



ที่ ศธ ๐๖๗๐.๐๘/๒๒๓

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
รับที่..... 1734
วันที่..... 30 กรกฎาคม 2568
เวลา..... 11.50 น.

วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร
๒๘๖/๑ ถ.บำรุงเมือง เขตป้อมปราบฯ
กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๐๐

๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขยายระยะเวลาการรับสมัครผู้เข้าแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE ๒๐๒๕ ครั้งที่ ๒

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทุกแห่ง

อ้างถึง หนังสือวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ที่ ศธ ๐๖๗๐.๐๘/๑๔๕ ลงวันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๘

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

ตามหนังสือที่อ้างถึง วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ร่วมกับสมาคมเดอะเชฟประเทศไทย บริษัท บางกอกแลนด์ จำกัด ได้ประกาศรับสมัครผู้เข้าแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE ๒๐๒๕ ครั้งที่ ๒ ซึ่งถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ประเภทวิชาคหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพระยาสัน ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๘ ณ โรบินสันไลฟ์สไตล์ สมุทรปราการ นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร จึงขอขยายระยะเวลาการรับสมัครผู้เข้าแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE ๒๐๒๕ ครั้งที่ ๒ สำหรับวิทยาลัยใดที่ส่งสมัครผู้เข้าแข่งขันแล้ว และมีความประสงค์ส่งผู้เข้าแข่งขันเพิ่ม สามารถสมัครเพิ่มเติมได้ พร้อมทั้งกรอกข้อมูลการสมัครผ่าน Google Form พร้อมแนบใบสมัคร ผ่าน Qr Code ด้านล่างนี้ ขยายรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๘ รายละเอียด

เรียน ผู้อำนวยการ

ตั้งเอกสารแนบ

ด้วย วช.พระนคร แจ้งขยายระยะเวลาการรับสมัคร

ผู้เข้าแข่งขัน THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2

มาเพื่อ เรียน ผู้อำนวยการเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควรแจ้ง

ครุแผนกอาหารฯ

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ

หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

30 ก.ค. 68

เรียน ผู้อำนวยการ

เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควรแจ้ง

เห็นควรมอบ

ขอแสดงความนับถือ

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

☒ทราบ.....

☐แจ้ง.....

☐มอบ.....

(นายวิษุทธิ์ ลีจินดา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

30 1-0 68

ฝ่ายบริหารทรัพยากร

โทรศัพท์ ๐๘๙-๗๕๒-๔๑๓๔ นายวรยุทธ์ ต่ายเพ็ง ผู้ประสานงาน

เว็บไซต์ : www.bpc.ac.th

E-mail : saraban@bpc.ac.th

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

“เรียนดี มีความสุข”



Qr code Google Form



Line สอบถามข้อมูล



THE CHEF CHALLENGE 2025

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



THE CHEF CHALLENGE 2025

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



รูปถ่าย
เครื่องแบบ
นักศึกษา
ขนาด 1 นิ้ว

ใบสมัคร THE CHEF CHALLENGE 2025 ครั้งที่ 2

ประเภทวิชา.....สาขาวิชา.....

☐ ระดับ ปวช. ☐ ระดับ ปวส. ☐ ระดับวิชาชีพพระยະສັນ

ชื่อ - สกุลอายุ.....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 โดยใช้วัตถุดิบหลักจากเปิด 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)	
1) การเตรียมงานและกระบวนการ	40 คะแนนเต็ม
(1) เตรียม วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	10 คะแนน
(2) ทักษะการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(3) เทคนิคในการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(4) สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10 คะแนน
2) ผลงาน	60 คะแนนเต็ม
(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 ประเพณีวิชาการ สาขาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

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)	
1) การเตรียมงานและกระบวนการ	40 คะแนนเต็ม
(1) เตรียม วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	10 คะแนน
(2) ทักษะการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(3) เทคนิคในการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(4) สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10 คะแนน
2) ผลงาน	60 คะแนนเต็ม
(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)	
1) การเตรียมงานและกระบวนการ	40 คะแนนเต็ม
(1) เตรียม วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	10 คะแนน
(2) ทักษะการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(3) เทคนิคในการประกอบอาหาร	10 คะแนน
(4) สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10 คะแนน
2) ผลงาน	60 คะแนนเต็ม
(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 ครั้งที่ 2 ซึ่งด้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

การแข่งขัน ทำอาหาร เชฟอาชีพ ทำเป็น ทำได้ ทำทันที ยกระดับอาหารไทยสู่มาตรฐานสากล

การแข่งขัน 3 ประเภท (สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา)

- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช)
- ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส)
- ระดับวิชาชีพพระยะลัน

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



เชฟทองเลียม 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 บางกอกเนชั่น 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

