

**Category Class A**

**Main Course Meat (Individual)  
(Beef or Pork or Lamb or Combination)**

- To prepare one FREE STYLE main course dish for 1 portion within 60 minutes
- Dish must be presented on 3 individual plates with appropriate garnish, starch and sauce

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายชาญชิต อินนอก	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์	โภชนาการ ฯ	18/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายจักษณภักดิ์ วิญญูเลขา	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวรัตนาดี แสนอู	โภชนาการ ฯ	18/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

**Category Class B**

**Main Course Duck (Individual)**

- To prepare one FREE STYLE main course dish for 1 portion within 60 minutes
- Dish must be presented on 3 individual plates with appropriate garnish, starch and sauce

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นางสาวณัฐธยาน์ ล้าเลิศธนัญชัย	คหกรรมศาสตร์	18/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายธนสรณ์ สมพงษ์	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

**Category Class C**

**World Ocean Seafood Culinary Challenge (Individual)  
(Shellfish or Fish or Crustaceans or Combination)**

- To prepare one FREE STYLE main course dish for 1 portion within 60 minutes
- Dish must be presented on 3 individual plates with appropriate garnish, starch and sauce

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายอรุต ทับทิม	โภชนาการฯ	20/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวสุทธิพร บุตตะกะ	เทคโนโลยีอาหารฯ	20/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวพิมพ์ประภัสสร ชนะสิทธิ์	เทคโนโลยีอาหารฯ	20/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวกรกช สมบุญ	คหกรรมศาสตร์	20/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

**Category Class D**

**Main Course Chicken (Individual)**

- To prepare one FREE STYLE main course dish for 1 portion within 60 minutes
- Dish must be presented on 3 individual plates with appropriate garnish, starch and sauce

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายรังสิมันต์ พุกเจริญ	คหกรรมศาสตร์	18/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายทศพร ระหาร	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายปิตุสวัสดิ์ ศรีธัญรัตน์	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายชินวัตร นันตา	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวณัฐชนก ศรีช่วงโชติวัตร	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายกำปตัน ยุงประพิน	เทคโนโลยีอาหารฯ	18/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

**Category Class E**

**Modern Presentation Thai Cuisine (Individual)**

**(Using Thai Ingredient Only)**

- To prepare **modern** Thai main course (Western Presentation) for 1 portion within 60 minutes
- Dish must be presented on 3 individual plates with appropriate protein, garnish, starch and sauce
- Must be authentic in taste / No fusion allow

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายพลัฎฐ์ เหล่ายังยืนยง	โภชนาการฯ	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายสรศักดิ์ ประทีศ	เทคโนโลยีแปรรูปฯ	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวเพชรลดา ศิริสกุลเวโรจน์	คหกรรมศาสตร์	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายภูชิต เอมสรรพค์	คหกรรมศาสตร์	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายปัญญาพัฒน์ แสงจันทร์	เทคโนโลยีแปรรูปฯ	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวศิริยา ยิ่งรักษา	โภชนาการฯ	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวนฤมล สุขสภา	โภชนาการฯ	19/ม.ค./60	13.00-14.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

Category Class G

**Different Individually Western Plated Desserts (Team of 3)**

- Exhibit 1 different desserts 2 portion each(60 minute set up time for finishing the Exhibit on site, not necessary to prepared all menu on site) Additional point will not be given to competitors choose to prepared all exhibit on site

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายกิจติพงศ์ สุวรรณ นายกริช แดงสังวาลย์ นายเอกราช อติสัยสกล	เทคโนโลยีอาหารฯ	19/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายภานุวัฒน์ ตันจีย์บุญย์ นางสาวณัฐชา แก้วศรีทอง นายวิรัช มั่งคละอภินันท์	โภชนาการฯ	19/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

Category Class H

**Different Classic Thai Desserts (Team of 3)**

- Exhibit different dessert menus on 2 plates 60 minute set up time for finishing the Exhibit on site, not necessary to prepared all menu on site) Additional point will not be given to competitors choose to prepared all exhibit on site

- No fusion allow

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายอภิสิทธิ์ จิตรประสงค์ นายนิติภูมิ แก้วขาว นางสาวจิตปุญญู เขียวแก้ว	โภชนาการฯ	19/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายปริญญาวัชร จตุวรพัฒน์ นายธัญพิสิษฐ์ วัชรประดิษฐ์ นางสาวอารยา ศิริผา	โภชนาการฯ	19/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวธมนติกา ชาญวิทยกิจ นางสาวภัทราพร บุญณสะ นางสาวธัญภัทร์ ขวัญอยู่เย็น	คหกรรมศาสตร์	19/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวเมรัย รัตนะจงงาม นางสาวปภาวี ติรสสุวรรณรัชต์ นางสาวชลิตา ศิริพันธ์	คหกรรมศาสตร์	19/ม.ค./60	15.00-16.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

**Category Class I**

**Fruits and Vegetable Live Challenge Competition (Team of 3)**

- To carve at least 6 types of Fruit and Vegetable
- Fruits and Vegetable can be peeled, portion but no trimming
- Time given for the entire Fruit and Vegetable carving – 60 minutes
- Theme Free Style

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายเจนณรงค์ ทองเกิด นางสาวนลินรัฐ รอดพยุง นางวาวชลธิชา ศิริประยงค์	คหกรรมศาสตร์	11/ม.ค./60	11.00-12.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายเปศล วัฒนากิจจากุล นายนราธิป อุปไชย นางสาวธิปไตย ฮั่วสกุล	โภชนาการฯ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีอาหารฯ	11/ม.ค./60	11.00-12.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ

**Category Class J**

**Fruits and Vegetable Live Challenge Competition**

- To carve at 2 type of Fruits and Vegetables (1Fruits + 1 Vegetables)
- Fruits and Vegetable can be peel, portion but no trimming
- Time given for the entire Fruit and Vegetable carving – 60 minutes
- Theme Free Style

ชื่อ-นามสกุล	หลักสูตร	วัน ทดสอบ	เวลาทดสอบ	สถานที่ทดสอบ
นายนราธิป อุปไชย	คหกรรมศาสตร์	11/ม.ค./60	11.00-12.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวศยามล แคล้วคล่อง	คหกรรมศาสตร์	11/ม.ค./60	11.00-12.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นางสาวดรุณี เรืองเดช	คหกรรมศาสตร์	11/ม.ค./60	11.00-12.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ
นายณรงค์ฤทธิ์ แซ่ซอ	เทคโนโลยีอาหารฯ	11/ม.ค./60	11.00-12.00น.	โรงเรียนการอาหารฯ