



รายการที่ 32 การแข่งขันประกอบอาหารไทย (ผัดไทยกุ้งสด) ม.1-3

กำหนดการ แข่งขันวันจันทร์ที่ 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 เวลา 09.00 – 11.00 น.

สถานที่ ห้องประกอบการอาหาร Culinary Room ชั้น 2 อาคารหลุยส์ มารี

ลงทะเบียนรับรายงานตัว บริเวณหน้าห้องการแข่งขัน เวลา 08.00-08.45 น.

วันและเวลาที่รับสมัคร

1. เปิดรับสมัครการแข่งขันถึงวันที่ 20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นนักเรียน กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 ในปีการศึกษา 2567
2. เป็นการแข่งขันประเภททีม ทีมละ 3 คน ส่งได้โรงเรียนละ 1 ทีม

ประเภทและเงื่อนไข เมนูอาหารไทย (ผัดไทยกุ้งสด)

ประเภท	เงื่อนไข
1. เมนูอาหาร ไทย (ผัดไทยกุ้ง สด)	1. ประกอบเมนูอาหารไทย (ผัดไทยกุ้งสด) ซึ่งในอาหารที่แข่งขันประกอบด้วย 1.1 ผัดไทยกุ้งสด 1.2 ของตกแต่งเมนูอาหารที่แข่งขัน 2. ผู้แข่งขัน 3 คน ต่อ 1 ทีม จะต้องมาปรุงประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาของการแข่งขัน 09.00-11.00น. (เวลาในการปรุงประกอบอาหาร 2 ชั่วโมง) 3. ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหารเพื่อถ่ายภาพให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน 4. ผู้แข่งขันต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ภาชนะ อุปกรณ์ และป้ายชื่อเมนูอาหาร มาเพื่อ ใช้ในการแข่งขัน 5. ในกรณีที่ทำเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน 6. ทางผู้จัดงานจะจัดเตรียมโต๊ะและเตาในการประกอบอาหารไว้ให้ 7. ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่ 8. ผู้แข่งขันต้องเตรียมสูตรอาหาร Recipe อย่างน้อย 1 ชุด สำหรับคณะกรรมการ 9. รับสมัครไม่เกิน 6 ทีม (การพิจารณาใช้ดุลพินิจของผู้จัด)



กฎ กติกา การแข่งขัน เมนูอาหารไทย (ผัดไทยกุ้งสด)

1. ผู้แข่งขันต้องประกอบเมนูอาหารไทย (ผัดไทยกุ้งสด) ซึ่งอยู่ในอาหารที่ประกอบด้วย
 2. ผู้แข่งขัน 3 คน ต่อ 1 ทีม จะต้องมาปรุงประกอบอาหารภายในงานในช่วงเวลาของการแข่งขัน 09.00 - 11.00 น. (เวลาในการปรุงประกอบอาหาร 2 ชั่วโมง)
 3. ผู้แข่งขันจะต้องจัดอาหารทั้งหมด 2 จาน เพื่อถ่ายภาพประชาสัมพันธ์ และเพื่อให้คณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน
 4. ผู้แข่งขันต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ภาชนะ อุปกรณ์ และป้ายชื่อเมนูอาหาร มาเพื่อใช้ในการแข่งขัน
 5. ในกรณีที่ทำเสร็จไม่ทันเวลาจะถูกหักคะแนน 2 นาที หัก 1 คะแนน
 6. ทางผู้จัดงานจะจัดเตรียมโต๊ะและเตาในการประกอบอาหารไว้ให้
 7. ผู้แข่งขันจะต้องประจำอยู่เฉพาะในส่วนแข่งขันที่ตนรับผิดชอบและทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่
 8. ผู้แข่งขันต้องเตรียมสูตรอาหาร Recipe อย่างน้อย 1 ชุด สำหรับคณะกรรมการ
 9. ผู้แข่งขันต้องมารายงานตัวที่กองอำนวยการฝ่ายการประกวดและแข่งขัน ตั้งแต่เวลา 08.30-08.45น. หากเกินเวลาที่กำหนด จะถือเป็นการสละสิทธิ์
- จัดอาหาร จำนวน 2 ชุด ดังนี้
 - สำหรับที่ 1 สำหรับวางโชว์ด้านหน้า เพื่อถ่ายภาพ และประชาสัมพันธ์
 - สำหรับที่ 2 สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

เกณฑ์การตัดสิน หรือเกณฑ์การให้คะแนน (100 คะแนน)

1) หลักการเตรียมงาน	20 คะแนน
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	10 คะแนน
- ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	10 คะแนน
2) กระบวนการประกอบอาหาร	30 คะแนน
- มีสัญลักษณ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน	10 คะแนน
- ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลา	10 คะแนน
- ความสะอาด ถูกหลักสัญลักษณ์ของผู้แข่งขัน และพื้นที่แข่งขัน	10 คะแนน
3) ผลงานสำเร็จ	50 คะแนน
- รสชาติของอาหาร	20 คะแนน
- ลักษณะปรากฏ (สี กลิ่น)	10 คะแนน
- การจัดตกแต่งอาหาร	10 คะแนน
- นำเสนอผลงาน ไม่เกิน 5 นาที	10 คะแนน
รวม	100 คะแนน



นิทรรศการวิชาการ เอ ซี เอส พี

ACSP: Pathway to the Universe of Knowledge

เกณฑ์การพิจารณารางวัล

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| คะแนน 90 ขึ้นไป | รางวัลชนะเลิศ |
| คะแนน 80 - 89 | รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 |
| คะแนน 70 - 79 | รางวัลชนะเลิศอันดับ 2 |
| คะแนนต่ำกว่า 69 | รางวัลชมเชย |

คณะกรรมการตัดสิน : ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 5 คน

รางวัลการแข่งขัน

- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| ชนะเลิศ | โล่รางวัล+เกียรติบัตร + พุดการศึกษา |
| รองชนะเลิศอันดับ 1 | เกียรติบัตร + พุดการศึกษา |
| รองชนะเลิศอันดับ 2 | เกียรติบัตร + พุดการศึกษา |

ผู้รับผิดชอบ

มิสอมรพรรณ สีสุข โทร. 06-2356-6559