



Open House 2026 SBU Let's Mix ครั้งที่ 9

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

วันศุกร์ที่ 20 พฤศจิกายน 2569 เวลา 12.00 – 17.00 น.

ณ SBU HALL มหาวิทยาลัยเชอร์อีสท์บางกอก

กติกาการแข่งขันผสมเครื่องดื่ม SBU Let's Mix ครั้งที่ 9 รูปแบบ Flair Bartender

คุณสมบัติผู้สมัคร

- กำลังศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย, ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) มประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
- สถาบันส่งแข่งขันได้ไม่เกิน 2 ทีมต่อ 1 สถาบัน รับจำนวนจำกัด 15 ทีม

กติกาการแข่งขัน

- เตรียมเพลงที่ใช้ในการแข่งขัน
- สูตรที่ใช้ในการแข่งขันต้องเป็นสูตรที่ผู้เข้าแข่งขันคิดเองและไม่ซ้ำกับสูตรสากลพร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอส่วนผสมอื่นๆ แก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้ว มาเอง สำหรับวัสดุตกแต่ง ปากแก้วจะต้องเป็นวัสดุจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถ หั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- วัสดุการตกแต่งปากแก้วต้องเป็นมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick , Cocktail Stirrer , Straw
- การคิดคะแนนเครื่องตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้ว หรือบนเครื่องดื่มเท่านั้นไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้วและองค์ประกอบอื่นๆ ด้านล่างหรือนอกแก้วเครื่องดื่ม ส่วนผสมในเครื่องดื่ม ไม่จำกัดจำนวนของส่วนผสม แต่ต้องระบุให้ครบถ้วนใน Recipe ซึ่งรวมทั้งการดรอปลเปรย์จากผิวหรือจากการ Smoked และ Infused (การ Infuse นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused)
- การส่งสูตรผสมให้ส่งสำหรับ 1 แก้ว โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์เท่านั้น หากส่วนผสมที่ไม่สามารถวัดได้เป็นออนซ์ ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop) ช้อนชา ช้อนโต๊ะ
- ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ที่แจ้งมาใน Recipe โดยมีปริมาณเหลือหลังจากผสมแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์
- ทุกขวดและภาชนะที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตร Recipe เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีใน Recipe มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด
- ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair
- ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้หลักในการ Working Flair โดยใช้เวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที ห้ามใช้ขวดเหล้าผิดชนิด จาก Recipe ที่แจ้งมา
- ขวดที่ใช้สำหรับการ Working Flair ต้องมีของเหลวในขวด ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ แต่จะนำมาใช้ในส่วนผสมหรือไม่ก็ได้

- ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้วเท่านั้น และมีของเหลวในขวดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์ และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมาคืนทุกครั้ง
- ขวดหรือภาชนะที่ไม่ใช้แสดง Exhibition Flair ต้องมีของเหลวในขวดหรือภาชนะ ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์
- ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Exhibition Flair และ Working Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขัน อุด หรือ ปิดจุก Pourer สามารถรินส่วนผสมผ่าน Jigger หรือไม้ก็ได้
- ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น Bitter ไช้ขาว วาซาบิ น้ำผึ้ง แยม ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่าสัดส่วนใน Recipe และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น
- ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวด
- การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร
- ในระหว่างการแข่งขันอนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วยได้ 2 คน
- บาร์ผู้ช่วยไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขันของผู้เข้าแข่งขันได้
- ไม่ให้ใช้ขวดไฟ การเล่นไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน อนุญาตเฉพาะการทำปากแก้ว
- ผู้เข้าแข่งขันและผู้ควบคุมทีมจะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังคำชี้แจง เกณฑ์และกติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการการตัดสิน ลำดับการแข่งขันจะถูกกำหนดลำดับก่อนการแข่งขัน
- ในกรณีที่ได้คะแนนเท่ากัน อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะ พิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill), รสชาติ, ความผิดพลาด ตามลำดับ
- การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartender
ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมดมารวมกันนำไปลบด้วยกรรมการตัดสินคะแนน แล้วนำคะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวน คณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด
- มีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มการแข่งขัน 90 วินาที ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ ต้องจัดต่อจนเสร็จ และนำเวลาที่เกินไป ไปหักคะแนน ในส่วนของเวลา
- เมื่อเรียบร้อยให้นำใส่แก้วช็อต 3 แก้วให้กรรมการ และ แก้วไซร์ 1 แก้ว พร้อมนำเสนอคณะกรรมการ

การให้คะแนน

1. การเตรียมอุปกรณ์ (Preparation)	5	คะแนน
2. ขั้นตอนการผสม (Process)	5	คะแนน
3. ทักษะ (Skill Working Flair)	10	คะแนน
4. ทักษะ (Skill Ex Flair)	20	คะแนน
5. ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร ขั้นตอนการส่ง Recipeการนำเสนอบนเวที	10	คะแนน
6. การตกแต่งปากแก้ว (Garnish)	10	คะแนน
7. ภาพรวมของเครื่องดื่ม (สี การตกแต่ง ส่วนประกอบต่างๆ รวมทั้งกันแก้ว)	10	คะแนน
8. รสชาติ	30	คะแนน
รวม	100	คะแนน

เกณฑ์การตัดสินคะแนน

1. หยด ตก หล่น	ครั้งละ	1	คะแนน
2. หยดหรือหกเป็นสาย	ครั้งละ	2	คะแนน
3. ส่วนผสม ล้มหกจากภาชนะ หรืออุปกรณ์	ตัดครั้งละ	20	คะแนน / ครั้ง
4. อุปกรณ์ต่าง ๆ แตก	ครั้งละ	5	คะแนน
5. การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท	ครั้งละ	5	คะแนน
6. ชนิดของส่วนผสมไม่ถูกต้อง	ตัด	5	คะแนน ต่อ 1 ส่วนผสม
7. ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)	ตัดชนิดละ	5	คะแนน
8. เวลาเกินทุก 5 วินาที	ตัดครั้งละ	1	คะแนน
9. หน้าบาร์ไม่สะอาดและไม่เรียบร้อย	ตัด	2	คะแนน

Cr. คุณสุภาศักดิ์ เกตุไทย รักษาการเลขาธิการ สถาบันฝึกอบรมบาร์เทนเดอร์สากล (ประเทศไทย)

รางวัลการแข่งขัน

รางวัลชนะเลิศ	4,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1	2,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2	1,500 บาท

หลักฐานการสมัคร

1. ใบสมัคร รายละเอียดสูตร และเพลงที่ใช้ในการแข่งขันต้องนำส่งภายในวันที่ 15 พฤศจิกายน 2569 เท่านั้น เพื่อจัดเตรียมเอกสารให้คณะกรรมการ
2. สำเนาบัตรนักเรียน/นักศึกษา (นำส่งวันแข่งขัน)

สอบถามเพิ่มเติม อาจารย์นพพร บุญประสม

063-626-4695

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเซาธ์อีสท์บางกอก



LINEOPENCHAT สอบถามรายละเอียด



กำหนดการแข่งขันผสมเครื่องดื่ม SBU Let's Mix ครั้งที่ 9

วันศุกร์ที่ 20 พฤศจิกายน 2569 เวลา 12.00 – 17.00 น. (รูปแบบ Flair Bartender)

ณ SBU HALL มหาวิทยาลัยเซาธ์อีสท์บางกอก วิทยาเขตบางนา

- | | |
|----------|--|
| 12.00 น. | ลงทะเบียน พร้อมจัดเตรียมเพลงที่ใช้ในการแข่งขัน |
| 13.00 น. | เริ่มการแข่งขันตามลำดับ |
| 16.00 น. | คณะกรรมการรวมผลตัดสินการแข่งขัน |
| 16.30 น. | ประกาศผลการตัดสินพร้อมรับรางวัล |

*กำหนดการและสถานที่อาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม