

ที่ วสธ. ๐๑/๖๗๐๓๗๐

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการแข่งขันทักษะทางวิชาการ และวิชาชีพ ด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรม
ประเภทการแข่งขันจัดโต๊ะอาหาร

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 จึงได้จัดการประกวดโครงการแข่งขันทักษะทางวิชาการ และวิชาชีพ ด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรมประเภทการแข่งขันจัดโต๊ะอาหาร ในวันศุกร์ที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๗ ทั้งนี้ เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาที่มีความสนใจ และความสามารถทางด้านการจัดโต๊ะอาหารที่เป็นสากล ได้เข้าร่วมการแข่งขัน ซึ่งประกอบไปด้วย

๑. การจัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)
๒. การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)
๓. ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)
๔. การจัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup)

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) สะพานใหม่ จึงขอเรียนเชิญทางสถานศึกษาส่งนักเรียน นักศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ และนักเรียนนักศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้ โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ถึงวันศุกร์ ที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการเพื่อ

☒ ๑. ทราบ

☐ ๒. สมควรมอบฝ่ายวิชาการ

พิจารณา/ดำเนินการ

☐ ๓.

- 5 พ.ย. 2567



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

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

ผู้ประสานงาน : อาจารย์อรอุมา แก่นแก้ว

๐๔๒-๕๗๑-๖๖๗๗

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

6/599 ซ.พลาโยธิน 52 ก.พลาโยธิน แขวงคลองกอน เขตสายไหม กรุงเทพมหานคร 10220 โทร. (66) 0-2972-6111-8 Fax. (66) 0-2972-6124 www.sbac.ac.th

.....
๖ พ.ย. ๖๗



วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ
SIAM BUSINESS ADMINISTRATION TECHNOLOGICAL COLLEGE

ข้อกำหนดและกติกา

การแข่งขันทักษะทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการ

ประเภทการแข่งขันจัดโต๊ะอาหาร

วันศุกร์ ที่ 13 ธันวาคม 2567

ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC)

1. ลักษณะของข้อสอบที่ใช้ในการแข่งขัน

งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)

15 นาที

นำดอกไม้และวัสดุที่จัดเตรียมไว้ให้จัดลงแจกันสำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre Piece) สำหรับลูกค้า 5 ท่าน (สามารถมองเห็นได้ทุกด้าน) เครื่องมือที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมา ได้แก่ แจกันดอกไม้ มีด กรรไกร เขียง โอเอซิส กระบอกฉีดน้ำ และดอกไม้สด (ไม่อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ)

งานที่ 2 การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)

10 นาที

1. พับผ้าเช็ดปากจำนวน 6 ผืน สำหรับจัดโต๊ะอาหาร 3 แบบ แบบละ 2 ผืน
2. ขนาดผ้า 22x22 นิ้ว หรือสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดใกล้เคียง
3. กำหนดรูปแบบ ดังนี้
 - ลายพัด (Crown)
 - ลายหงอนไก่ (Cockscomb)
 - ผู้แข่งขันสามารถเลือกได้ 1 รูปแบบ

งานที่ 3 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)

60 นาที

นำวัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ให้ ติดผ้าระบายรอบโต๊ะอาหารทุกด้าน ให้สวยงาม โดยใช้ลาย “ลายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด

1. โต๊ะหน้ากลมขนาด 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียงกัน (ขนาดเดียวกันทุกทีม)
2. ผ้าปูโต๊ะสีขาว 1 ผืน พร้อมเข็มหมุด
3. ผ้าขนาดความยาว 10 เมตร (ขนาด 240 x 120 ซม.)

งานที่ 4 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup)

60 นาที

1. ก่อนเริ่มการแข่งขัน ผู้แข่งขันจะต้องทำความสะอาดอุปกรณ์
2. จัดโต๊ะอาหารเพื่อให้บริการสำหรับลูกค้า 5 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set Menu
3. อุปกรณ์ประกอบไปด้วย ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ เท่านั้น

2. เวลาที่ใช้ในการแข่งขัน

จำนวน 3 ชั่วโมง

3. ข้อแนะนำ (อุปกรณ์ที่ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องเตรียมมาเอง)

งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement) ดอกไม้สดที่กำหนด

- ดอกกุหลาบ
- ดอกมัม
- ดอกคาเนชั่น
- ดอกประดับ
- ใบประดับ
- วัสดุปัก

4. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

1. แข่งขันประเภททีม จำนวนผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน
2. ผู้เข้าแข่งขันทุกคนในทีมจะต้องศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาอายุระหว่าง 14 – 18 ปี

5.กฎ กติกาในการแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องแต่งกายให้เรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะงาน
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า / ประหยัด
3. ผู้เข้าแข่งขันสามารถเตรียมเครื่องมือของตนเองมาใช้ในการแข่งขันได้ (ตามที่คณะกรรมการกำหนด)
4. ในการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวต่อกรรมการผู้ควบคุมการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเริ่มการแข่งขัน เพื่อรับทราบคำแนะนำ คำชี้แจง และข้อปฏิบัติในการแข่งขัน
5. ระหว่างการแข่งขัน ไม่อนุญาตให้ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องเข้าให้คำชี้แนะใดๆ แก่ผู้เข้าแข่งขัน
6. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด

6. เกณฑ์การประเมินการแข่งขัน

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1	การจัดดอกไม้ (Floral Arrangement)	10
2	การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)	10
3	การประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	15
4	การจัดโต๊ะอาหาร (Table Setup)	35
5	ทักษะการนำเสนอภาษาอังกฤษ (English Skill)	20
6	บุคลิกภาพสำหรับในการปฏิบัติงาน	10
รวม		100

7. รายละเอียดในการให้คะแนน (ถ้ามี)

ตามเอกสารแนบท้าย

หมายเหตุ กรณีที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานไม่เสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด หรือชิ้นงานเสียหาย จะไม่ได้รับการตรวจให้คะแนน

รางวัลสำหรับผู้ชนะ

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

ระยะเวลาในการเปิดรับสมัคร : ตั้งแต่วันนี้ ถึงวันที่ 6 ธันวาคม 2567

1. สมัครผ่านการสแกนคิวอาร์โค้ด หรือ ผ่านลิงก์ <https://shorturl.asia/NzQ4W>
2. รายงานตัวการแข่งขัน พร้อมฟังกฎ/กติกาในการแข่งขันวันที่ 9 ธันวาคม 2567 เวลา 15.00 น. ผ่านสแกนคิวอาร์โค้ดด้านล่าง หรือ ผ่านช่องทางระบบ Google Meet <https://meet.google.com/rhn-rock-vxg>

สแกนเพื่อเข้าร่วมการสมัคร



สแกนเพื่อเข้าร่วมกลุ่มไลน์



Google Meet



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

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ผู้ประสานงาน อาจารย์อรอุมา แก่นแก้ว / อาจารย์จิตรา น้อยจันทร์

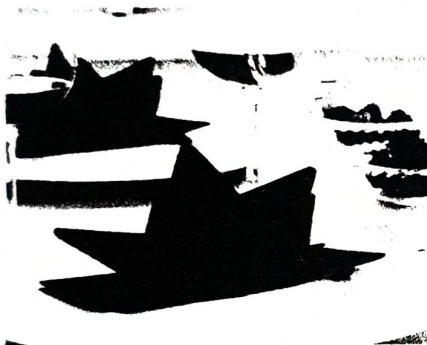
เบอร์โทร 092-571-6677 / 080-053-3200

เอกสารแนบ

งานที่ 1 จัดดอกไม้สำหรับโต๊ะอาหาร (Floral Arrangement)



งานที่ 2 การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)



- ลายพัด (Crown)



- ลายหงอนไก่ (Cockscomb)

งานที่ 3 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)

