



๒

กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง การประกวดสุดยอด MasterChef โคก หนอง นา ไทเลย ในงานดอกฝ้ายบาน สืบสานวัฒนธรรมไทยเลย

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ใบสมัคร	จำนวน ๑ ฉบับ
๒. หลักเกณฑ์ในการประกวด	จำนวน ๑ ฉบับ
๓. สื่อ Infographic สำหรับประชาสัมพันธ์	จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดเลย กำหนดจัดงานดอกฝ้ายบาน สืบสานวัฒนธรรมไทยเลย ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ โดยจังหวัดเลย ได้มอบหมาย ให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย ดำเนินการจัดกิจกรรมสุดยอด MasterChef โคก หนอง นา ไทเลย ในวันพุธที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ บริเวณสนามหน้าศาลากลางจังหวัดเลย

เพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าว เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ จึงขอให้
อำเภอมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการ ดังนี้

๑. ประชาสัมพันธ์การรับสมัครผู้เข้าประกวดสุดยอด MasterChef โคก หนอง นา ไทเลย ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น การติดป้ายประกาศ หรือการประชาสัมพันธ์ ผ่าน Website หรือ Facebook สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ฯลฯ

๒. คัดเลือกผู้สมัคร อำเภอละ ๑ ทีม (จำนวน ๓ คน/ทีม) พร้อมทั้งรวบรวมใบสมัครและสำเนาบัตรประชาชนของผู้สมัครทุกคน ส่งให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ภายในวันอังคารที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๓. มอบหมายเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ประสานและนำกลุ่มเป้าหมายผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกระดับอำเภอ เดินทางมาลงทะเบียนและเตรียมความพร้อมในการประกวดแข่งขัน ในวันพุธที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๗.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ บริเวณสนามหน้าศาลากลางจังหวัดเลย โดยแจ้งให้ผู้สมัครจัดเตรียมและนำวัสดุอุปกรณ์วัตถุดิบในการประกอบอาหารและตกแต่งจานให้สวยงามมาเอง โดยจังหวัดจะจัดเตรียมวัสดุให้ (ไ้บ้าน/ปลานิล/กล้วย/กะทิกล่อง/น้ำตาล)

ทั้งนี้ มอบหมายให้นางสาวปุษนิษฐ์ ศิริสายสกุลคำดี ตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๑๐๕๓ ๕๑๙๑ และนางสาวณัชรดาการ โสมนัส ตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๘๘๗ ๐๘๘๔ เป็นผู้ติดต่อประสานงาน รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยพนธ์ จรูญพงศ์)
ผู้ว่าราชการจังหวัดเลย

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย
กลุ่มงานสารสนเทศการพัฒนชุมชน
โทร. ๐-๔๒๘๑-๑๗๗๓



หลักเกณฑ์การประกวด MasterChef โคกหนองนา ไทยเลย

๑. คุณสมบัติผู้สมัคร

- ๑.๑ นักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ ทีมละไม่เกิน ๓ คน
- ๑.๒ สมาชิกในทีมต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดเลย โดยยื่นเอกสารสำเนาบัตรประชาชนไว้เป็นหลักฐาน
 - จังหวัดเลย มีจำนวน ๑๔ อำเภอ ประกอบด้วย อ.เมืองเลย อ.วังสะพุง อ.เชียงคาน อ.นาแห้ว อ.ด่านซ้าย อ.ภูเรือ อ.ท่าลี่ อ.ภูกระดึง อ.ภูหลวง อ.หนองหิน อ.ผาขาว อ.เอราวัณ อ.นาด้วง อ.ปากชม
- ๑.๓ กำหนดชื่อทีมที่ไม่ใช่ส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจ
- ๑.๔ รับสมัคร จำนวนไม่เกิน ๑๔ ทีม หากมีทีมที่สนใจสมัครเกินจำนวนที่ตั้งไว้ จะให้สิทธิทีมที่สมัครก่อนเข้าร่วมประกวด

๒. หลักเกณฑ์การประกวด

- ๒.๑ สิ่งทีทางผู้จัดเตรียมให้คือ
 - ๑) โต๊ะ
 - ๒) เก้าอี้
 - ๓) วัตถุดิบหลัก(ปลายินล/ ไก่บ้าน/ กุ้ง/กะทิกล่อง/ น้ำตาล)
- ๒.๒ ผู้สมัครเข้าประกวดจะต้องจัดเตรียมวัสดุสำหรับประกอบอาหารส่วนตัว เพื่อเตรียมประกอบอาหารและไว้ในการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม
- ๒.๓ ผู้สมัครจะต้องเตรียมอาหาร เครื่องปรุงรสและผักชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารตนเอง
- ๒.๔ เครื่องแกง และซอสเฉพาะที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต้องมาทำที่หน้างานเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำเครื่องแกงและซอสที่ทำเสร็จแล้วมาใช้
- ๒.๕ ห้ามใช้ผงชูรสหรือซูปก้อนปรุงรสทุกชนิด
- ๒.๖ ใช้เวลาในการทำอาหาร ๒ ชั่วโมง
- ๒.๗ ผู้เข้าประกวดจะต้องจัดทำเมนูอาหารตามความถนัดทั้งคาวหวาน โดยจะต้องสื่อให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่นไทยเลยประกอบด้วย
 - ๑) ข้าว (ข้าวสวย/ข้าวเหนียว)
 - ๒) ก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๒ ชนิด
 - ๓) ของแถม เครื่องเคียง หรือ เครื่องจิ้ม ที่รับประทานร่วมกับก๋วยเตี๋ยวในสำหรับ
 - ๔) ของหวานโดยจัดเสิร์ฟเป็นสำหรับ จำนวน ๒ ชุด (๑ ชุด สำหรับกรรมการชิม และอีก ๑ ชุด สำหรับจัดแสดง และถ่ายภาพประชาสัมพันธ์)
- ๒.๘ ผู้เข้าแข่งขันนำเสนอคอนเซ็ปต์และชื่อเมนูอาหารต่อคณะกรรมการ ใช้เวลาไม่เกิน ๓ นาที
- ๒.๙ ผู้เข้าประกวดจะต้องเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร หลังจากการแข่งขันให้สะอาดเรียบร้อย

๓. หลักเกณฑ์การให้คะแนน จำนวน ๑๐๐ คะแนน

๓.๑ ด้านการนำเสนอเรื่องราวบนเวที	๑๐ คะแนน
๓.๒ ด้านรสชาติของอาหาร รักษาชาติพื้นฐาน สีสัน เนื้อสัมผัสที่ดี	
- อาหารคาว ๑ เมนู	๒๐ คะแนน
- อาหารหวาน ๑ เมนู	๑๐ คะแนน
๓.๓ เอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหาร	๑๕ คะแนน
๓.๔ ด้านการประกอบตกแต่ง เทคนิคการในการเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้อง	
เช่น ล้าง หั่น ตัด แต่ง รักษาคุณค่าทางโภชนาการ	๑๕ คะแนน
๓.๕ ด้านการตรงต่อเวลาและการแต่งกายของทีม ชุดทีมสวยงาม	
ประกอบด้วย ผ้ากันเปื้อน หมวก ถุงมือ	๑๕ คะแนน
๓.๖ ด้านความสะอาดถูกสุขลักษณะ อาหารปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ	
พื้นที่บริเวณปรุงอาหารสะอาด เป็นระเบียบ	๑๕ คะแนน
** ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด **	

๔. วัน เดือน ปี และสถานที่ในการจัดประกวด

วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ลงทะเบียนรายงานตัวเตรียมความพร้อม เวลา ๐๗.๓๐ – ๐๙.๓๐ น.
เริ่มการแข่งขัน เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.ณ บริเวณลานหน้าศาลากลางจังหวัดเลย

๕. รางวัลการประกวด ดังนี้

๕.๑ รางวัลชนะเลิศ	จำนวน ๑ รางวัล ๆ ละ ๔,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
๕.๒ รางวัลรองชนะเลิศ ๑	จำนวน ๑ รางวัล ๆ ละ ๓,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
๕.๓ รางวัลรองชนะเลิศ ๒	จำนวน ๑ รางวัล ๆ ละ ๒,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
๕.๔ รางวัลชมเชย	จำนวน ๑๑ รางวัล ๆ ละ ๑,๐๐๐ บาท พร้อมเกียรติบัตร
๕.๕ ทีมผู้เข้าร่วมประกวดจะได้รับเกียรติบัตรเพื่อแสดงว่าเป็นผู้เข้าร่วมการประกวดในครั้งนี้	

๖. รายละเอียดการสมัคร

๖.๑ สามารถสมัครและตอบรับการเข้าร่วมประกวดอาหาร เมนู MasterChef โศกหนองนา ไทยเลย ได้ตาม
ที่แนบท้ายเอกสาร หรือ ขอรับใบสมัครได้ที่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ/จังหวัด ได้แต่บัดนี้
จนถึงวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ทางนางสาวปุษิณี ศิริสายสกุลคำดี
ตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๑๐๕๓ ๕๑๙๑ และนางสาวณัฏฐดาการ โสมนัส
ตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๗๐๒๑๖๗๗๓๐ เป็นผู้ติดต่อประสานงาน รายละเอียด
ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

๖.๒ ส่งใบสมัครได้ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย

ใบสมัครเข้าร่วมประกวด MasterChef โคกหนองนา ไทเลย ประจำปี ๒๕๖๙

วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

ณ ลาน OTOF หน้าศาลากลางจังหวัดเลย

๑. ชื่อทีม.....
สมาชิกในทีม จำนวน.....คน ประกอบด้วย

๒.๑ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....ปี
ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....
อยู่ปัจจุบัน.....
เบอร์โทรศัพท์.....E-mail.....

๒.๒ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....ปี
ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....
อยู่ปัจจุบัน.....
เบอร์โทรศัพท์.....E-mail.....

๒.๓ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....ปี
ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....
อยู่ปัจจุบัน.....
เบอร์โทรศัพท์.....E-mail.....

๒.๔ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....ปี
ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....
อยู่ปัจจุบัน.....
เบอร์โทรศัพท์.....E-mail.....

๒.๕ ชื่อ - สกุล.....อายุ.....ปี
ที่อยู่ตามบัตรประชาชน.....
อยู่ปัจจุบัน.....
เบอร์โทรศัพท์.....E-mail.....

๓. เมนู สำหรับเมนูสำหรับ.....ที่ใช้ในการประกวด

๓.๑ ก๋วยเตี๋ยว

๑)
๒)
๓)

๓.๒ เครื่องเคียงหรือ เครื่องจิ้ม ที่รับประทานร่วมกับก๋วยเตี๋ยวในสำหรับ
.....
.....
.....

๓.๓ ของหวาน
.....

.....
.....
/วัตถุดิบหลัก...

๔. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการปรุงอาหาร

เตรียมเอง

๑. น้ำปลา
๒. ปลา ร้า
๓. เกลือ
๔. ผักชนิดต่างๆ
๕. อื่นๆที่ไม่อยู่ในข้อห้ามของหลักเกณฑ์
๖. ถ้วย/ช้อน/ส้อม (สำหรับกรรมกร)

เตรียมให้

๑. ไก่บ้าน
๒. ปลานิล
๓. ถ้วย
๔. กะทิกล่อง
๕. น้ำตาล

ลงชื่อ.....

(.....)

หัวหน้าทีม

กำหนดการ
การประกวด MasterChef โคกหนองนา ไทยเลย
วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙
ณ ลานหน้าศาลากลางจังหวัดเลย

เวลา	กิจกรรม
๐๗.๓๐ – ๐๙.๓๐ น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมประกวดอาหาร และลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน
๐๙.๓๐ – ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิด
๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	แข่งขันทำอาหาร MasterChef ไทยเลย
๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาตัดสินการประกวด
๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๔.๓๐ น.	ประกาศผลการประกวด มอบเกียรติบัตร และพิธีปิด

.....