



INTERNATIONAL CULINARY COMPETITION

การแข่งขันแบ่งเป็น
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
และประกาศนียบัตรวิชาชีพ
ช่วงอายุ 13 ถึง 18 ปี
11 ก.พ. 62

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
และอุดมศึกษา
ช่วงอายุ 19 ถึง 25 ปี
12 ก.พ. 62



รางวัลสูงสุด
ถ้วยพระราชทานจาก
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ

การแข่งขัน
ปรุงอาหาร
และ แกะสลัก
ระดับนานาชาติ

11-12
กุมภาพันธ์
2562



- การแข่งขันทำอาหารเอเชียร่วมสมัยใหม่ ประเภทบุคคล
- การแข่งขันทำอาหารริมทางและบรรจุกินดี ประเภทบุคคล
 - การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ ประเภทบุคคล
- การแข่งขันทำอาหารตะวันออกผสมผสานอาหารตะวันตกชุดฟรีสไตล์ ประเภททีม 3 คน
 - การแข่งขันทำอาหารไทยชาวจังหวัดภูเก็ต ประเภทบุคคล
 - การแข่งขันทำซูชิ ประเภทบุคคล

สถานที่แข่งขัน

วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวัณดี

เลขที่ 8 ซอยรามคำแหง 25 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240

สอบถามรายละเอียด Tel. +66(0)2-718-6254, +66(0)95-963-9146, +66(0)62-651-4445

ดาวโหลดใบสมัครที่ www.wandeecollege.com

ส่งใบสมัครที่ อีเมล : wandeecollege@gmail.com

เปิดรับสมัครวันนี้ ถึง 20 มกราคม 2562





**INTERNATIONAL
CULINARY
COMPETITION**

Junior Culinary
Competition
for 13-18 years old
11 February 19

Young Culinary
Competition
for 19-25 years old
12 February 19



Awards:
The Royal Trophy Of
H.R.H. Princess Maha
Chakri Sirindhorn

**WANDEE
INTERNATIONAL
CULINARY
COMPETITION**

**11-12
February
2019**



- Asian Modern Cuisine (individual)
- World Street Food and Packaging (individual)
- Fruit and Vegetable Carving (individual)
 - East Meets West (Team of 3)
 - Royal Thai Cuisine (individual)
 - Sushi Platter (individual)

At **Wandee Culinary Technological College**
8 Ramkhamhang 25, Huamak, Bangkok, Thailand 10240

More Information Tel. +66(0)2-718-6254, +66(0)95-963-9146, +66(0)62-651-4445

Download application form : www.wandeecollege.com

Apply on : wandeecollege@gmail.com

Closing Date 20 January 2019



สารบัญ CONTENTS

หน้า	
Page	
ข้อความต้อนรับ	2-3
Welcome Message	
ประเภทของรหัสการแข่งขัน	4-5
Competitor Code	
ประเภทของรางวัล	6
Prize and Trophies	
การลงทะเบียน	7
Registration / Application Fees	
ข้อมูลทั่วไป	8
General Guidelines	
ข้อมูลทั่วไปสำหรับการแข่งขัน	9
General Information for Competitor	
ประเภท A การแข่งขันทำอาหารเอเชียร่วมสมัยใหม่ ประเภทบุคคล	10
Category (A) Asian Modern cuisine (individual)	
ประเภท W การแข่งขันทำอาหารริมทางพร้อมบรรจุภัณฑ์ ประเภทบุคคล	11
Category (W) World Street food and packaging (individual)	
ประเภท RT การแข่งขันทำอาหารไทยชาวจังหวัด ประเภทบุคคล	11
Category (RT) Royal Thai Cuisine (individual)	
ประเภท F การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ ประเภทบุคคล	11
Category (F) Fruit and Vegetable Carving (individual)	
ประเภท S การแข่งขันทำซูชิประเภทบุคคล	11
Category (S) Sushi Platter (individual)	
ประเภท E การแข่งขันทำอาหารตะวันออกผสมผสานอาหารตะวันตก ประเภททีม 3 คน	12
Category (E) East Meets West (Team of 3)	
หมายเหตุ	13
Remark	

WELCOME MESSAGES




Professor Wandee Na Songkhla
President of Wandee Culinary
Art school

Message from the President of Wandee Culinary Art School

งาน WICC จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 3 ด้วยจุดมุ่งหมายที่จะเป็นสนามให้นักแข่งทั้งคนไทยและชาวต่างชาติได้ใช้ความสามารถในสนามแข่งขันให้มากที่สุด

ขอต้อนรับกรรมการผู้ทรงเกียรติทุกท่านทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ หวังว่าสนาม WICC จะได้มีโอกาสให้นักแข่งให้เป็นสุดยอดของนักแข่งที่เก่งที่สุดในโลกนี้และสามารถสังสรรค์ประสบการณ์ด้านการทำอาหารและวิชาชีพนี้ตามความฝันของทุกคนได้สำเร็จยินดีต้อนรับทุกๆ ท่าน




Wichuda Na Songkhla Sriyaphai Ph.D
President of Wandee Culinary
Technological College

Message from the President of Wandee Culinary Technological College

การเรียนรู้เกิดได้ทั้งในและนอกห้องเรียน ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เป็นการเพิ่มมูลค่าให้ตัวเราในทางที่ดี กิจกรรม WICC จัดตั้งขึ้นเพื่อเปิดโอกาสให้คนที่รักและชอบในสิ่งเดียวกันมาพบปะแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทั้งยังได้รับความรู้เพิ่มเติมจากกรรมการผู้มากประสบการณ์อีกด้วย WICC ไม่ได้เป็นแค่การแข่งขันเพื่อแสวงหาชัยชนะ ยิ่งไปกว่านั้น WICC สร้างมาตรฐานที่ทั่วโลกยอมรับ ทั้งจากคณะกรรมการที่มีชื่อเสียงและสังสรรค์ประสบการณ์โดยตรงมาเป็นเวลานาน ทั้งจากผู้เข้าร่วมการแข่งขันทั้งในและต่างประเทศทุกคนมาร่วมตัวกัน เพื่อเป้าหมายที่ชัดเจนในการพัฒนาทักษะของผู้เข้าแข่งขันสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันด้วยมิตรภาพเพื่อนำความสำเร็จสู่สถานศึกษาในประเทศของตน

WELCOME MESSAGES



Mr. George Hill
WICC 2019 The Chief Judge

Message from the Chief Judge

This is the third year of international culinary competitions held at the Wandee Technical College, and we have experienced truly amazing talent in all prior years. In 2019, the separation of juniors and seniors spread over two days, will definitely add greater excitement, a more level playing field, and will benefit to all who participate.

A highly experienced jury from leading hotels, training institutions, overseas, and VIPs, will provide the students an opportunity to challenge themselves and obtain a true sense of where they are at in the culinary scene.

Success comes to those who follow their passion and dream of success, and we wish all students who follow their passion good fortune.

Thank you also to all who have volunteered their time out of their hectic lives to judge and mentor the students." George Hill - chair



Mr. Murray Twaits
Organising Director WICC 2019

Message from the Organising Director WICC

It's a great pleasure to welcome all culinary professionals and aspiring cooks to the Wandee International Culinary Competition 2019.

To be a part of this important event for the industry and to witness the enormous talent, energy and efforts from both competing students, guests and judges both national and international is a privilege.

To all who partake in the event I wish to say a big thank you and I look forward to meeting you all and sharing the momentum for future leaders and innovators in our trade that is hospitality.

กฎ กติกา การแข่งขันแต่ละประเภท

1. ลงทะเบียนก่อนเวลาการแข่งขัน 1 ชม. ไม่อนุญาตให้มีการแสดงสัญลักษณ์เฉพาะ เช่น โลโก้ของโรงเรียน, สถาบัน, ร้านอาหาร รวมทั้งโลโก้บนยูนิฟอร์ม โรงเรียน ร้านอาหาร รวมทั้งโลโก้บนยูนิฟอร์มที่ใส่ ยกเว้น กรรมการตัดสินเสร็จสิ้นแล้ว ผู้เข้าแข่งขันจึงสามารถแสดงโลโก้ของบริษัทหรือสถาบันต่างๆ เพื่อการประชาสัมพันธ์ได้
2. การแข่งขันทำอาหารทุกประเภท ผู้เข้าแข่งขันทุกคนทุกทีม ต้องแจ้งรายชื่ออาหารพร้อมสูตรอาหาร จำนวน 3 ชุด (ภาษาอังกฤษเท่านั้น) มอบให้แก่เจ้าหน้าที่ลงทะเบียนในวันมาแข่งขัน หากไม่ได้เตรียมมาจะถูกตัดคะแนน
3. วันสุดท้ายของการรับสมัครคือวันอาทิตย์ที่ 20 มกราคม 2562
4. ผู้เข้าแข่งขันทุกประเภทควรเข้าร่วมรับฟังการปฐมนิเทศพร้อมรับแจกผลิตภัณฑ์ที่เป็นจอกยจากผู้สนับสนุนตามประเภทต่างๆ โดยผู้จัดจะแจ้ง วัน เวลา สถานที่ให้ทราบอีกครั้ง

กติกา

- ผู้จัดจะเตรียมครัวพร้อมอุปกรณ์พื้นฐานไว้ให้
- ขนาดโต๊ะแสดงผลงาน 60 x 110 ซม. แบ่งโต๊ะละ 2 ทีม
- ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดหาส่วนผสม พร้อมเครื่องปรุง อุปกรณ์ภาชนะมาเอง
- ผู้เข้าแข่งขันต้องเก็บของและทำความสะอาดครัวให้เรียบร้อยเมื่อจบการแข่งขัน
- จัดเตรียมสูตรอาหาร 2 ชุด สำหรับกรรมการ
- จัดเตรียมสูตรอาหาร 1 ชุด สำหรับผู้จัดการแข่งขันให้ในวันเวลาทำการลงทะเบียน

Awards:
The royal trophy
of H.R.H. Princess
Maha Chakri Sirindhorn
รางวัลสูงสุด
ถ้วยพระราชทานจาก
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ



- 1.Registration: (1) hour prior to the competition
Identification: Institute and Restaurant logos, including logos on uniforms is NOT PERMITTED, only when after judging has adjourned, the competitors Establishment may display Company Logos etc., for Public Relation purposes.
2. All participants must be brought 3 copies (English only) and of the menu's recipe along on the day of the competition.
3. Deadline for submission of registration forms: January 20th 2019

Rules

- Fully equipped kitchen
- Display table of 60 cm x 110 cm / share by 2 individual
- The exhibitors have to provide their own ingredients, cooking utensils, cooking apparatuses & chinaware for the cooking contest.
- The exhibitors have to stay in the cooking area and clean their respective kitchen before they leave.
- 2 set of recipe card had to be ready for judges.
- 1 set of recipe card had to be ready

เกณฑ์การให้คะแนน (ประเภท A, S และ E)

การเตรียมการ	0-30 คะแนน
สุขอนามัยและความปลอดภัย	0-10 คะแนน
การจัดแสดง	0-10 คะแนน
รสชาติ และส่วนผสม	0-50 คะแนน

คะแนนรวม 100 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน (ประเภท RT)

รสชาติและส่วนผสม	0-50 คะแนน
ประวัติและความเป็นมา	0-20 คะแนน
สุขอนามัยและความปลอดภัย	0-10 คะแนน
การจัดตกแต่งและใช้ภาชนะ	0-10 คะแนน
การเตรียมการ	0-10 คะแนน

คะแนนรวม 100 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน (ประเภท W)

การเตรียมการ	0-30 คะแนน
สุขอนามัยและความปลอดภัย	0-10 คะแนน
การจัดแสดงและบรรจุภัณฑ์	0-10 คะแนน
รสชาติ และส่วนผสม	0-50 คะแนน

คะแนนรวม 100 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน (ประเภท F)

การออกแบบและการวางองค์ประกอบ	0-20 คะแนน
สุขอนามัยและเทคนิคความยาก	0-50 คะแนน
ความคิดสร้างสรรค์และความคิดริเริ่ม	0-30 คะแนน

คะแนนรวม 100 คะแนน

รหัสการแข่งขัน

- รหัส A** การแข่งขันทำอาหารเอเชียร่วมสมัยใหม่ ประเภทบุคคล
- รหัส W** การแข่งขันทำอาหารริมทางพร้อม บรรจุภัณฑ์ ประเภทบุคคล
- รหัส S** การแข่งขันทำซูชิประเภทบุคคล
- รหัส F** การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ ประเภทบุคคล
- รหัส RT** การแข่งขันทำอาหารไทยชาวจังหวัด ประเภทบุคคล
- รหัส E** การแข่งขันทำอาหารตะวันออกผสมผสาน อาหารตะวันตก ประเภททีม 3 คน

Guidelines for Assessment (Category A, S and E)

Correct professional preparation	0-30 points
Hygiene	0-10 points
Presentation	0-10 points
Taste and Texture	0-50 points

Total Possible Points 100 points

Guidelines for Assessment (Category RT)

Taste and Texture	0-50 points
Proof of origin	0-20 points
Hygiene	0-10 points
Presentation	0-10 points
Correct professional preparation	0-10 points

Total Possible Points Achieve 100 points

Guidelines for Assessment (Category W)

Correct professional preparation	0-30 points
Hygiene	0-10 points
Presentation and Packaging	0-10 points
Taste and Texture	0-50 points

Total Possible Points 100 points

Guidelines for Assessment (Category F)

Design & Composition	0-20 points
Correct Professional preparation & technical skills	0-50 points
Creativity & Originality	0-30 points

Total Possible Points 100 points

Competition Code

- Code (A)** Asian Modern cuisine (individual)
- Code (W)** World Street food and packaging (individual)
- Code (S)** Sushi Platter (individual)
- Code (F)** Fruit and Vegetable Carving (individual)
- Code (RT)** Royal Thai Cuisine (individual)
- Code (E)** East Meets West (Team of 3)

ประเภทของรางวัล

ผู้ที่มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขัน : ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และประกาศนียบัตรวิชาชีพ นักเรียนและนักศึกษา ทุกสถาบัน อายุ 13-18 ปี และ **ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา** อายุ 19-25 ปี

ขนาดของทีม : โปรดดูตามรายการผู้เข้าแข่งขัน

รางวัลสูงสุด : ทีมที่ทำคะแนนได้ดีที่สุดของการแข่งขัน การทำอาหารจะได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ (นับรวมจากคะแนนทุกประเภทที่เข้าแข่งขัน ทั้ง A, W, S, F, RT และ E หากส่งหลายคน/ทีมให้นับเฉพาะที่ได้สูงสุด)

จำนวนรางวัลของรางวัล

รหัส A การแข่งขันทำอาหารเอเชียร่วมสมัยใหม่ ประเภทบุคคล ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและประกาศนียบัตรวิชาชีพ รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 3,000 บาท และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 5,000 บาท

รหัส W การแข่งขันทำอาหารริมทางพร้อมบรรจุภัณฑ์ ประเภทบุคคล ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและประกาศนียบัตรวิชาชีพ รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 3,000 บาท และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 5,000 บาท

รหัส RT การแข่งขันทำอาหารไทยดั้งเดิม ประเภทบุคคล ประเภทบุคคล ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและประกาศนียบัตรวิชาชีพ รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 3,000 บาท และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 5,000 บาท

รหัส S การแข่งขันทำซูชิ ประเภทบุคคล ประเภทบุคคล ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและประกาศนียบัตรวิชาชีพ รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 3,000 บาท และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 5,000 บาท

รหัส F การแข่งระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและประกาศนียบัตรวิชาชีพ รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 3,000 บาท และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 5,000 บาท

รหัส E การแข่งขันทำอาหารตะวันตกผสมผสาน อาหารตะวันตก ประเภททีม ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและประกาศนียบัตรวิชาชีพ รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 10,000 บาท และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและอุดมศึกษา รางวัลสูงสุดด้วยเกียรติยศและเงินรางวัล 15,000 บาท

หมายเหตุ: รางวัลจากการแข่งขันจะถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย 5%

Prize and Trophies

Participant qualification: Junior is for student age between 13-18 years old. Young is for student age between 19-25 years old.

Size of Team's: Please refer to the list of competitors

Awards: The Royal Trophy from Highness Princess Sirindhorn. Will be given for the Over-all winning establishment. This is only issued to establishments that are participating in at least each category A, W, S, F, RT and E with at least one team-contestant. The calculation will be done with the highest scores of each contestants add together and the divided by the participating contestants

Code (A) Asian Modern cuisine (individual)

Junior : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 3,000.- THB

Young : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 5,000.- THB

Code (W) World Street food and Packaging (individual)

Junior : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 3,000.- THB

Young : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 5,000.- THB

Code (RT) Royal Thai Cuisine (individual)

Junior : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 3,000.- THB

Young : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 5,000.- THB

Code (S) Sushi Platter (individual)

Junior : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 3,000.- THB

Young : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 5,000.- THB

Code (F) Fruit and Vegetable Carving (individual)

Junior : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 3,000.- THB

Young : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 5,000.- THB

Code (E) East Meets West (Team of 3)

Junior : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 10,000.- THB

Young : 1 Trophy, highest scoring with cash reward 15,000.- THB

Note: Not include tax deducted 5%

การสมัคร

กรุณากรอกแบบฟอร์มใบสมัครพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนยื่นต่อผู้จัดงานภายในวันที่กำหนด โปรดพิจารณาประเภทการแข่งขันที่ตนเองสนใจสมัครอย่างรอบคอบก่อนยื่นใบสมัครเพราะหลังจากยื่นใบสมัครเรียบร้อยแล้วจะไม่มีมีการเปลี่ยนแปลงประเภทของการแข่งขันไม่ว่าจะเหตุผลใดๆ ก็ตาม การอนุมัติการสมัครจะอยู่ที่ใครสมัครก่อนและอยู่บนพื้นฐานการพิจารณาของการกรอกใบสมัครซึ่งจะต้องควบคู่ไปกับการยอมรับของข้อตกลงที่จะทำตามกฎและระเบียบของการเข้าร่วมแข่งขันในงานชุมนุมอาหารครั้งนี้ด้วย ชาวต่างชาติจะต้องทำการขอวีซ่าเข้าราชอาณาจักรไทย และทำการยื่นขอที่สถานทูตไทยในประเทศของตน อย่างน้อย 2 เดือนก่อนออกจากประเทศกรุณาส่งสำเนาต่อองค์กรที่จัดงานเพื่อจะได้ติดตามเรื่องต่อไป

วิธีการชำระเงินสามารถชำระเงินได้โดยโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาบึกชีสะพานควาย หมายเลขบัญชี 033-288232-2
ชื่อบัญชี สมาคมผู้ประกอบการเอสเอ็มอีและธุรกิจครัวไทย

กรุณาส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานการโอนมาที่
wiccthailand@gmail.com
wandecollege@gmail.com
โทร 062-651-4445

วันสิ้นสุดของการยื่นแบบฟอร์มใบสมัครคือ
วันที่ 20 มกราคม 2562

Registration/ Application Fees

Please complete the appropriate entry form enclosed and submits it to the organizer within the stipulated deadline and attach identity card or passport when you send application form. Participants are advised to consider carefully the categories they intend to participate in, before submitting their entry forms. No changes of categories for whatever reasons will be allowed, once the application has been accepted! Acceptance of entries is, on a first-come first-serve basis. Submission of a completed entry form shall constitute acceptance of an agreement to abide to the Rules and regulation of this Gathering. Foreign nationals, requiring a visa to enter the Kingdom of Thailand, are strongly advised to submit their visa application, to the royal Thai Embassy in their home country at least 2 months before departure. Please send also a copy to the organizer for a local follow up.

Payments All payments to be made to the following account : Siam commercial bank, Saphankwai branch
Acc No. : 033-288232-2
Acc name : Association of Thai SME and culinary business

Please send document transfer with application form to wiccthailand@gmail.com
wandecollege@gmail.com
Tel. 062-651-4445

DEADLINE FOR REGISTRATION :
January 20th 2019



ข้อมูลทั่วไป

ความปลอดภัย

บริษัทรักษาความปลอดภัยโดยทีมผู้จัดการแข่งขันของวิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี จะรักษาการบริเวณรอบๆ และตรวจตราภายในเท่านั้น ระหว่างวันติดตั้ง ถึงวันเคลื่อนย้ายออกจากงานการแข่งขันในครั้งนี้ผู้จัดงานจะไม่รับผิดชอบหรือชดใช้ต่อความเสียหายของทรัพย์สินหากมีความเสียหายหรือถูกขโมย การเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ จะทำไม่ได้ ทั้งในระหว่างวันที่มีการติดตั้งบูธ วันเปิดงาน ระหว่างงานหรือในระหว่างการปิดงาน ไม่มีค่าชดใช้ในการบาดเจ็บ หรืออุบัติเหตุแก่ผู้เข้าร่วมงาน

การจ่ายกระแสไฟฟ้า

กำลังไฟฟ้าจำนวน 220 - 230 โวลต์ จะจ่ายให้ตลอดเวลาระหว่างการจัดการแข่งขัน

ซุ้มและการจัดโต๊ะขนาดต่าง ๆ

ซุ้มและโต๊ะสำหรับเตรียมอาหาร จะสำรองไว้ให้ตามกฎเกณฑ์ของการแข่งขันแต่ละประเภท แต่จะไม่มีผ้าปูโต๊ะหรือผ้ารอบโต๊ะสำรองไว้ให้

อุปกรณ์ และเครื่องครัว

อุปกรณ์ใหญ่ๆ และสิ่งติดตั้งที่จะนำเข้ามาบริเวณการแข่งขันจะต้องมีเครื่องหมายพร้อมหมายเลขควบคุมทรัพย์สินของเครื่องใช้ทั้งหมด เครื่องครัว และเครื่องใช้ไฟฟ้าควรจะมีเก็บไว้ด้วยกัน และทำเครื่องหมายที่กล่องเก็บของ หรือกล่องเครื่องมือให้ชัดเจน

รายละเอียดทั่วไป

ป้ายชื่อจะจัดเตรียมโดยผู้จัดงานการแข่งขันหลังจากการพิจารณาตัดสินของคณะกรรมการแล้วสถาบันจึงจะได้รับอนุญาตให้ใช้ป้ายชื่อที่มีโลโก้ของตัวเองได้ เพื่อความปลอดภัยของผู้เข้าแข่งขันทุกท่าน ควรจะตรวจตราความเรียบร้อยของโต๊ะก่อนจัดแสดงการจัดโต๊ะควรเสร็จเรียบร้อยตามเวลาที่กำหนดให้โดยประธานกรรมการจัดงาน

ภาพถ่าย และ รูปถ่าย

ผู้จัดงาน Wandee International Culinary Competition นั้นมีสิทธิในรูปภาพและรูปถ่ายทั้งหมด ที่ถ่ายโดยเจ้าหน้าที่ช่างภาพของผู้จัด

สูตรอาหาร

ผู้จัดงาน Wandee International Culinary Competition นั้นมีสิทธิในสูตรอาหารและเมนูทั้งหมดและให้ผู้เข้าแข่งขันทุกทีมส่งสูตรอาหารในวันลงทะเบียนการแข่งขัน

GENERAL INFORMATION

Security

Wandee organizing shall maintain security for building areas and internal patrols only, during the set-up, the show and through to the removal of the exhibits. The organizers shall not be held responsible for any claims, demands and expenses resulting from damage, loss or thefts of exhibits at the exhibition build-up, the actual exhibition and during closing. No liabilities will be held for any participating persons, in case of injury or fatality.

Electrical Outlets

There are 220-230 Volt convenience outlets throughout the whole competition area available.

Table Dimensions

All Stands and tables will be specified in the relevant Competition rules of each category. Neither table-cloths nor skirting will be provided.

Equipment & Utensils

All heavy equipment and fixtures to be brought in to the competition area and contests must be properly marked with property control numbers of the participating establishments. Kitchen utensils and tools, including small electrical equipment should be packed together in properly marked toolboxes or crates.

General

Only name badge provided by organized allowed to be used. ONLY after the judging, the establishment is allowed to place name cards with their own logos on the side. For safety reasons, each participant must check the table before setting up the display. All set-ups should be completed within the time frame allocated by the chairman of the organizing committee. Any displays of religious affairs and display of royalties are not permitted in any contest.

Photographs and Pictures

The organizers of Wandee International Culinary Competition claim the rights of all photographs and pictures taken by the official photographer.

Recipes

The organizers of Wandee International Culinary Competition claim all rights of all recipes and menu's.

ผู้เข้าแข่งขัน

ป้ายชื่อของผู้เข้าร่วมงาน

1. ป้ายติดหน้าอกของผู้เข้าแข่งขันแต่ละประเภทจะถูกกำหนดด้วยหมายเลขลงทะเบียน
2. ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับป้ายติดหน้าอกล่วงหน้าหรือจะมาลงทะเบียนที่โต๊ะลงทะเบียนก็ได้
3. จำนวนหมายเลขลงทะเบียนจะเท่ากับจำนวนของผู้เข้าแข่งขัน
4. ป้ายชื่อถือเป็นของส่วนตัวและไม่สามารถเปลี่ยนให้ผู้อื่นใช้ได้
5. ถ้ามีการสูญหายของป้ายชื่อกรุณารายงานแก่ผู้จัดงาน
6. บัตรชื่อผู้เข้าแข่งขันจะสอดไว้ในป้ายพลาสติกเพื่อติดไว้บนเสื้อคลุม และต้องใส่ตลอดเวลาการแข่งขัน

General Information

Guidelines For Competitors Participants' Badges

1. Official participants are assigned badges with the registration numbers for each entry purpose
2. Participants will receive their badges well in advance. A registration desk will be available.
3. Registration numbers are equal to the competition code number
4. Badges are personal and non-transferable
5. Kindly report loss of badges at the Organizers office
6. Competition cards will be inserted into the Plastic IDs, and must be worn at all time.



คณะกรรมการตัดสิน

ข้อกำหนด/คุณสมบัติ

คณะกรรมการคือผู้ที่มีประสบการณ์ในสายอาชีพนี้เป็นระยะเวลาพอสมควรจะได้รับการแต่งตั้งในตำแหน่งของสมาชิกคณะกรรมการและเป็นสิทธิของผู้จัดงานที่จะกำหนดอายุของสมาชิกกรรมการฯ

ความรับผิดชอบ/หน้าที่

คณะกรรมการต้องปฏิบัติตามกฎอย่างถูกต้องและเหมาะสมตามแนวทางการตัดสินที่ได้วางไว้ต้องเข้าประชุมเมื่อมีการเรียกประชุมสมาชิกต้องปฏิบัติหน้าที่ตามที่กำหนดให้และตัดสินโดยไม่เอนเอียงใดๆ ทั้งสิ้น ตัดสินด้วยความรู้ความสามารถที่มีอยู่และพิจารณาคุณภาพในหลักความเป็นจริงโดยทั่วไปหรือในธรรมเนียมของหลักการทำอาหาร สามารถตัดสินด้วยวิจารณญาณและความคิดเห็นส่วนตัว ในขณะที่เดียวกันก็ต้องเคารพความคิดเห็นของผู้ตัดสินอื่นๆ ด้วย

JURY

Requirements / Qualifications

Only those persons able to proof their lengthy professional experience in this field may be appointed to the demanding position of jury members. It is with in the right of the organizer to impose an age limit on jury members.

Responsibilities / Duties

Members of the jury must always act properly and correctly. They must comply with the directives laid down by the official assessment commission. When applicable, instruction meetings must be attended. Members of the jury must carry out their task as stipulated by the assessments commission. They must judge in an unbiased manner, to the best of their knowledge and with consideration of prevailing culinary and cultural practices. They must judge individually according to their own personal opinion, but at the same time respecting the opinion of the other judges.



คะแนนและเกณฑ์การได้รับเหรียญรางวัลสำหรับการแข่งขันทุกประเภท

- 100 คะแนน เหรียญทอง ถ้วยและเงินรางวัล
- 90 – 99 คะแนน เหรียญทอง
- 80 – 89 คะแนน เหรียญเงิน
- 70 – 79 คะแนน เหรียญทองแดง
- 50 – 69 คะแนน ประกาศนียบัตร

ผู้เข้าแข่งขันทุกคนจะได้รับใบประกาศนียบัตรเพื่อแสดงว่าเป็นผู้เข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้

การประกาศผลคะแนนและรางวัล

การประกาศคะแนนและรางวัลจะทำการประกาศผลทุกประเภท เวลา 17.00 น. ส่วนผู้ที่ชนะและทำคะแนนได้ดีที่สุดของทุกประเภท จะประกาศให้ทราบในช่วง 17.30 น. อย่างเป็นทางการ ควรมีตัวแทนของแต่ละสถาบันหรือหัวหน้าทีมของแต่ละทีมควรเป็นผู้ขึ้นมารับรางวัลผู้เข้าร่วมงานควรแต่งกายในเครื่องแบบหรือแต่งกายให้เหมาะสมที่จะเป็นตัวแทนของหน่วยงานหรือสถาบันนั้นๆ

ประเภทของการแข่งขัน

รหัส A

การแข่งขันทำอาหารอาเซียนร่วมสมัย ประเภทบุคคล ผู้เข้าแข่งขันปรุงอาหารอาเซียนสมัยใหม่ 1 ชนิด ทั้งหมด 3 ที่ ภายในเวลาที่กำหนด 1 ชม. โดย 2 ที่สำหรับกรรมการ อีก 1 ที่สำหรับจัดแสดงรสชาติต้นตำรับ วิธีการปรุงสุกและการนำเสนอในรูปแบบสมัยใหม่ ในจานอาหารต้องประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต,ผัก และ ซอส เสิร์ฟ ในจานสำหรับอาหารจานหลัก ขนาด (28 ซม. – 32 ซม.)

RANKING

Scale of Medals for all competitions

- 100 points Gold Medal (with distinction) with prize and trophies
- 90-99 points Gold
- 80-89 points Silver
- 70-79 points Bronze
- 50-69 points Diploma

All participants will receive a certificate of participation

Rank Announcements

The announcing of ranks and prizes will take place within the merited professional settings, on the day at 5:00 pm However the best winner of each category will be announced at 5.30pm. Representatives of the organizing associations/schools should be present to receive their awards. Participants should be dressed in either a smart uniform or clean attire that represents their establishment.

Type of Competition

Code (A):

Asian Modern Cuisine: Individual

To prepare 1 Asian Modern Cuisine dish, Main Course Menu item within 60 minutes (3 portions) Taste must be authentic and Asian, cooking method, cooking techniques and presentation must be modern. The menu must include a Protein, Carbohydrate, Vegetable and Sauce. To be served in 3 sets using plates (28cm to 32cm)

รหัส W

การแข่งขันทำอาหารริมทางพร้อมบรรจุภัณฑ์ ประเภทบุคคล
 ผู้เข้าแข่งขันปรุงอาหารริมทางสากลพร้อมบรรจุภัณฑ์ 1 ชนิด ทั้งหมด 3 ที่ ภายในเวลาที่กำหนด 1 ชั่วโมง โดย 2 ที่สำหรับ กรรมการ อีก 1 ที่สำหรับจัดแสดง การนำเสนอในรูปแบบ อีสรุตามแบบฉบับของอาหารริมทาง

รหัส RT

การแข่งขันทำอาหารไทยชาวจังหวัด ประเภทบุคคล
 ผู้เข้าแข่งขันปรุงอาหารไทยชาวจังหวัด 1 ชนิด ทั้งหมด 3 ที่ ภายในเวลาที่กำหนด 1 ชั่วโมง โดย 2 ที่สำหรับกรรมการอีก 1 ที่ สำหรับจัดแสดง รสชาติต้นตำรับ วิธีการปรุงสุกและการนำเสนอในรูปแบบยุคสมัยนั้นๆ ในจานอาหารต้องประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต,ผัก และ ซอส เสิร์ฟในจาน สำหรับ อาหารจานหลักขนาด (28 ซม. – 32 ซม.),

รหัส F

การแกะสลักผักและผลไม้แบบฟรีสไตล์ ประเภทบุคคล
 การแกะสลักผักและผลไม้แบบฟรีสไตล์ ผู้เข้าแข่งขันต้องเลือกแบบและลวดลายเองและต้องทำให้เสร็จภายในเวลาที่กำหนดคือ 2 ชม. ผู้เข้าแข่งขันต้องนำผักและผลไม้ที่แตกต่างกันมาเองอย่างน้อย 3 ชนิด อุปกรณ์เครื่องใช้ เช่น ลวด เข็มหมุด และไม้กีด จะอนุญาตให้ใช้ได้แต่ต้องไม่ปรากฏให้เห็นผู้เข้าแข่งขันต้องจัดหาเครื่องมือ และที่ตั้งโชว์มาเอง งานแกะสลักเตรียมไว้ก่อนไม่อนุญาตให้นำมาผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับจะถือเป็นโมฆะในการแข่งขันทันที ขนาดใหญ่สุดของผลงาน : 120 ซม. x 90 ซม. ความสูง : 120 ซม.

รหัส S

การแข่งขันทำซูชิ ประเภทบุคคล
 ผู้เข้าแข่งขันทำซูชิ ทั้งหมด 2 ที่/6 ประเภทๆ ละ 2 ชิ้น ภายในเวลาที่กำหนด 2 ชั่วโมง : 1 ที่สำหรับกรรมการ อีก 1 ที่ สำหรับจัดแสดง โดยจะตัดสินจากความเรียบร้อย, ขนาด, สุขอนามัย, ความถูกต้องแม่นยำ,รสชาติและการนำเสนอ สามารถนำเสนอในแบบดั้งเดิมหรือทันสมัยได้ ขณะแข่งขันต้องทำซูชิตั้งแต่เริ่ม ห้ามทำเตรียมไว้ล่วงหน้าซูชิทั้ง 6 ประเภท ประกอบด้วย : ใช้ซลมอนสด 2ประเภท, มังสวิรัต 2 ประเภท และ แบบอิสระ 2 ประเภท โดยกรรมการจะตัดสินจากซอส, เครื่องเคียงและภาพรวมทั้งหมด

Code (W): World Street food and Packaging : Individual

To prepared 1 World Street Food Menu within 60 minutes (3 portions) Taste, cooking method, cooking techniques and packaging according to typical street food. The menu must Protein, Carbohydrate, Vegetable and Sauce. All ingredients must prepare in the compete kitchen. To be serve in any Street Food Concept Serving Ware.

Code (RT): Royal Thai Cuisine : Individual

To prepared 1 Royal Thai Cuisine Menu with in 60 minutes (3 portions : 2 for judges, 1 for display) Taste, cooking method, cooking techniques and presentation must be traditional. The menu must include Protein, Carbohydrate, Vegetable and Sauce. To be serve in 3 sets using plate (28cm to 32cm)

Code (F): Fruit & Vegetable carving : Individual

To execute a Free Style Fruit & Vegetable carving with the selection and theme of the contestant's own choice, of which work has to be completed within the given 2 hours . All participants must bring their own fruits and vegetables and using at least 3 different fruits or vegetables Accessories such as wires, pins and wooden sticks are allowed, but should not be visible. Contestants have to provide their own working tools and stands. Pre-carved pieces are not allowed. Failure to comply with the rules will automatically disqualify the contestant. Maximum size of the display: 120 x 90 cm Height limit: 120 cm

Code (S) Sushi Platter : Individual

To prepare 2 Sushi Platters within 2 Hours (2 portions of each 6 types) 1 x for display and 1 x for judges. Neatness, size, hygiene, accuracy, taste and presentation will be judged. Presentation can be traditional or modern. To make sushi from start to finish, no pre assembly until the competition starts. The 6 different types of Sushi must contain the following: 2 types using fresh salmon, 2 types of vegetarian and 2 types up to competitor (free choice). You will be judged on of the overall platter and sauces to accompany the sushi.



รหัส E

การแข่งขันปรุงอาหารตะวันออกผสมผสานอาหารตะวันตกชุดฟริสไตล์ ประเภททีม 3 คน

ผู้เข้าแข่งขันปรุงและนำเสนออาหารตะวันออกผสมผสานกับอาหารตะวันตก จำนวน 3 ชุด

1. รายการอาหารประกอบด้วย 1) อาหารเรียกน้ำย่อยของรับประทานเล่นหรือสคัต (เลือกเพียง 1 อย่าง) 2) อาหารจานหลัก 3) ของหวาน
2. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาการแข่งขัน 2 ชั่วโมง ทำอาหารสำหรับ 1 คนรับประทาน ทั้งหมด 2 ชุด โดยชุดสำหรับกรรมการตัดสิน และอีก 1 ชุด นำไปแสดงที่บริเวณจัดแสดงผู้เข้าแข่งขันต้องจัดหาเครื่องปรุงส่วนประกอบอื่นๆและเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำอาหารมาเอง ผู้จัดจะมีแต่อุปกรณ์มาตรฐานไว้ให้เท่านั้น (โปรดดูแผนผังครัว)
4. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งรายการอาหารและสูตรอาหารให้ก่อนการแข่งขันทั้งหมด 3 ชุด
5. กรรมการจะอธิบาย กฎ กติกา เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ กรรมการจะประกาศเริ่มเวลาการแข่งขันและสิ้นสุดเวลาการแข่งขัน
6. ผู้เข้าแข่งขันต้องทำความสะอาดพื้นที่ทำงานให้สะอาดก่อนออกจากพื้นที่

Code E:

East meets west (Team of 3 persons)

The participants will have the challenge to cook and serve a 3 course set menu.

1. The menu should consist of: Entrée, Main course, and Dessert.
2. The time will be limited to 2 hours. The participants will cook and serve entrée, main and dessert of 2 portions of each for the judges and another set will be presented at the designated display area.
3. The participants shall prepare their own ingredients, cooking utensils and cooking apparatuses, as there will be a Basic kitchen provided at the competition.
4. The teams must bring 3 copies of the menu's recipe along on the day of the competition.
5. The participants will meet the judges prior to the contest and will be briefed in Thai and English on the various points of the rules and regulations.
6. The participants have to stay in the cooking area and clean their stations before they leave.



หมายเหตุ

ลงทะเบียนการแข่งขันประเภทเดี่ยว และทีม 3 คน ภายใน 1 หรือ 2 ชม.

รายการต่อไปนี้อนุญาตให้นำเข้าในการแข่งขันได้
ข้าว – ข้าวสวยสามารถหุงมาในวันทำการแข่งขัน
ได้แต่ห้ามปรุงรสหรือเตรียมใดๆ นอกเหนือจากนั้น โปรดระวังในเรื่องสุขอนามัย, อุณหภูมิที่จะเสี่ยงต่อการเกิดเชื้อโรค

ข้าวซูชิ - เตรียมข้าวสารและหุงในระหว่างการแข่งขัน
ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ข้าวที่ทางผู้จัดเตรียมให้ ซึ่งมี 3 ประเภทสามารถเลือกใช้ได้ ข้าวญี่ปุ่นกิโมโน ข้าวญี่ปุ่นคาบูกิ ข้าวญี่ปุ่นซามูไร (ดูรายละเอียดได้ที่ หัวข้อ ข้าวซูชิ wicc)

สลัด – ผักทำความสะอาดและล้างได้แต่ต้องไม่ตัดแต่งมาก่อน

ผัก / ผลไม้ – ปอก ตัดได้ แต่ห้ามทำสุก

แป้ง – เตรียมมาได้ ให้มาขนาดและทำเส้นในงาน

ปลา / ซัตสึเมะ / หอยต่างๆ – ทำความสะอาดได้

ปลาแล่มาได้ แต่ห้ามตัดเป็นชิ้นหรือห้ามทำสุก รวมถึงซูชิ

เนื้อแกะ / เนื้อวัว / เนื้อไก่ / เนื้อหมู – ตัดเป็นชิ้นได้

แต่ห้ามทำสุก

มุสต่างๆ – ต้องมาทำในเวลาการแข่งขัน

หมักโปรตีน – อนุญาตให้หมักเบื้องต้นมาก่อนได้

ซอส – สามารถเคี้ยวมาได้ แต่ต้องไม่ปรุงรส

สต็อก – สามารถนำมาในการแข่งขันได้

น้ำสลัด – มาทำในเวลาการแข่งขัน

คูลี – สามารถนำเข้ามาได้ แต่จำเป็นต้องทำให้เสร็จในเวลาการแข่งขัน

สปองส์ – สามารถเตรียมมาก่อนได้ แต่ห้ามตัดหรือทำเป็นรูปทรงมา

ซูชิ – ส่วนผสม, ไม้, เครื่องโรยหน้า สำหรับซูชิ

สามารถเตรียมสุกมาก่อนได้ แต่ห้ามหั่นหรือทำให้สำเร็จ

กระทิ - การปรุงอาหารของผู้เข้าแข่งขันที่ต้องใช้กระทิ

ให้ใช้กระทิที่ทางผู้จัดเตรียมไว้ให้

การแข่งขันทุกประเภทหากใช้เวลาไม่เป็นไปตามที่กำหนดมีเงื่อนไขในการหักคะแนนดังนี้

- ทำเสร็จช้ากว่าเวลาที่กำหนด จะหักคะแนน 1 คะแนน ทุกๆ 1 นาที สูงสุด 10 นาที

- ทำเสร็จเร็วกว่ากำหนด 10 นาที ขึ้น ไป จะไม่ตัดสินเพราะเป็นการแสดงให้เห็นว่า ชาดทักษะในการประกอบอาหาร

สถานที่แข่งขัน

วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี

เลขที่ 8 ซอยรามคำแหง 25 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240

สอบถามรายละเอียด

Tel. +66(0)2-718-6254,

+66(0)95-963-9146, +66(0)62-651-4445

ดาวน์โหลดใบสมัครที่ www.wandeecollege.com

ส่งใบสมัครที่ อีเมล : wiccthailand@gmail.com

wandeecollege@gmail.com

Remark

Apply only for Individual and Team of 3 within 1 or 2 hours

The following items are permitted to be brought in and in what stage of production

Rice – Can bring cooked rice on competition but not finished or seasoned. Please be aware of hygiene and safe temperature rules.

Sushi's rice - Can bring rice grains. Cook during competition. For the Japanese menu such as Sushi, the candidates need to prepare and cook sushi rice during the competition. The organizer (WICC) provides 3 types of Japanese rice which are Kimono Japanese rice, Kabuki Japanese rice and Samurai Japanese rice.

Salad – Can be cleaned and washed but not portioned

Vegetable / Fruits – Peeled, cut, but not cooked.

Dough – Can be prepared but not cooked

Fish / Seafood / Shellfish – Cleaned, filleted but not portioned or cooked including sushi platters.

Lamb / Beef / Chicken / Pork – Can be portioned but not cooked.

Mousses – Need to be made in the competition (minced item allowed).

Marinated proteins – Pre-marinated of protein is permitted.

Sauces – Can be reduced but not finished or seasoned

Stocks – Can bring into competition

Dressing – To be made in competition

Coulis – Puree can be brought in but needs to be finished in competition

Sponges – Can be pre-made but not cut or shaped

Sushi - Ingredients, fillings, toppings for sushi platter can be pre – cooked, but not sliced or finished.

coconut milk - Any candidates who need to use coconut milk for cooking, please use the coconut milk which is provided by the organization(WICC).

The punctual presentation of each entry is a matter of urgent necessity.

- Too late finishing = every 1 minute late deduction of 1 point, maximum 10 min.

- 10 or more minutes too early, NO Skill shown, disqualify

At

Wandee Culinary Technological College

8 Ramkhamhang 25, Huamak, Bangkok, Thailand 10240

More Information Tel. +66(0)2-718-6254,

+66(0)95-963-9146, +66(0)62-651-4445

Download application form : www.wandeecollege.com

Apply on : wiccthailand@gmail.com

wandeecollege@gmail.com