



Charles Carrasco
ชาร์ล แครร์โสะ
ประธานสมาคมเชฟโลก



COMPETITION
ENDORSED BY
WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

สมาคมเชฟโลก มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะต้อนรับ 'เม็คโคร โอรก้า ชาเลนจ์ 2016' เป็นการแข่งขันที่รับรองโดยสมาคมเชฟโลก

ขอแสดงความยินดีกับ บริษัท สยามเม็คโคร จำกัด (มหาชน) สำหรับความอุตสาหะ และความทุ่มเท ในการจัดงานแข่งขัน 'เม็คโคร โอรก้า ชาเลนจ์' รวมถึงขอบขอบคุณผู้ร่วมงานและผู้สนับสนุนทั้งหมด ที่ทำให้งานนี้เกิดขึ้นเพราะงานนี้จะเกิดขึ้นไม่ได้ถ้าขาดการสนับสนุนของทุกคน นับเป็นความน่าตื่นเต้น ทุกครั้งที่ข้าพเจ้าได้เห็นความก้าวหน้าของวงการอาชีพเชฟ การให้บริการทางด้านอาหาร และที่น่า อัศจรรย์ใจที่สุดคือการแข่งขันที่เกิดขึ้นในมาตรฐานระดับโลก ซึ่งสิ่งเหล่านี้เกิดขึ้นได้จากการทุ่มเท แรงกายแรงใจของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน และ 'สมาคมเชฟโลก' ก็ภูมิใจที่ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของ ความสำเร็จที่เกิดขึ้นในครั้งนี้

สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าอยากจะกล่าวขอบคุณผู้เข้าแข่งขันทุกท่านที่อุทิศตนเพื่อความก้าวหน้าของสาขา อาชีพเชฟและเพื่อไขว่คว้าความสำเร็จในอนาคต ข้าพเจ้าเห็นโอกาสอันยิ่งใหญ่ที่เกิดขึ้นและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้ร่วมเป็นสักขีพยานของการเติบโตที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

การแข่งขันตกแต่งหน้าเค้กฟรีสไตล์ และ เมนูของหวานเสิร์ฟพร้อมฟรีสไตล์ (บุคคลทั่วไป, ประเภททีม 2 คน) Makro Free Style Cake Decoration & Hot Dessert Challenge (Open Competition, Team Of 2)

ผู้เข้าแข่งขันจะต้องตกแต่งหน้าเค้กในรูปแบบฟรีสไตล์ และ ประมุขของหวานเสิร์ฟพร้อม ฟรีสไตล์ (ประเภททีม 2 คน) ภายในเวลา 60 นาที โดยจะต้องตกแต่งเค้กจำนวน 1 ก้อน ขนาด 6 ปอนด์ และ ประมุขของหวานเสิร์ฟพร้อมฟรีสไตล์ จำนวน 2 ที่ (ขนาด 1 คน รับประทาน)

รายละเอียดการแข่งขัน

- เวลาการแข่งขัน** 60 นาที
- ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน** ทีมละ 2 ท่าน (ทั้งหมด 12 ทีม)
- เมนูอาหาร** ตกแต่งเค้กฟรีสไตล์ 1 ก้อน และ เมนูของหวานเสิร์ฟพร้อมฟรีสไตล์
- ขนาดเมนู**
 - ตกแต่งเค้กขนาด 6 ปอนด์ เส้นผ่านศูนย์กลาง 12 นิ้ว สูง 3 นิ้ว
 - ผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำส่วนตกแต่งด้วยมือ และส่วนตกแต่งทั้งหมดต้องรับประทานได้
 - เมนูของหวานเสิร์ฟพร้อมฟรีสไตล์
 - จัดเสิร์ฟ 2 ที่ (ขนาด 1 คนรับประทาน)

การแข่งขันตกแต่งหน้าเค้กฟรีสไตล์

- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องตกแต่งหน้าเค้กด้วยอุปกรณ์ตกแต่งที่ทำด้วยมือทั้งหมด อุปกรณ์ตกแต่งทั้งหมดจะต้องรับประทานได้ (ยกเว้นแกนกลาง)
- ไม่อนุญาตให้ใช้เส้นลวด หรืออุปกรณ์ถ่วงน้ำหนักในการเสริมการตกแต่ง
- ผู้จัดงานจะจัดเตรียม บัตเตอร์เค้กเปล่า ขนาด 6 ปอนด์ จำนวน 1 ชิ้น ให้ผู้เข้าแข่งขันในวันแข่งขัน
- ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้วัตถุที่รับประทานได้หรือเทคนิคอะไรในการ ตกแต่งเค้กก็ได้เพื่อนำเสนอได้อย่างเต็มที่ โดยต้องไม่ขัดกับกฎพื้นฐาน
- อุปกรณ์และสิ่งของที่จะใช้ตกแต่งทั้งหมด ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

การแข่งขันเมนูของหวานฟรีสไตล์เสิร์ฟพร้อม

- ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมเมนูของหวานจานร้อน 1 เมนู จำนวน 2 จาน ภายใน 60 นาที
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงเมนูของหวานมาด้วยตนเองทั้งหมด
- อุปกรณ์และสิ่งของที่จะใช้ตกแต่งทั้งหมด ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

กฎกติกา และข้อบังคับ

- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องได้รับคำยืนยันการเข้าร่วมการแข่งขันจาก Makro เท่านั้น
- การแข่งขันเปิดรับสมัครแบบไม่จำกัดรุ่นอายุ
- ผู้เข้าแข่งขันทุกท่านต้องรายงานตัวก่อนเวลาการแข่งขัน 30 นาที
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมวัตถุดิบ, อุปกรณ์เครื่องครัว (นอกเหนือจากรายการ ที่จัดเตรียมให้), ภาชนะใส่อาหาร และอุปกรณ์สำหรับจัดแสดงอาหารมาเอง
- ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมส่วนประกอบสำหรับการใช้การแข่งขันตกแต่ง หน้าเค้กมาเอง
- อุปกรณ์ครัวมาตรฐานจะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน ในแต่ละสถานีแข่งขัน ปรุงอาหารจะมีไฟฟ้าให้ใช้งานได้ 1 จุดแรงดันไฟ 220 โวลต์
- หากผู้เข้าแข่งขันทำอาหารเกินเวลา 60 นาที จะถูกตัดคะแนนทันที: 1 คะแนน ถ้าอาหารเสร็จช้ากว่ากำหนดมากกว่า 10 นาที จะถูกตัดสิทธิ์จากการแข่งขัน
- ชุดเชฟ, หมวก, ผ้ากันเปื้อน จะถูกจัดเตรียมโดยผู้จัดงาน ผู้เข้าแข่งขันจะต้อง ใส่ชุดเชฟที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และจะตัดคะแนนจากผู้เข้าแข่งขันหากการ แต่งกายไม่เหมาะสม ห้ามผู้เข้าแข่งขันใส่กางเกงยีนส์ และรองเท้าผ้าใบ
- การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

เกณฑ์การให้คะแนน

การแข่งขันตกแต่งเค้กฟรีสไตล์

การจัดแสดงและนำเสนอผลงาน	25 คะแนน
การจัดวางและตกแต่งเพื่อให้มีความสวยงามน่ารับประทานมากขึ้นสามารถตกแต่ง ให้เกิดความอยากรับประทาน มีความทันสมัย	
ความถูกต้องในการตกแต่งแบบมืออาชีพ	25 คะแนน
มีพื้นฐานที่ถูกต้องในการจัดตกแต่ง, มีศิลปะการประกอบอาหารแบบทันสมัยตาม ยุคปัจจุบัน ดูเรียบร้อย และทำได้อย่างจริงในทางปฏิบัติ ขั้นตอนที่ต้องดูกับวัตถุดิบ รวมตัว, ความสะอาด องค์ประกอบของการจัดวางที่สมดุล องค์ประกอบของ สีสีนที่ความสวยงามโดดเด่น	
ความสวยงาม	25 คะแนน
องค์ประกอบของการจัดวางที่สมดุล องค์ประกอบของสีสีนที่มีความสวยงามโดดเด่น ทำให้เกิดความอยากอาหาร	
รูปแบบของการจัดเสิร์ฟ	25 คะแนน
ส่วนประกอบและเครื่องเคียงในจานต้องสอดคล้องกัน คะแนนจะถูกตัดจากการ จัดวางความเรียบร้อย และ หลักการการจัดวางจานขึ้นพื้นฐานห้ามใช้ของตกแต่ง ที่เป็นของเทียม การจัดตกแต่งจำเป็นต้องทำให้อาหารมีความน่ารับประทานมากขึ้น	

เกณฑ์การให้คะแนน

เมนูของหวานฟรีสไตล์เสิร์ฟพร้อม

ความสะอาดและความเรียบร้อยในพื้นที่ทำงาน	10 คะแนน
การจัดวางวัตถุดิบ และอุปกรณ์ทำครัวที่ถูกต้องเหมาะสมกับการทำงาน การวางแผนการทำงานอย่างราบรื่น อาหารเสร็จตามกำหนดเวลา และใช้เวลาให้เกิดประโยชน์สูงสุด	
ความถูกต้องในการประกอบอาหารแบบมืออาชีพ	30 คะแนน
มีพื้นฐานที่ถูกต้องในการจัดเตรียมอาหาร มีศิลปะการประกอบอาหารแบบ ทันสมัยตามยุคปัจจุบัน การประกอบอาหารควรจะประยุกต์ให้ดูเรียบร้อย และทำได้อย่างจริงในทางปฏิบัติ ขั้นตอนการปรุงอาหารที่ถูกต้องกับวัตถุดิบ รวมถึงเครื่องเคียง ความสะอาด และสุขอนามัยในการปรุงอาหาร รวมถึงสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร	
การจัดแสดงและนำเสนอผลงาน	10 คะแนน
ส่วนประกอบและเครื่องเคียงในจานต้องสอดคล้องกัน คะแนนจะถูกตัดจากการ จัดวาง ความเรียบร้อย และ หลักการการจัดวางจานขึ้นพื้นฐาน ห้ามใช้ของตกแต่งที่เป็นของเทียม การจัดตกแต่งจำเป็นต้องทำให้อาหาร มีความน่ารับประทานมากขึ้น	
รสชาติอาหาร และรสสัมผัส	50 คะแนน
รักษารสชาติพื้นฐานของอาหารนั้นๆได้อย่างถูกต้อง อาหารต้องมีรสชาติที่ เหมาะสมกับเครื่องปรุงรส มีรสชาติดีและสีสีนที่ดี สอดคล้อง กับมาตรฐานอาหารในยุคปัจจุบันและมีความพึงพอใจในการ	

ข้อมูลประกอบสำหรับผู้เข้าแข่งขัน

เกณฑ์คะแนนการตัดสิน

100-90 คะแนน ระดับเหรียญทอง	79-70 คะแนน ระดับเหรียญทองแดง
89-80 คะแนน ระดับเหรียญเงิน	69-60 คะแนน ระดับใบประกาศนียบัตร

หมดเขตรับสมัคร วันที่ 30 กันยายน 2559

รางวัลสำหรับการแข่งขัน

- รอบชิงแชมป์ประเทศไทย**
ชิงถ้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตดาเมตุ

เงินรางวัลชนะเลิศ	50,000 บาท
รองชนะเลิศอันดับหนึ่ง	25,000 บาท
รองชนะเลิศอันดับสอง	10,000 บาท
รางวัลชมเชย (3 รางวัล)	5,000 บาท

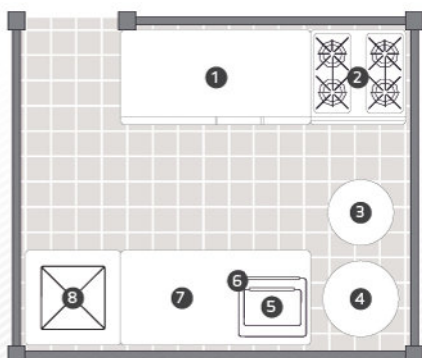
ตัวอย่างการตกแต่งเค้กที่เข้าประกวด และเกณฑ์การให้คะแนน



ตัวอย่างเมนูของหวานฟรีสไตล์ซีรีส์พร้อม และเกณฑ์การให้คะแนน



อุปกรณ์เครื่องครัว สำหรับผู้เข้าแข่งขัน 1 ทีม



พื้นที่ครัวทำอาหารขนาด 3x2.5 เมตร

1. ตู้แช่เย็นชนิดเคาน์เตอร์	9. คีมสแตนเลส 30 ซม.	3 อัน	16. หม้อสตูว์	1 ใบ
2. เตาแก๊ส 4 หัวเตา	10. ที่ตัดของทอด	1 อัน	17. ช้อนชุป	1 คัน
3. ถังแก๊ส	11. กัฟพีมีรู	1 อัน	18. จานอาหาร	3 ใบ
4. ถังขยะ	12. เขียงพลาสติก	1 อัน	19. อ่างอาหาร 15 ซม.	1 ใบ
5. เตาไฟฟ้า (ไฟบน)	13. มีด Chef Knife	1 ด้าม	20. อ่างอาหาร 30 ซม.	1 ใบ
6. เตาอบไฟฟ้า	14. กระตะกรงดั้น	1 ใบ		
7. ฝักเตรียม สแตนเลส	15. กระตะกรสลัก	1 ใบ		
8. อ่างล้างจาน (หลุมเดี่ยว)				