

# PIM Young Creative Food Contest 2019



ภายใต้หัวข้อ

## INNOVATIVE THAI พลิกโฉม อาหารไทยให้มี Style และ High Value

หากพูดถึงอาหารไทยผู้คนมักจะคุ้นเคยกับหน้าตาอาหารแบบเดิมๆ แล้วเราจะทำอย่างไรที่จะเปลี่ยนแปลงรูปลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทยได้ พี่ไอเอ็มขอเชิญชวนนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าที่รักการทำอาหาร มีแนวคิดและความสร้างสรรค์ที่ไม่จำกัด มาแสดงความสามารถผ่านการออกแบบเมนูอาหารไทย สร้างคุณค่าใหม่ให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

วันประกวด

**9 มิถุนายน 2562** เวลา 8.00 – 16.00 น.

ณ Convention Hall 3-6 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ แจ้งวัฒนะ

สมัครได้ตั้งแต่วันที่ - 24 พฤษภาคม 2562

ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมการประกวด ในวันจันทร์ที่ 27 พฤษภาคม 2562



Inspired by

**เชฟปิง สุรทิจ เข็มแก้ว**

Executive Chef  
@ Cielo Sky Bar & Restaurant

คุณสมบัติผู้สมัคร

- ผู้สมัครประเภททีม (ทีมละ 2-3 คน)
- กำลังศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

ชิงรางวัลรวมมูลค่ากว่า **40,000** บาท

พร้อมทุนการศึกษา คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สาขาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร

รวมมูลค่า **1,000,000** บาท

พร้อมใบประกาศเกียรติคุณ



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณสุพัตรา (พี่โบ๊ท)

E-mail: supatrathon@pim.ac.th

โทร. 02-855-1446, 095-434-8063

ถล่องข้อความ [www.facebook.com/pimcareeracademy](http://www.facebook.com/pimcareeracademy)

สแกนเพื่อสมัคร

สมัครฟรี  
รับจำนวน  
จำกัด

คุณสมบัติผู้สมัคร 

กำลังศึกษาระดับชั้น มัธยมศึกษาตอนปลาย ม. 4 – 6 หรือเทียบเท่า	ผู้สมัครสามารถ ลงประกวดได้เพียง ทีมเดียวเท่านั้น	ผู้สมัครประเภททีม (ทีมละ 2-3 คน) จากโรงเรียนหรือ วิทยาลัยเดียวกัน	แต่ละทีมจะต้องมีอาจารย์ ที่ปรึกษา โดยอาจารย์ 1 ท่านสามารถเป็น ที่ปรึกษามากกว่า 1 ทีม
--	--	--	---

## กำหนดการรับสมัคร



รับสมัครตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป - วันศุกร์ที่ 24 พฤษภาคม 2562 หรือจนกว่าจะเต็มอัตรา



ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมการประกวด 25 ทีมสุดท้าย ในวันจันทร์ที่ 27 พฤษภาคม 2562  
ที่ Fan page: PIM Career Academy และ [www.pim.ac.th/pages/creativefood2019](http://www.pim.ac.th/pages/creativefood2019)



**วันประกวด** วันอาทิตย์ที่ 9 มิถุนายน 2562 ณ อาคารหอประชุม ชั้น 3  
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (พีไอเอ็ม) ถนนแจ้งวัฒนะ

## รางวัล

**รางวัลชนะเลิศ**

เงินรางวัลมูลค่า

**12,000 บาท**

โล่เกียรติคุณ

ใบประกาศเกียรติคุณ

และรับทุนการศึกษา

ประเภททุนเชียร์ไนเพชร

มูลค่าทุนละ 218,100 บาท

**รางวัล****รองชนะเลิศอันดับหนึ่ง**

เงินรางวัลมูลค่า

**10,000 บาท**

ใบประกาศเกียรติคุณ

และทุนการศึกษา

ประเภททุนพีไอเอ็ม

มูลค่าทุนละ 106,100 บาท

**รางวัล****รองชนะเลิศอันดับสอง**

เงินรางวัลมูลค่า

**8,000 บาท**

ใบประกาศเกียรติคุณ

และทุนการศึกษา

ประเภททุนพีไอเอ็ม

มูลค่าทุนละ 106,100 บาท

**รางวัลชมเชย** เงินรางวัลมูลค่า **5,000 บาท**

พร้อมใบประกาศเกียรติคุณ

## หมายเหตุ

- ตามมาตรา 40(8) แห่งประมวลรัษฎากร ผู้ที่มีเงินได้จากการประกวดไม่ว่ากิจใดๆ ต้องชำระภาษีหัก ณ ที่จ่าย อัตรา 5% ของเงินรางวัลที่ได้รับ
- ทุนการศึกษาที่ได้รับจากคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สาขาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
- ทุนการศึกษา ไม่สามารถเปลี่ยนเป็นเงิน / ทรัพย์สิน หรือบริการใดๆ และ ไม่สามารถมอบหรือโอนให้ผู้อื่นได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม
- ผู้เข้าประกวดและอาจารย์ที่ปรึกษาจะได้รับใบประกาศนียบัตรจากสถาบันฯ ทุกท่าน

## วิธีการสมัคร

### ช่องทางที่ 1



ผู้สมัครสามารถดาวน์โหลดใบสมัคร ได้ที่ [www.pim.ac.th/pages/creativefood2019](http://www.pim.ac.th/pages/creativefood2019)



ผู้สมัครส่งแบบคำตอบแนวคิดการสร้างสรรค์เมนูอาหารจานหลัก\* ตามโจทย์ที่โครงการฯ กำหนด (เมนูที่ส่งในรอบคัดเลือกต้องเป็นเมนูเดียวกันกับที่ใช้ในรอบชิงชนะเลิศ)



ส่งหลักฐานการสมัคร ในรูปแบบไฟล์ .pdf โดยบันทึกชื่อไฟล์เป็น **ชื่อกี๋ม\_ชื่อโรงเรียน** ส่งมาที่ [supatrathon@gmail.com](mailto:supatrathon@gmail.com) ใช้ชื่อเรื่อง **PIMCreativeFood\_ชื่อกี๋ม\_โรงเรียน** (สามารถส่งไฟล์ได้ถึงวันที่ 24 พฤษภาคม 2562)



เพื่อยืนยันการสมัครฯ กรุณาโทรแจ้งผู้ประสานงานโครงการฯ : คุณสุพัตรา (พี่โบ๊ท) 095-434-8063

### ช่องทางที่ 2



สมัครผ่านช่องทางออนไลน์โดยสแกน QR Code เพื่อดาวน์โหลดข้อมูลผู้สมัคร

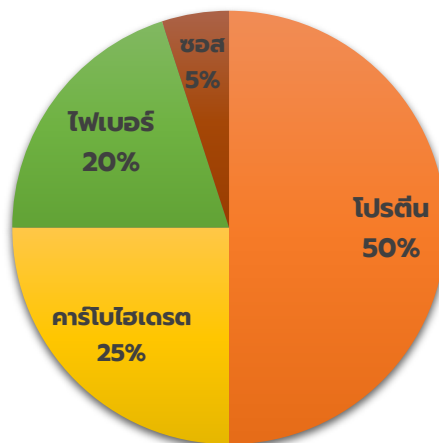


ส่งแบบคำตอบแนวคิดการสร้างสรรค์เมนูอาหารจานหลัก\* ในรูปแบบไฟล์ .pdf

บันทึกชื่อไฟล์เป็น **ชื่อกี๋ม\_ชื่อโรงเรียน** ส่งมาที่ [supatrathon@gmail.com](mailto:supatrathon@gmail.com) ใช้ชื่อเรื่อง **PIMCreativeFood\_ชื่อกี๋ม\_โรงเรียน** (สามารถส่งไฟล์ได้ถึงวันที่ 24 พฤษภาคม 2562)



\*เมนูอาหารจานหลัก ต้องประกอบไปด้วย 4 องค์ประกอบ ดังนี้



## เงื่อนไขการประกวด

การตัดสินจากคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ขอสงวนสิทธิ์ในการเรียกร้องใดๆ ทั้งสิ้น

## วิธีการคัดเลือกทีมที่ผ่านเข้าประกวดรอบชิงชนะเลิศ



ผู้เข้าประกวดส่งแบบคำตอบแนวความคิดสร้างสรรค์เมนูอาหารจานหลัก ภายใต้หัวข้อที่ทางโครงการฯ กำหนดไว้ ความยาวไม่เกิน 1 หน้า A4 ขนาดตัวอักษร 16 ไม่กำหนดฟอนต์ตัวอักษร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ระบุชื่อเมนู, แนวคิดการออกแบบเชิงสร้างสรรค์และส่วนผสม (รายการวัตถุดิบ ปริมาณที่ใช้และแหล่งที่มาของแหล่งวัตถุดิบ ขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลงข้อมูลภายหลังการสมัคร)



**ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการประกวด ในวันจันทร์ที่ 27 พฤษภาคม 2562**

## รูปแบบการประกวด

- 1 ผู้เข้าประกวดจะต้องสร้างสรรค์เมนูอาหารจานหลัก ภายใต้หัวข้อ **“Innovative Thai พลิกโฉมอาหารไทย ให้มี Style และ High Value”**
- 2 ผู้เข้าประกวดจะต้องเตรียมวัตถุดิบมาเอง โดยห้ามปรุงรส มีข้อกำหนด ดังนี้
  - ผักต่างๆ และผลไม้ สามารถปอกเปลือกตัดแต่งได้
  - เนื้อสัตว์ทุกประเภท สามารถทำความสะอาดและหั่นตัดแต่งได้
  - ซอส สามารถเตรียมและเคี้ยวมาได้ แต่ต้องไม่ปรุงรส
  - น้ำสต็อก สามารถนำมาใช้ในการประกวดได้
- 3 ผู้เข้าประกวดจะต้องเตรียมวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ มาเองทั้งหมด อาทิ ภาชนะใส่อาหาร มีด เขียง กระจก หม้อ ซ้อน ส้อม รวมถึงเตาไฟฟ้า เตาแก๊ส และถังเก็บขนาดไม่เกิน 15 กิโลกรัม
- 4 ผู้เข้าประกวดมีเวลาในการประกวดสร้างสรรค์เมนูอาหารและทำความสะอาดจุดประกอบอาหารของทีมตนเอง ภายในเวลา **60 นาที** โดยจัดเตรียมเมนูอาหารจำนวน 2 ชุด ได้แก่
  - ชุดที่ 1 สำหรับให้กรรมการชิม
  - ชุดที่ 2 สำหรับวางโชว์ด้านหน้าโต๊ะกรรมการ พร้อมเขียนชื่อเมนูอาหาร (ทางโครงการฯ เตรียมป้ายชื่อเมนูอาหารให้) ในช่วงนำเสนอผลงานบนเวที
- 5 โครงการฯ จะเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ให้ ดังนี้
  - โต๊ะหน้ายาว ขนาด 180 x 45 x 75 ซม.
  - ถังขยะ กิซชู้ทำความสะอาด ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และถุงมือ
- 6 ผู้เข้าประกวดเตรียมนำเสนอแนวความคิดสร้างสรรค์เมนูอาหาร ภายใต้หัวข้อ **“Innovative Thai พลิกโฉมอาหารไทย ให้มี Style และ High Value”** กลุ่มละ **3 นาที** กรรมการซักถาม 2 นาที โดยนำเสนอ 5 หัวข้อ ดังนี้
  - ชื่อเมนู
  - แนวคิดการออกแบบสร้างสรรค์
  - กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
  - ต้นทุนและราคาขาย
  - คุณค่าโภชนาการ

- 08.00 – 09.00 น. ลงทะเบียน จับลำดับคิวการนำเสนอและรับประทานอาหารว่าง
- 09.00 – 09.15 น. พิธีเปิดงานและกล่าวต้อนรับ  
โดย **ผู้บริหารสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์**
- 09.15 – 10.15 น. การบรรยายพิเศษ หัวข้อ **“Way to be a Professional Creative Food”**  
โดย **คุณสุรกิจ เข็มแก้ว (เชฟปัง)**  
*Executive Chef at Cielo Sky Bar & Restaurant*
- 10.15 – 10.30 น. แนะนำคณะกรรมการ กฏ กติกาการประกวด
- 10.30 – 12.00 น. **การประกวด PIM Young Creative Food Contest 2019**  
**ช่วงที่ 1 : การสร้างสรรค์เมนูอาหาร**  
ณ ลาน West Court สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 13.15 น. แนะนำคณะกรรมการ กฏ กติกาการประกวด
- 13.15 – 15.00 น. **การประกวด PIM Young Creative Food Contest 2019**  
**ช่วงที่ 2 : การนำเสนอผลงาน**  
ณ Convention Hall 5 - 6 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
- 15.00 – 16.00 น. ประกาศผลและมอบรางวัล

#### เกณฑ์การตัดสินการประกวด

หัวข้อ	รายละเอียด	คะแนน
รสชาติเมนูอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ รสชาติเหมาะสมและยังคงความเป็นอาหารไทย</li> <li>○ มีส่วนผสมของเครื่องปรุงและการปรุงอาหารถูกวิธี</li> </ul>	30
ความคิดสร้างสรรค์ของเมนูอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ แนวคิดการออกแบบสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยอินโนเวทีฟ</li> <li>○ สีสันและความสวยงามของเมนูอาหาร</li> <li>○ การเพิ่มมูลค่าของเมนูอาหาร</li> </ul>	25
คุณค่าทางโภชนาการ ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ผู้บริโภคได้รับคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน</li> <li>○ ความสะอาดระหว่างกระบวนการทำอาหาร</li> <li>○ ถูกสุขลักษณะและการแต่งกายสะอาดเรียบร้อย</li> </ul>	20
กำหนดกลุ่มเป้าหมาย จำนวนต้นทุน และราคาขาย	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ระบุกลุ่มเป้าหมายได้ถูกต้องชัดเจน</li> <li>○ จำนวนต้นทุนถูกต้องตามหลักเกณฑ์</li> <li>○ กำหนดราคาขายสมเหตุสมผล</li> <li>○ ปรุงอาหารได้เหมาะสมกับวัตถุดิบ</li> </ul>	15
การนำเสนอผลงาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ นำเสนอผลงานได้น่าสนใจ เนื้อหามีความถูกต้อง คลอบคลุมและเป็นลำดับ</li> </ul>	10
	<b>รวม</b>	<b>100</b>

**ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ**

เอกสารที่ต้องนำส่งให้โครงการฯ มี 2 ส่วน ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ใบสมัคร ส่วนที่ 2 แบบคำตอบ

(โปรดกรอกข้อมูลในใบสมัครให้ครบถ้วนและถูกต้องด้วยตัวบรรจง เพื่อประโยชน์ในการลงทะเบียนและทำใบประกาศเกียรติคุณ)

**ชื่อทีมผู้เข้าประกวด**

.....

โรงเรียน/วิทยาลัย..... จังหวัด.....

**สมาชิกในทีม**

**1** ชื่อผู้สมัคร..... นามสกุล..... ชื่อเล่น.....  
 เลขที่บัตรประชาชน ..... วันเดือนปีเกิด .....  
 ระดับชั้น ..... สายการเรียน ..... เกรดเฉลี่ย..... โทรศัพท์.....  
 Line ID..... E-mail.....  
 ประเภทอาหาร  อาหารทั่วไป  อาหารฮาลาล  แพ้อาหาร (โปรดระบุ) .....

**2** ชื่อผู้สมัคร..... นามสกุล..... ชื่อเล่น.....  
 เลขที่บัตรประชาชน ..... วันเดือนปีเกิด .....  
 ระดับชั้น ..... สายการเรียน ..... เกรดเฉลี่ย..... โทรศัพท์.....  
 Line ID..... E-mail.....  
 ประเภทอาหาร  อาหารทั่วไป  อาหารฮาลาล  แพ้อาหาร (โปรดระบุ) .....

**3** ชื่อผู้สมัคร..... นามสกุล..... ชื่อเล่น.....  
 เลขที่บัตรประชาชน ..... วันเดือนปีเกิด .....  
 ระดับชั้น ..... สายการเรียน ..... เกรดเฉลี่ย..... โทรศัพท์.....  
 Line ID..... E-mail.....  
 ประเภทอาหาร  อาหารทั่วไป  อาหารฮาลาล  แพ้อาหาร (โปรดระบุ) .....

**อาจารย์ที่ปรึกษา** ..... ตำแหน่ง .....  
 โทรศัพท์ ..... E-mail .....

**ผู้ติดตาม : ผู้ปกครอง/เพื่อนนักเรียน/อาจารย์**เข้าร่วมสังเกตการณ์ในโครงการ  เข้าร่วม จำนวน ..... ท่าน  ไม่เข้าร่วมประเภทอาหาร  อาหารทั่วไป  อาหารฮาลาล  แพ้อาหาร (โปรดระบุ).....

**ส่วนที่ 2 แบบคำตอบ**

(โปรดตอบคำถามให้ครบถ้วน โดยมีความยาวไม่เกิน 1 หน้า A4 ขนาดตัวอักษร 16 ไม่กำหนดฟอนต์ตัวอักษร)

**ชื่อทีมผู้เข้าประกวด**

.....

โรงเรียน/วิทยาลัย..... จังหวัด.....

**ชื่อเมนู** .....

- 1 แนวคิดการสร้างสรรค์เมนูอาหารจานหลัก**  
ภายใต้หัวข้อ **“Innovative Thai พลิกโฉมอาหารไทย ให้มี Style และ High Value”**
- 2 ส่วนผสม (วัตถุดิบ/ปริมาณ)**

.....

ส่งหลักฐานการสมัคร ในรูปแบบไฟล์ .pdf โดยบันทึกชื่อไฟล์เป็น **ชื่อทีม\_ชื่อโรงเรียน**  
ส่งมาที่ **supatrathon@gmail.com** ใช้ชื่อเรื่อง **PIMCreativeFood\_ชื่อทีม\_โรงเรียน**  
(สามารถส่งไฟล์ได้ถึงวันที่ 24 พฤษภาคม 2562)

เพื่อยืนยันการสมัครฯ กรุณาโทรแจ้งผู้ประสานงานโครงการฯ  
: คุณสุพัตรา (พี่โบ๊ท) 095-434-8063