

รายละเอียดการประกวดแข่งขันปรุงอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น 17 จังหวัดภาคเหนือ ภายใต้หัวข้อ " A Journey of Northern Ingredients from local to table วัตถุดิบพื้นถิ่น..สู่ความฟินบนโต๊ะอาหาร"

วันที่ 15 กันยายน 2561

ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง

เมนูอาหารไทยสไตล์โมเดิร์น (Modern Thai Cuisine)

คำอธิบาย การแข่งขันเมนูอาหารไทยสไตล์โมเดิร์น (Modern Thai Cuisine) คือ การนำเสนออาหารไทยในรูปแบบทันสมัยโดยยังคงรสชาติดั้งเดิมไว้

1. คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน

1.1 ประเภทประชาชนทั่วไป

1.2 ประเภทนักเรียน นักศึกษา ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องกำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือในระดับอุดมศึกษา และมีอายุไม่เกิน 23 ปี

2. รายละเอียดการแข่งขัน

2.1 วิธีการแข่งขัน

2.1.1 เป็นการแข่งขันทัดการประกอบอาหารไทยสไตล์โมเดิร์น (Modern Thai Cuisine)

2.1.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องประกอบอาหารจานหลัก (Main Course) 1 เมนู (ส่วนประกอบโดยประมาณ โปรตีน 65%, คาร์โบไฮเดรต 20%, ไขมัน 10% และซอส 5%)

2.1.3 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ นอกเหนือจากที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ให้ รวมถึงภาชนะใส่อาหาร เสื้อเชฟ ผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม

2.1.4 ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับงบประมาณสำหรับการจัดเตรียมอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จำนวน 1,000 บาท/ท่าน

2.1.5 ผู้เข้าแข่งขันมีเวลา 10 นาทีก่อนเวลาแข่งขันในการจัดเตรียมพื้นที่ครัวและอุปกรณ์ของตัวเอง แต่ห้ามปรุงอาหารใดๆ และมีเวลาอีก 10 นาทีหลังเวลาแข่งขันในการจัดเก็บและทำความสะอาดครัวเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการแข่งขันในรอบถัดไป

2.1.6 ใช้เวลาในการแข่งขัน 50 นาที

2.1.7 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดจานอาหารจำนวน 2 ชุด ดังนี้

ชุดที่ 1 สำหรับวางโชว์ด้านหน้า พร้อมป้ายชื่อเมนูอาหาร (ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมป้ายชื่อเมนูอาหารมาเอง) จำนวน 1 ชุด

ชุดที่ 2 สำหรับให้กรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

2.1.8 ผู้เข้าแข่งขันมีเวลา 3 นาทีในการนำเสนอเมนูอาหาร (นำเสนอเป็นภาษาไทย)

2.1.9 การแข่งขันแบ่งเป็น 4 รอบ ดังตารางเวลาที่กำหนดด้านล่าง ผู้เข้าแข่งขันจะต้องลงทะเบียนและจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการแข่งขันให้เสร็จเรียบร้อยภายในระยะเวลาที่กำหนด

เวลา	รอบการแข่งขัน
10:00-10:50	ประเภทนักเรียน/นักศึกษา รอบที่ 1
11:10-12:00	ประเภทนักเรียน/นักศึกษา รอบที่ 2
13:00-13:50	ประเภทประชาชนทั่วไป รอบที่ 1
14:10-15:00	ประเภทประชาชนทั่วไป รอบที่ 2
15:10-16:00	คณะกรรมการสรุปผลการแข่งขันและประกาศรางวัล

2.1.10 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละรอบ ลงทะเบียนก่อนเวลาแข่งขัน 60 นาที

หมายเหตุ: การกำหนดรอบการแข่งขันของผู้เข้าแข่งขัน จะได้แข่งขันในรอบใด คณะผู้จัดงานจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อนการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า 2 วัน

2.2 สิ่งที่ผู้จัดงาน (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง) เตรียมไว้ให้

2.2.1 งบประมาณสำหรับการจัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จำนวน 1,000 บาทต่อท่าน ซึ่งผู้เข้าร่วมแข่งขันทุกท่านจะต้องสำรองงบประมาณก่อน และมารับงบประมาณตอนลงทะเบียน ณ สนามแข่งขันโดยเตรียมสำเนาบัตรประชาชนและรับรองสำเนา 1 ชุดไว้ด้วย

2.2.2 โต๊ะสำหรับใช้ในการประกอบอาหาร แบบติดกับอ่างล้างจาน จำนวน 1 ตัว

2.2.3 เตาแก๊ส 2 หัวเตาปกติ และ 1 หัวปรับแรงดันสูง

2.2.4 เตาอย่างสแตนเลสใช้ร่วมกันสำหรับผู้แข่งขัน 2 ท่านต่อ 1 เตา

2.2.5 ภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการกรรมการชิมและพิจารณาการตัดสิน

2.3 ข้อกำหนดในการนำวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร

2.3.1 วัตถุดิบต่างๆ สำหรับการประกอบอาหาร ต้องทำความสะอาดและตัดแต่ง พร้อมสำหรับการปรุงอาหาร แต่ห้ามปรุงสุก

2.3.2 การหมักต่างๆ ต้องทำการหมักมาก่อนให้พร้อมสำหรับการปรุงอาหาร แต่ห้ามปรุงสุก

2.3.3 ซอส/น้ำสต็อก สามารถเตรียมมาก่อนเพื่อนำมาใช้ในการแข่งขันได้ แต่ห้ามปรุงสำเร็จ

2.4 การแต่งกาย

2.4.1 กางเกงสแล็คขายาวสีดำ สีเข้ม หรือสแล็คตามเครื่องแบบของสังกัด รองเท้าสีดำ พร้อมเสื้อเชฟ ผ่ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมให้ถูกสุขอนามัย

3. เกณฑ์การตัดสิน

3.1 เกณฑ์การให้คะแนน

หัวข้อ	คะแนน
วัตถุดิบที่นำมาใช้ / การเตรียมการ	10
สุนามย์และความปลอดภัย	10
การปรุงอาหาร	10
การนำเสนอและความคิดสร้างสรรค์	20
รสชาติและส่วนผสม	50
คะแนนรวม	100

3.2 เกณฑ์การตัดคะแนน

3.2.1 การจับเวลาจะนับเวลาสิ้นสุดเมื่อผู้เข้าแข่งขัน จัดอาหารสำหรับบวงชื้อวอร์ดด้านหน้า พร้อมป้ายชื่อเมนูอาหารเสร็จ หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด จะถูกตัด 1 คะแนนในทุก 1 นาที

3.2.2 หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาเกินกำหนด 10 นาทีขึ้นไป จะถูกตัดสิทธิ์ในการแข่งขันทันที

3.2.3 กรณีคะแนนของผู้เข้าแข่งขันเท่ากันในแต่ละรางวัล คณะกรรมการจะเป็นผู้มีอำนาจพิจารณาชี้ขาดในการตัดสิน และคำตัดสินของกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งถือเป็นข้อยุติ

3.2.3 การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

4. รางวัล

4.1 ประเภทประชาชนทั่วไป

รางวัลชนะเลิศ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน 5,000 บาทพร้อมเกียรติบัตร

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จะได้รับเงินรางวัลจำนวน 3,000 บาทพร้อมเกียรติบัตร

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จะได้รับเงินรางวัลจำนวน 2,000 บาทพร้อมเกียรติบัตร

4.2 ประเภทนักเรียน/นักศึกษา

รางวัลชนะเลิศ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน 3,000 บาทพร้อมเกียรติบัตร

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จะได้รับเงินรางวัลจำนวน 2,000 บาทพร้อมเกียรติบัตร

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จะได้รับเงินรางวัลจำนวน 1,000 บาทพร้อมเกียรติบัตร

หมายเหตุ ผู้เข้าร่วมการแข่งขันทุกท่านจะได้รับเกียรติบัตรการเข้าร่วมการแข่งขัน

5. คณะกรรมการตัดสิน

5.1 คณาจารย์เซฟของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพฯ

5.2 คณะกรรมการของสมาคมเซฟเชียงใหม่ประสานงานโดย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา
นอกที่ตั้งลำปาง

6. วิธีการรับสมัครและสอบถามเงื่อนไข กติกา

6.1 รับสมัครผู้เข้าแข่งขัน ตั้งแต่วันที่ 1-12 กันยายน 2561 ไม่เกินเวลา 18.00 น. (โดยนับเวลาในประเทศไทย)

6.2 เอกสารการสมัคร

6.2.1 ประเภทประชาชนทั่วไป ผู้สมัครกรอกแบบฟอร์มและสำเนาบัตรประชาชน 1 ชุด แล้ว Scan เอกสารส่งมายังอีเมลของผู้ประสานงานของสมาคมเชฟเชียงใหม่ ดังนี้

- คุณปราถนา ดารารัตน์ Email: Prattana.rita@gmail.com
- เชฟธนภรณ์ แรมสูงเนิน Email: atanaporna@gmail.com
- คุณพรปวีณ์ หลวงโย Email: Mewyo71@gmail.com

6.2.2 ประเภทนักเรียน/นักศึกษา ผู้สมัครกรอกแบบฟอร์มและสำเนาบัตรนักเรียน/นักศึกษา 1 ชุด แล้ว Scan เอกสารส่งมายังอีเมลผู้ประสานงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง คือ

- คุณกานูรภัช นันตระกูล Email: kenkhun_aa@hotmail.com

6.3 สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง ผู้ประสานงาน อาจารย์สังวาลย์ ชมภูจา เบอร์โทร.082-4594651 หรือทาง Facebook fan page : SDULP ประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯลำปาง

6.4. สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สมาคมเชฟเชียงใหม่ คุณปรารถนา ดารารัตน์(คุณต้า) เบอร์โทร. 097-9422479 หรือทาง Facebook fan page : Chiang Mai Chefs Association