***** หมายเหตุ เมื่อลงทะเบียนเข้าร่วมสมัครเรียบร้อยแล้ว รบกวนเข้ากลุ่ม LINE ด้านบนตามไฟล์แนบ**

หากต้องการสอบถามข้อมูลสามารถติดต่อ

1. อาจารย์จกฤช วงษ์ประดิษฐ์ เบอร์ 093-582-5280
2. อาจารย์นันทยา สงไพรสน เบอร์ 087-684-3441