



ที่ ศธ ๐๖๗๐.๐๘/๑๙๘

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
รับที่..... 1598
วันที่..... 14 กรกฎาคม 2568
เวลา..... 10.54 น.

วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร
๒๘๖/๑ ถ.บำรุงเมือง เขตป้อมปราบฯ
กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๐๐

๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รับสมัครผู้เข้าแข่งขัน Vocational Bartending Flair ๒๐๒๕

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. เกณฑ์กติกาการแข่งขัน จำนวน ๑ ชุด
๒. เกณฑ์การให้คะแนน จำนวน ๑ ชุด

ด้วยวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ร่วมกับสมาคมเดอะเชฟ ประเทศไทย คณะกรรมการบริหารสมาคมนักบริหารงานอาหารและเครื่องดื่ม ประเทศไทย ดำเนินการจัดแข่งขัน Vocational Bartending Flair ๒๐๒๕ ซึ่งด้วยรางวัลรองชนะเลิศ พร้อมเงินรางวัลทุนการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๘ ณ โรบินสัน ไลฟ์สไตล์ สมุทรปราการ นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ดำเนินการจัดการแข่งขัน จึงขอเรียนเชิญสถานศึกษาที่มีความสนใจ สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน Vocational Bartending Flair ๒๐๒๕ โดยสมัครและสอบถามเพิ่มเติมได้ที่เพจ FBMA Thailand และติดต่อสอบถามได้ที่เบอร์ ๐๘๕-๑๑๕-๗๗๖๔ คุณ สุภัสสร์ ๐๘๑-๙๘๕-๙๒๕๘ คุณทองพูล รายละเอียดดังเอกสารแนบ

เรียน ผู้อำนวยการ
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

ด้วย วช.พระนคร แจ้งรับสมัครผู้เข้าแข่งขัน
Vocational Bartending Flair 2025 มาเพื่อ

ขอแสดงความนับถือ

/ เพื่อโปรดทราบ
/ เพื่อโปรดพิจารณา
/ เห็นควรแจ้ง/..... รองฯ 4 ฝ่าย , ครูแผนกอาหารฯ ทุกท่าน

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป
14 ก.ค. 68

(นายอุกฤษฏ์ วัชรพิริยะกุล)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☐ เห็นควรแจ้ง.....

☐ เห็นควรมอบ.....

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)
รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
๑๔ ก.ค. ๖๘

☒ ทราบ.....

☒ แจ้ง.....

☐ มอบ.....

ฝ่ายบริหารทรัพยากร

โทรศัพท์ ๐๘๕-๑๑๕-๗๗๖๔ คุณ สุภัสสร์, ๐๘๑-๙๘๕-๙๒๕๘ คุณทองพูล ผู้ประสานงาน

เว็บไซต์ : www.bpc.ac.th

E-mail : saraban@bpc.ac.th

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

(นายวิรุติ ลีจินดา)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
14 ก.ค 68

“เรียนดี มีความสุข”

FLAIR BARTENDER 2025



23-24 สิงหาคม 2568

ณ โรบินสันไลฟ์สไตล์ สมุทรปราการ



การแข่งขัน FLAIR BARTENDER 2025

การแข่งขัน 2 ประเภท (สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา)

- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช)
- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส)

รางวัลชนะเลิศ ถ้วยรางวัล องค์กรมนตรี และ เงินรางวัล 7,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 1 ถ้วยรางวัลรัฐมนตรี และ เงินรางวัล 5,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 2 ถ้วยรางวัลสมาคม และ เงินรางวัล 3,000 บาท



สมัคร / สอบถามเพิ่มเติม :



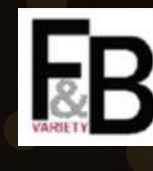
FBMA Thailand



FLAIR BARTENDER 2025

เกณฑ์กติกาการแข่งขัน Flair Bartender 2025 ระดับ (ปวช.) และ (ปวส.)

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นนักเรียน นักศึกษา ในระดับการศึกษา ปวช. และ ปวส. ในสถาบันการศึกษา ปัจจุบัน เท่านั้น
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องผสมเครื่องดื่ม จำนวน 2 เมนู คือ เมนูบังคับ (Cuba Libre) 1 เมนู และเมนูเครื่องดื่มที่คิดเอง 1 เมนู ภายในเวลา 7 นาที
3. สูตรที่ใช้ในการแข่งขันต้องเป็นสูตรที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเอง และไม่ซ้ำกับสูตรสากล โดยใช้ผลิตภัณฑ์หลักเป็นวัตถุดิบในส่วนผสม อย่างน้อย 1 ชนิด พร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และสำหรับกรรมการให้คะแนนรสชาติเครื่องดื่ม จำนวน 3 แก้ว
4. ผู้เข้าแข่งขันต้องนำส่วนผสม, อุปกรณ์และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่ง ปากแก้วจะต้องเป็นวัสดุจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
5. วัสดุการตกแต่งปากแก้วต้องเป็นมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick , Cocktail Stirrer , Straw
6. การคิดคะแนนเครื่องดื่มตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้ว หรือบนเครื่องดื่มเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้วและองค์ประกอบอื่นๆ ด้านล่างหรือนอกแก้วเครื่องดื่ม
7. ส่วนผสมในเครื่องดื่ม ไม่จำกัดจำนวนของส่วนผสม แต่ต้องระบุให้ครบถ้วนใน Recipe ซึ่งรวมทั้งการดรอ๊ป สเปรย์จากผิว หรือจากการ Smoked และ Infused
8. การส่งสูตรผสมให้ส่งสำหรับ 1 แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์เท่านั้น หากส่วนผสมที่ไม่สามารถวัดได้เป็นออนซ์ ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ
9. ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาใน Recipe โดยมีปริมาณเหลือหลังจากผสมแต่ละชนิด ในขวด หรือภาชนะไม่น้อยกว่า 1/2 ออนซ์
10. ทุกขวดและภาชนะที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตร Recipe เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีใน Recipe มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด
11. ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair
12. ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้เหล้า ของสปอนเซอร์ ในการ Working Flair เท่านั้น โดยใช้เวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที ห้ามใช้ขวด เหล้าผิดชนิด
13. หากผู้เข้าแข่งขันใช้เวลาไม่ถึง 30 วินาที จะไม่ได้คะแนน working Flair (เริ่มนับเวลาจากการจับขวดที่ใช้ Working Flair จนกระทั่งรินและวางขวด)
14. ขวดที่ใช้สำหรับการ Working Flair ต้องมีเหล้าในขวด ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ และต้องนำมาผสมเครื่องดื่ม
15. ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้วเท่านั้น และมีของเหลวในขวดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์ และ ต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินผสมทุกครั้ง



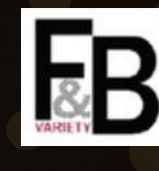
FLAIR BARTENDER 2025

เกณฑ์กติกาการแข่งขัน Flair Bartender 2025 ระดับ (ปวช.) และ (ปวส.)

16. ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Exhibition Flair และ Working Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขัน อุด หรือปิดจุก Pourer
17. ส่วนผสมที่ใส่ในขวดหรือภาชนะ ที่ไม่ใช่แสดง Exhibition Flair ต้องมีของเหลวในขวดหรือภาชนะ ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์
18. ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น Bitter ไซ้ขาว วาซาบิ น้ำผึ้ง แยม ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่าสัดส่วนใน Recipe
19. ผู้แข่งขัน สามารถรินส่วนผสมผ่าน Jigger หรือไม่ใช่ Jigger ก็ได้
20. ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวด

21. การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร
22. ในระหว่างการแข่งขันอนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วยได้ 2 คน
23. บาร์ผู้ช่วยไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขันของผู้เข้าแข่งขันได้
24. ไม่ให้ใช้ขวดไฟ การเล่นไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน อนุญาตเฉพาะการทำเครื่องดื่ม หรือตกแต่งเครื่องดื่ม
25. ผู้เข้าแข่งขันและผู้ควบคุมทีมจะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังคำชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการการตัดสิน

26. ลำดับการแข่งขันจะถูกกำหนดจากการจับฉลากก่อนการแข่งขัน
27. ในกรณีที่ได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะพิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill), รสชาติ, ความผิดพลาด ตามลำดับ
28. การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartender ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมดมารวมกัน นำไปลบด้วยกรรมการตัดสินคะแนน
29. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มการแข่งขัน 90 วินาที ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ ให้จัดต่อได้จนเสร็จ แต่จะมีการตัดคะแนนตามเวลาที่ใช้เกินไป จาก 90 วินาที
30. เมื่อผสมเครื่องดื่มเรียบร้อยแล้วให้นำใส่แก้วชิม 3 แก้วให้กรรมการ และ 1 แก้วโชว์ เพื่อพิจารณาการให้คะแนน เตรียมเพลงที่ใช้ในการแข่งขันใส่แฟลชไดรฟ์ นำมาให้เจ้าหน้าที่ก่อนเริ่มการแข่งขัน
31. กรรมการให้คะแนน จะแบ่งออกเป็น สามส่วน คือ กรรมการให้คะแนนด้านการผสมเครื่องดื่มบนเวที 3 ท่าน, กรรมการพิจารณาด้านรสชาติ – องค์ประกอบของเครื่องดื่ม 3 ท่าน และกรรมการด้านความผิดพลาดของผู้แข่งขัน 1 ท่าน



FLAIR BARTENDER 2025

เกณฑ์การให้คะแนน ระดับ (ปวช.) และ (ปวส.)

กรรมการให้คะแนนด้านการผสมเครื่องดื่ม

1. การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation) 5 คะแนน
2. ขั้นตอนการผสม (Process) 5 คะแนน
3. เครื่องดื่ม บังคับ (Sponsor Cocktail) 10 คะแนน
4. ทักษะ (Skill Working Flair) 10 คะแนน
5. ทักษะ (Skill Ex Flair) 30 คะแนน
 - 5.1 ความยาก - ง่าย ของท่า
 - 5.2 ความต่อเนื่องของท่า
 - 5.3 ความใช้อุปกรณ์
 - 5.4 Music Balance
 - 5.5 ความสมบูรณ์ของท่า

กรรมการพิจารณาด้านรสชาติ – องค์ประกอบของเครื่องดื่ม

6. ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร 5 คะแนน
7. การตกแต่งปากแก้ว (Garnish) 5 คะแนน
8. ภาพรวมของเครื่องดื่ม ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม 10 คะแนน
9. รสชาติ 20 คะแนน

รวม 100 คะแนน

