

Gala Dinner Set Team Competition

การแข่งขันปรุงอาหารตะวันตก ประเภททีม (ทีมละ 3 คน)

รอบที่ 1 วันที่ 24 กรกฎาคม 2551 เวลา 12.00 – 15.00 น.

รอบที่ 2 วันที่ 25 กรกฎาคม 2551 เวลา 12.00 – 15.00 น.

รอบที่ 3 วันที่ 26 กรกฎาคม 2551 เวลา 12.00 – 15.00 น.

พิธีประกาศผลและมอบรางวัล วันที่ 27 กรกฎาคม 2551 เวลา 16.00 น.

กติกาการแข่งขัน

1. การแข่งขันจะเริ่มพร้อมกันทุกทีม ครั้งละ 4 ทีม ทีมละ 3 ท่าน (ประกอบด้วย กัปตันทีม 1 ท่าน และ พ็อคครัว 2 ท่าน) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมาถึงบริเวณการแข่งขันและรายงานตัว 1 ชั่วโมง ณ จุดลงทะเบียนรายงานตัวข้างเวทีแข่งขัน
2. ค่าสมัครเข้าร่วมแข่งขันทำอาหาร Gala Dinner Set Team Competition ต่อ 1 ทีม 1,000 บาท
3. กำหนดเวลาการแข่งขัน 3 ชั่วโมง ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงอาหารตะวันตกสำหรับ 3 ชุด
4. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดส่งใบสมัครและค่าสมัคร เพื่อทำการยืนยันเข้าร่วมแข่งขัน ส่วนสูตรอาหารสามารถส่งในวันแข่งขัน ก่อนทำการแข่งขันได้
5. ผู้เข้าแข่งขันทำการจับสลากรายการวัตถุดิบหลักที่ทางผู้จัดงานเตรียมไว้ให้ ประกอบด้วย เนื้อ หมู เนื้อเป็ด เนื้อวัว และ Seafood ในวันที่มีการ brief กฎกติกาการแข่งขัน
6. สำหรับรายการของหวานทางผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำวัตถุดิบมาเองทั้งหมด
7. ผู้เข้าแข่งขันต้องคิดเมนูอาหารประเภท Western Style มา 1 รายการ 5 course ประกอบด้วย
 - อาหารเรียกน้ำย่อย
 - ซุป
 - อาหารเรียกน้ำย่อยชนิดร้อน
 - อาหารจานหลัก
 - ของหวาน
8. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดทำแผ่นพับเมนูอาหารเพื่อใช้วางบนโต๊ะอาหารของแต่ละทีม และจัดทำอาหารออกมา 3 ชุด ต่อ 1 ทีม สำหรับ
 - เสริฟจริง
 - ตัดสิน
 - ตั้งโชว์

9. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดหาเครื่องปรุง อุปกรณ์และภาชนะในการทำอาหาร และชุดภาชนะสำหรับใส่อาหารประกวดมาเอง ผู้จัดจะมีอุปกรณ์ พื้นฐานไว้ให้ เช่น โต๊ะ เตาแก๊ส เตาปิ้ง Sink เป็นต้น
10. เมื่อหมดเวลาการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำความสะอาดบริเวณที่แข่งขันให้สะอาดเรียบร้อยก่อนออกจากพื้นที่ จึงถือเป็นการสิ้นสุดการแข่งขัน

หลักการให้คะแนน

1. **วัตถุดิบ/ส่วนผสมที่นำมาใช้** 0-15 คะแนน
 - จัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์มาอย่างเรียบร้อย
 - บริเวณจัดทำอาหารสะอาด
 - ตำแหน่งที่ทำอาหารเหมาะสม
 - การแต่งกายสะอาดเรียบร้อย
 - การปรุงอาหารถูกวิธี
 - เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารถูกต้องและตรงตามกำหนดเวลา สมบูรณ์แบบ
2. **สุขอนามัยและความปลอดภัย** 0-15 คะแนน
 - เตรียมอาหารในบริเวณอาคาร หรือห้องอาหาร ห้องครัว อย่างถูกสุขอนามัยและคำนึงถึงความปลอดภัย
3. **การจัดแสดงและนวัตกรรม** 0-30 คะแนน
 - ส่วนประกอบตกแต่งอาหารบริเวณรอบจานมีความกลมกลืน
 - เป็นที่ยอมรับและเป็นการรวมกันอย่างดียิ่ง และเป็นการรวมกันอย่างดียิ่ง ง่ายและมีความเป็นต้นแบบของการผสมผสาน
4. **รสชาติ และ ส่วนผสม** 0-40 คะแนน
 - อาหารต้องมีส่วนผสมของเครื่องปรุงและรสชาติเหมาะสมในเรื่องคุณภาพ กลิ่นและสีอาหาร
 - ควรสอดคล้องกับคุณค่ามาตรฐานทางโภชนาการอาหารปัจจุบัน

(จะไม่มีกรให้คะแนนแบบ ½ คะแนน)

รางวัลที่จะได้รับ

รางวัลที่ 1 เงินสด 25,000 บาท พร้อมถ้วยรางวัลและใบประกาศนียบัตร

รางวัลที่ 2 เงินสด 15,000 บาท พร้อมถ้วยรางวัลและใบประกาศนียบัตร

รางวัลที่ 3 เงินสด 10,000 บาท พร้อมถ้วยรางวัลและใบประกาศนียบัตร

ผู้เข้าแข่งขันทุกท่านจะได้รับใบประกาศนียบัตร