



ที่ ศธ ๐๖๗๐.๐๘/๑๔๕

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

รับที่..... 1616

วันที่..... 15 กรกฎาคม 2568

เวลา..... 12.38 น.

วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

๒๕๖/๑ ถ.บำรุงเมือง เขตป้อมปราบฯ

กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๐๐

๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รับสมัครผู้เข้าแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE ๒๐๒๕ ครั้งที่ ๒

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ  
๒. ใบสมัคร จำนวน ๑ ฉบับ  
๓. เกณฑ์กติกาการแข่งขัน จำนวน ๑ ชุด

ด้วยวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ร่วมกับสมาคมเดอะเชฟ ประเทศไทย บริษัท บางกอกแลนด์ จำกัด ดำเนินการจัดแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE ๒๐๒๕ ครั้งที่ ๒ ซึ่งถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพระยาสีห์ ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๘ ณ โรบินสัน ไลฟ์สไตล์ สมุทรปราการ นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ดำเนินการจัดการแข่งขัน จึงขอเรียนเชิญสถานศึกษา ที่มีความสนใจ สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE ๒๐๒๕ ครั้งที่ ๒ โดยส่งผู้เข้าร่วมแข่งขัน ทีมละ ๒ คน ครูผู้ควบคุมทีมละ ๑ คน พร้อมทั้งกรอกข้อมูลการสมัครผ่าน Google Form พร้อมแนบ ใบสมัคร ผ่าน Qr Code ด้านล่างนี้ เปิดรับสมัคร วันที่ ๒๐ มิถุนายน - ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘ และ

เรียน ผู้อำนวยการ ประกาศรายชื่อในวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๘ รายละเอียดดังเอกสารแนบ

ด้วย วช.พระนคร แจ้งเรื่อง รับสมัครผู้เข้าแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2 มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ ร่องฯ ผว., ☐ เพื่อโปรดทราบ ขอแสดงความนับถือ  
/ เพื่อโปรดพิจารณา ☐ เพื่อโปรดพิจารณา  
/ เห็นควรแจ้ง/เห็น ☐ เห็นควรแจ้ง....., ☐ เห็นควรมอบ.....

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ  
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป  
15 ก.ค. 68

(นางเบญจวรรณ ปกป้อง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

(นายสมพงษ์ นันตะภาพ)

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

ฝ่ายบริหารทรัพยากร

โทรศัพท์ ๐๘๙-๗๕๒-๔๑๓๔ นายวรายุทธ ต่ายเพ็ง ผู้ประสานงาน

เว็บไซต์ : www.bpc.ac.th

E-mail : saraban@bpc.ac.th

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

☐ทราบ.....

☐แจ้ง.....

☐มอบ.....

(นายวิษุทธิ์ ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

15.๖.๖8



Qr code Google Form



Line สอบถามข้อมูล

“เรียนดี มีความสุข”



## THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2 ซึ่งด้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

การแข่งขัน ทำอาหาร เชฟอาชีพ ทำเป็น ทำได้ ทำทันที ยกระดับอาหารไทยสู่มาตรฐานสากล

การแข่งขัน 3 ประเภท ( สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา )

- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ( ปวช )
- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ( ปวส )
- ระดับวิชาชีพพระยะลีน



รางวัลชนะเลิศ ด้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพฯ

เหรียญรางวัล เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 15,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 1 ได้รับรางวัลจากสมาคมเดอะเชฟ/ประเทศไทย เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 10,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 2 ได้รับรางวัลจากสมาคมเดอะเชฟ/ประเทศไทย เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 5,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 3 ได้รับรางวัลจากสมาคมเดอะเชฟ/ประเทศไทย เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 3,000 บาท

รางวัลชมเชย จำนวน 2 รางวัล เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 2,000 บาท

ดำเนินการโดยสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย

ร่วมกับ บริษัท บางกอกแอนด์ จำกัด ( มหาชน ) และ วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

ระหว่างวันที่ 16 - 17 สิงหาคม 2568 ณ โรบินสันไลฟ์สไตล์สมุทรปราการ เปิดรับสมัคร วันที่ 20 มิถุนายน ถึง วันที่ 25 กรกฎาคม 2568  
ประกาศรายชื่อทีมที่เข้าร่วมการแข่งขัน วันที่ 30 กรกฎาคม 2568 สามารถดาวน์โหลด กติกาการแข่งขัน และใบสมัครได้ที่ QR CODE





# THE CHEF CHALLENGE 2025

ซึ่งถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า  
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

การแข่งขัน ทำอาหาร เชฟอาชีพ ครั้งที่ 2  
ทำเป็น ทำได้ ทำกันที่ยกระดับอาหารไทย สู่มาตรฐานสากล

ระดับ ปวช. ปวส. และ ระยะสั้น



**เชฟทองเลี่ยม พุกทอง**

นายกสมาคมเดอะเชฟ ประเทศไทย



**ถ้วยพระราชทาน**

รางวัลชนะเลิศ ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพฯ  
เหรียญรางวัล เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 15,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 1 โล่รางวัลจากสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 10,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 2 โล่รางวัลจากสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 5,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 3 โล่รางวัลจากสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 3,000 บาท

รางวัลชมเชย จำนวน 2 รางวัล เกียรติบัตร และ เงินรางวัล 2,000 บาท

**ดำเนินการโดยสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย**

ร่วมกับ บริษัท บางกอกเอ็นรีจ จำกัด (มหาชน) และ วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

ระหว่างวันที่ 16-17 สิงหาคม 2568 ณ โรบินสันไลฟ์สไตล์สมุทรปราการ สมัคร วันที่ 20 มิถุนายน  
ถึง วันที่ 25 กรกฎาคม 2568 ประกาศรายชื่อทีมที่เข้าร่วมการแข่งขัน วันที่ 30 กรกฎาคม 2568  
สามารถดาวน์โหลด กฎกติกาการแข่งขัน และใบสมัครได้ที่ QR CODE





# THE CHEF CHALLENGE 2025

|                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>หม่ายกำหนดการการแข่งขัน</p> <p><b>THE CHEF CHALLENGE 2025</b></p> <p>ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)<br/>และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพระยะสั้น</p> <p>วันที่ 16 - 17 สิงหาคม 2568 ณ โรบินสันไลฟ์สไตล์ สมุทรปราการ</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| วัน เดือน ปี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | เวลา                                                                                                                                                                                                                                                              | รายการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>วันที่ 17 สิงหาคม 2568</p> <p>ระดับประกาศนียบัตร<br/>วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>08.00 – 08.30 น.</p> <p>10.00 – 12.00 น.</p> <p>12.00 – 14.00 น.</p> <p>15.00 – 16.00 น.</p>                                                                                                                                                                   | <p>- ครูผู้ควบคุม และ ผู้เข้าแข่งขันระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) รายงานตัว และลงทะเบียน พร้อมส่งเอกสารการยืนยันตัวตนของผู้เข้าแข่งขัน</p> <p>- เริ่มการแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2024</p> <p>- ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงาน และนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ</p> <p>- ประกาศผล มอบ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร โดยเชฟทองเต็ม พุกทอง นายกสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย</p> |
| <p>วันที่ 17 สิงหาคม 2568</p> <p>พิธีปิด</p> <p>- ทีมที่ได้รับรางวัล<br/>ชนะเลิศ ลำดับที่ 1 -6</p> <p>ระดับประกาศนียบัตร<br/>วิชาชีพ (ปวช.) (ปวส.)<br/>และระยะสั้น</p>                                                                                                                                                                                 | <p>14.30 – 15.00 น.</p> <p>15.00 – 17.00 น.</p> <p>17.00 – 18.00 น.</p>                                                                                                                                                                                           | <p>- ครูผู้ควบคุม และ ผู้เข้าแข่งขันทีมที่ได้รับรางวัล ชนะเลิศ ลำดับที่ 1 -6 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) (ปวส.) และระยะสั้น รายงานตัว</p> <p>- ประกาศผล มอบถ้วยรางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร</p> <p>- พิธีปิดการแข่งขัน โดย.....</p>                                                                                                            |
| <p>***หมายเหตุ***</p> <p>- ทีมที่ได้รับรางวัลชนะเลิศระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) (ปวส.) และระยะสั้น รับมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน วันที่ 17 สิงหาคม 2568 โดย.....</p> <p>- ชำราชกร พนักงานราชการ ที่เข้าร่วมพิธีปิด แต่งกายด้วยชุดปกติขาว / ครูอัตราจ้าง,ครูพิเศษสอน แต่งกายเสื้อแดง(สอศ.)</p> <p>- หม่ายกำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# THE CHEF CHALLENGE 2025

|                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>หมยกำหนดการการแข่งขัน</p> <p><b>THE CHEF CHALLENGE 2025</b></p> <p>ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)</p> <p>และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพระยะลัน</p> <p>วันที่ 16 - 17 สิงหาคม 2568 ณ โรบินสัน ไลฟ์สไตล์ สมุทรปราการ</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| วัน เดือน ปี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | เวลา                                                                                                                                                                                                                                                               | รายการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>วันที่ 16 สิงหาคม 2568</p> <p>ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>08.00 – 08.30 น.</p> <p>09.00 – 10.00 น.</p> <p>10.00 – 12.00 น.</p> <p>12.00 – 14.00 น.</p> <p>20.00 – 22.00 น.</p>                                                                                                                                            | <p>- ครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขันระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) รายงานตัว และลงทะเบียน พร้อมส่งเอกสารการยืนยันตัวตนของผู้เข้าแข่งขัน</p> <p>- พิธีเปิดการแข่งขัน โดย.....</p> <p>- เริ่มการแข่งขัน <b>THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2</b></p> <p>- ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงาน และนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ</p> <p>- ประกาศผล มอบ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร โดยเชฟทองเลี่ยม พุกทอง นายกสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย</p> |
| <p>วันที่ 16 สิงหาคม 2568</p> <p>ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพระยะลัน</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>14.00 – 15.00 น.</p> <p>15.00 – 17.00 น.</p> <p>17.00 – 19.00 น.</p> <p>20.00 – 22.00 น.</p>                                                                                                                                                                    | <p>- ครูผู้ควบคุม และผู้เข้าแข่งขันระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพระยะลัน รายงานตัว และลงทะเบียน พร้อมส่งเอกสารการยืนยันตัวตนของผู้เข้าแข่งขัน</p> <p>- เริ่มการแข่งขัน <b>THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2</b></p> <p>- ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงาน และนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ</p> <p>- ประกาศผล มอบ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร โดยเชฟทองเลี่ยม พุกทอง นายกสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย</p>                                     |
| <p>***หมายเหตุ***</p> <p>- ทีมที่ได้รับรางวัลชนะเลิศระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) (ปวส.) และพระยะลัน รับมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน</p> <p>วันที่ 17 สิงหาคม 2568 โดย.....</p> <p>- ข้าราชการ พนักงานราชการ ที่เข้าร่วมพิธีเปิด แต่งกายด้วยชุดปกติขาว / ครูอัตราจ้าง,ครูพิเศษสอน แต่งกายเสื้อแดง(สอศ.)</p> <p>- หมยกำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



รูปถ่าย  
เครื่องแบบ  
นักศึกษา  
ขนาด 1 นิ้ว

## ใบสมัคร THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2

ประเภทวิชา.....สาขาวิชา.....

☐ ระดับ ปวช. ☐ ระดับ ปวส. ☐ ระดับวิชาชีพพระยະສັນ

ชื่อ - สกุล .....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
รหัสประจำตัวนักเรียน นักศึกษา.....กำลังศึกษาในระบบ ☐ ปกติ ☐ ทวิภาคี  
☐ ระดับ ปวช. ☐ ระดับ ปวส. ☐ ระดับวิชาชีพพระยະສັນ ชั้นปีที่..... ประเภทวิชา.....  
สาขาวิชา.....วิทยาลัย.....  
อาชีวศึกษาจังหวัด.....ภาค.....  
ข้าพเจ้า ขอรับรองข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร  
(.....)  
หมายเลขโทรศัพท์.....

ลงชื่อ.....ครูผู้ควบคุม.....ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต  
(.....)(.....)  
หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้อำนวยการวิทยาลัย.....

### เอกสารประกอบใบสมัคร

1. สำเนาบัตรประจำตัวนักเรียน นักศึกษา (ในกรณีที่ไม่มีบัตรประจำตัวนักเรียน นักศึกษา ให้นำใบรับรองการเป็นนักศึกษา พร้อมทั้งผู้บริหารเซ็นรับรอง 1 ฉบับ)
2. สำเนาบัตรประชาชน 1 ฉบับ

\*\*\*เอกสารฉบับจริงส่ง ณ จุดลงทะเบียน ก่อนวันแข่งขัน\*\*\*



# THE CHEF CHALLENGE 2025

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะทักษะการประกอบอาหารให้นักเรียน
- 2) เพื่อให้นักเรียน ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักเรียนได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพในระดับสากล เชฟอาชีพ ทำเป็น ทำได้ ทำทันที ยกระดับอาหารไทยสู่มาตรฐานสากล

### 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

- 1) เป็นนักเรียนในระบบ ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 2) เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 3) ผู้เข้าร่วมแข่งขันทีมละ 2 คน ครูผู้ควบคุม ทีมละ 1 คน รวมเป็น 3 คน
- 4) ส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานเข้าร่วมการแข่งขัน ในเวลาที่กำหนดและได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมแข่งขัน จำนวน 30 ทีม ตามประกาศของคณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 5) ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยชุดยูนิฟอร์มปฏิบัติงานครัวให้ถูกต้องและครบถ้วน

### 3. งานที่กำหนด

ทีมผู้เข้าแข่งขันต้อง ประกอบอาหารไทยสไตล์โมเดิร์น โดยใช้วัตถุดิบหลักจากเป็ด จำนวน 2 รายการ สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด สำหรับจัดแสดง 1 ชุด ประกอบด้วย

- 1.) อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)
- 2.) เมนคอร์ส (Main Course)

### 4. รายละเอียดของการแข่งขัน

- 1.) เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 2 ชั่วโมง (120 นาที)
- 2.) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที
- 3.) คำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด (ส่งไฟล์ PDF ณ จุดลงทะเบียน)
- 4.) ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเองทั้งหมด
- 5.) ไม่อนุญาตให้เตรียมวัตถุดิบปรุงสำเร็จมาใช้ เช่น น้ำพริกแกง ให้มาทำบริเวณการแข่งขันเท่านั้น
- 6.) อนุญาตให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด มาล้างหน้าได้เท่านั้น
- 7.) เครื่องมือ อุปกรณ์ในการในการปฏิบัติงาน และอุปกรณ์จัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง
- 8.) อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
- 9.) อนุญาตให้จัดพื้นที่แสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
- 10.) อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปฏิบัติงานทุกประเภทรวมกันต้องไม่เกิน 20 แอมป์ (5,000 W) เต้าไฟฟ้าต้องไม่เกิน 3 เครื่อง
- 11.) ปลั๊กฟ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง



# THE CHEF CHALLENGE 2025

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

### 5. สิ่งที่คุณคณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

- 1.) โต๊ะปฏิบัติงานจำนวน 2 ตัว ผ้าคลุมโต๊ะ  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 180 เซนติเมตร  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 120 เซนติเมตร
- 2.) พื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาดกว้าง 75 เซนติเมตร ยาว 75 เซนติเมตร ผ้าคลุมโต๊ะ
- 3.) ถังขยะใบสูงดำ 1 ถัง
- 4.) ชิงค์ล้างจาน
- 5.) ปลั๊กไฟ 2 หัว
- 6.) ป้ายลำดับที่ในการแข่งขันที่ระบุชื่อวิทยาลัย (ตามลำดับที่ประกาศ)

### 6. เกณฑ์การให้คะแนน

| เกณฑ์การตัดสิน ( 100 คะแนน )                           |                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1) การเตรียมงานและกระบวนการ</b>                     | <b>40 คะแนนเต็ม</b> |
| (1) เตรียม วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน | 10 คะแนน            |
| (2) ทักษะการประกอบอาหาร                                | 10 คะแนน            |
| (3) เทคนิคในการประกอบอาหาร                             | 10 คะแนน            |
| (4) สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน             | 10 คะแนน            |
| <b>2) ผลงาน</b>                                        | <b>60 คะแนนเต็ม</b> |
| (1) รสชาติ                                             | 20 คะแนน            |
| (2) การออกแบบและการจัดวางองค์ประกอบในงาน               | 15 คะแนน            |
| (3) ความคิดสร้างสรรค์และความคิดริเริ่ม                 | 15 คะแนน            |
| (4) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที   | 5 คะแนน             |
| (5) การจัดโต๊ะนำเสนอผลงาน                              | 5 คะแนน             |

### 7. รางวัลที่ได้รับ

- |                       |                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1) ชนะเลิศ            | ได้รับเงินรางวัล 15,000 บาท ถ้วยรางวัลพระราชทาน เหรียญรางวัล เกียรติบัตร |
| 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 | ได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร  |
| 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 | ได้รับเงินรางวัล 5,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร   |
| 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 | ได้รับเงินรางวัล 3,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร   |
| 5) รางวัลชมเชย 1      | ได้รับเงินรางวัล 2,000 บาท เหรียญรางวัล เกียรติบัตร                      |
| 6) รางวัลชมเชย 2      | ได้รับเงินรางวัล 2,000 บาท เหรียญรางวัล เกียรติบัตร                      |



# THE CHEF CHALLENGE 2025

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ประเพณีวิชาการ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะทักษะการประกอบอาหาร ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพในระดับสากล เชฟอาชีพ ทำเป็น ทำได้ ทำทันที ยกระดับอาหารไทยสู่มาตรฐานสากล

### 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

- 1) เป็นนักศึกษาในระบบ ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 3) ผู้เข้าร่วมแข่งขันทีมละ 2 คน ครูผู้ควบคุม ทีมละ 1 คน รวมเป็น 3 คน
- 4) ส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานเข้าร่วมการแข่งขัน ในเวลาที่กำหนดและได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมแข่งขัน จำนวน 30 ทีม ตามประกาศของคณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 5) ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยชุดยูนิฟอร์มปฏิบัติงานครัวให้ถูกต้องและครบถ้วน

### 3. งานที่กำหนด

ทีมผู้เข้าแข่งขันต้อง ประกอบอาหารไทยสไตล์ฟิวชั่น โดยใช้วัตถุดิบหลักจากเป็ด จำนวน 2 รายการ สำหรับส่งกรรมการ 1 ชุด สำหรับจัดแสดง 1 ชุด ประกอบด้วย

- 1.) อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)
- 2.) เมนคอร์ส (Main Course)

### 4.รายละเอียดของการแข่งขัน

- 1.) เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 2 ชั่วโมง (120 นาที)
- 2.) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที
- 3.) คำรับรองสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด (ส่งไฟล์ PDF ณ จุดลงทะเบียน)
- 4.) ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเองทั้งหมด
- 5.) ไม่อนุญาตให้เตรียมวัตถุดิบปรุงสำเร็จมาใช้ เช่น น้ำพริกแกง ให้มาทำบริเวณการแข่งขันเท่านั้น
- 6.) อนุญาตให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด มาล้างหน้าได้เท่านั้น
- 7.) เครื่องมือ อุปกรณ์ในการในการปฏิบัติงาน และอุปกรณ์จัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง
- 8.) อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
- 9.) อนุญาตให้จัดพื้นที่แสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
- 10.) อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปฏิบัติงานทุกประเภทรวมกันต้องไม่เกิน 20 แอมป์ (5,000 W)  
เตาไฟฟ้าต้องไม่เกิน 3 เครื่อง
- 11.) ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง



# THE CHEF CHALLENGE 2025

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

### 5. สิ่งที่คุณคณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

- 1.) โต๊ะปฏิบัติงานจำนวน 2 ตัว ผ้าคลุมโต๊ะ  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 180 เซนติเมตร  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 120 เซนติเมตร
- 2.) พื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาดกว้าง 75 เซนติเมตร ยาว 75 เซนติเมตร ผ้าคลุมโต๊ะ
- 3.) ถังขยะใบถุงดำ 1 ถัง
- 4.) ชิงค์ล้างจาน
- 5.) ปลั๊กไฟ 2 หัว
- 6.) ป้ายลำดับที่ในการแข่งขันที่ระบุชื่อวิทยาลัย (ตามลำดับที่ประกาศ)

### 6. เกณฑ์การให้คะแนน

| เกณฑ์การตัดสิน ( 100 คะแนน )                           |                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1) การเตรียมงานและกระบวนการ</b>                     | <b>40 คะแนนเต็ม</b> |
| (1) เตรียม วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน | 10 คะแนน            |
| (2) ทักษะการประกอบอาหาร                                | 10 คะแนน            |
| (3) เทคนิคในการประกอบอาหาร                             | 10 คะแนน            |
| (4) สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน             | 10 คะแนน            |
| <b>2) ผลงาน</b>                                        | <b>60 คะแนนเต็ม</b> |
| (1) รสชาติ                                             | 20 คะแนน            |
| (2) การออกแบบและการจัดวางองค์ประกอบในงาน               | 15 คะแนน            |
| (3) ความคิดสร้างสรรค์และความคิดริเริ่ม                 | 15 คะแนน            |
| (4) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที   | 5 คะแนน             |
| (5) การจัดโต๊ะนำเสนอผลงาน                              | 5 คะแนน             |

### 7. รางวัลที่ได้รับ

- |                       |                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1) ชนะเลิศ            | ได้รับเงินรางวัล 15,000 บาท ถ้วยรางวัลพระราชทาน เหรียญรางวัล เกียรติบัตร |
| 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 | ได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร  |
| 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 | ได้รับเงินรางวัล 5,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร   |
| 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 | ได้รับเงินรางวัล 3,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร   |
| 5) รางวัลชมเชย 1      | ได้รับเงินรางวัล 2,000 บาท เหรียญรางวัล เกียรติบัตร                      |
| 6) รางวัลชมเชย 2      | ได้รับเงินรางวัล 2,000 บาท เหรียญรางวัล เกียรติบัตร                      |



# THE CHEF CHALLENGE 2025

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ประเพณีวิชาการ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะทักษะการประกอบอาหาร ให้แก่นักศึกษาวิชาชีพชั้นสูง
- 2) เพื่อให้นักศึกษาวิชาชีพชั้นสูง ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้นักศึกษาวิชาชีพชั้นสูง ได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพในระดับสากล เชฟอาชีพ ทำเป็น ทำได้ ทำทันที ยกระดับอาหารไทยสู่มาตรฐานสากล

### 2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

- 1) เป็นนักศึกษาวิชาชีพชั้นสูง ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษาวิชาชีพชั้นสูง ที่กำลังศึกษาอยู่ใน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรไม่ต่ำกว่า 75 ชั่วโมง
- 3) ผู้เข้าร่วมแข่งขันทีมละ 2 คน ครูผู้ควบคุม ทีมละ 1 คน รวมเป็น 3 คน
- 4) ส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานเข้าร่วมการแข่งขัน ในเวลาที่กำหนดและได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมแข่งขัน จำนวน 30 ทีม ตามประกาศของคณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 5) ผู้เข้าร่วมแข่งขันแต่งกายด้วยชุดยูนิฟอร์มปฏิบัติงานครัวให้ถูกต้องและครบถ้วน

### 3. งานที่กำหนด

ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องประกอบอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นเมนคอร์ส (Main Course) โดยใช้วัตถุดิบหลักจากเป็ด จำนวน 2 จาน สำหรับส่งกรรมการ 1 จานและสำหรับจัดแสดงผลงาน 1 จาน

### 4. รายละเอียดของการแข่งขัน

- 1.) เวลาการแข่งขัน ทั้งหมด 2 ชั่วโมง (120 นาที)
- 2.) ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที
- 3.) คำรับอาหารสำหรับส่งคณะกรรมการ จำนวน 5 ชุด (ส่งไฟล์ PDF ณ จุดลงทะเบียน)
- 4.) ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเองทั้งหมด
- 5.) ไม่อนุญาตให้เตรียมวัตถุดิบปรุงสำเร็จมาใช้ เช่น น้ำพริกแกง ให้มาทำบริเวณการแข่งขันเท่านั้น
- 6.) อนุญาตให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด มาล้างหน้าได้เท่านั้น
- 7.) เครื่องมือ อุปกรณ์ในการในการปฏิบัติงาน และอุปกรณ์จัดแสดงผลงานให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง
- 8.) อนุญาตให้จัดวางวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
- 9.) อนุญาตให้จัดพื้นที่แสดงผลงานให้เสร็จก่อนเวลาการแข่งขัน
- 10.) อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการปฏิบัติงานทุกประเภทรวมกันต้องไม่เกิน 20 แอมป์ (5,000 W) เต้าไฟฟ้าต้องไม่เกิน 3 เครื่อง
- 11.) ปลั๊กพ่วงผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมมาเอง



# THE CHEF CHALLENGE 2025

## เกณฑ์ กติกา การแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

### 5. สิ่งที่คุณสมบัติกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมให้ผู้เข้าแข่งขัน

- 1.) โต๊ะปฏิบัติงานจำนวน 2 ตัว ผ้าคลุมโต๊ะ  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 180 เซนติเมตร  
กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 120 เซนติเมตร
- 2.) พื้นที่โต๊ะจัดแสดงผลงานขนาดกว้าง 75 เซนติเมตร ยาว 75 เซนติเมตร ผ้าคลุมโต๊ะ
- 3.) ถังขยะใบถุงดำ 1 ถัง
- 4.) ชิงค์ล้างจาน
- 5.) ปลั๊กไฟ 2 หัว
- 6.) ป้ายลำดับที่ในการแข่งขันที่ระบุชื่อวิทยาลัย (ตามลำดับที่ประกาศ)

### 6. เกณฑ์การให้คะแนน

| เกณฑ์การตัดสิน ( 100 คะแนน )                           |                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1) การเตรียมงานและกระบวนการ</b>                     | <b>40 คะแนนเต็ม</b> |
| (1) เตรียม วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน | 10 คะแนน            |
| (2) ทักษะการประกอบอาหาร                                | 10 คะแนน            |
| (3) เทคนิคในการประกอบอาหาร                             | 10 คะแนน            |
| (4) สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน             | 10 คะแนน            |
| <b>2) ผลงาน</b>                                        | <b>60 คะแนนเต็ม</b> |
| (1) รสชาติ                                             | 20 คะแนน            |
| (2) การออกแบบและการจัดวางองค์ประกอบในงาน               | 15 คะแนน            |
| (3) ความคิดสร้างสรรค์และความคิดริเริ่ม                 | 15 คะแนน            |
| (4) การนำเสนอผลงานไม่ต่ำกว่า 3 นาทีและไม่เกิน 5 นาที   | 5 คะแนน             |
| (5) การจัดโต๊ะนำเสนอผลงาน                              | 5 คะแนน             |

### 7. รางวัลที่ได้รับ

- |                       |                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1) ชนะเลิศ            | ได้รับเงินรางวัล 15,000 บาท ถ้วยรางวัลพระราชทาน เหรียญรางวัล เกียรติบัตร |
| 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 | ได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร  |
| 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 | ได้รับเงินรางวัล 5,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร   |
| 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 | ได้รับเงินรางวัล 3,000 บาท โล่รางวัลเกียรติยศ เหรียญรางวัล เกียรติบัตร   |
| 5) รางวัลชมเชย 1      | ได้รับเงินรางวัล 2,000 บาท เหรียญรางวัล เกียรติบัตร                      |
| 6) รางวัลชมเชย 2      | ได้รับเงินรางวัล 2,000 บาท เหรียญรางวัล เกียรติบัตร                      |