

ข้อมูลประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์ของหน่วย

โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ จะทำการประกวดแข่งขันการประกอบอาหาร ความสะอาด อนามัย ในการประกอบอาหาร ตลอดจนการให้บริการ เพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการ จ้างเหมาประกอบเลี้ยง สนับสนุนหลักสูตรของ โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จำนวน ๑๓ หลักสูตร โดยคัดเลือกผู้ประกอบการ จำนวน ๒ ราย

คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่สมัครประกวดแข่งขัน

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นผู้ล้มละลาย
๓. เป็นผู้ที่ประกอบธุรกิจร้านค้า ร้านอาหาร

รายละเอียดหลักสูตรและแผนการประกอบเลี้ยง

สรุปการประกอบเลี้ยง ปีงบประมาณ 2563 (โรงประกอบเลี้ยง 1)

ที่.	หลักสูตร	จำนวน นร. (คน)	ระยะ เวลา การศึกษา	ห้วงการศึกษา		หมายเหตุ
				วันเปิด การศึกษา	วันปิด การศึกษา	
ส่วนที่ 1				ไตรมาสที่ 1		
1	นายสิบยุทธการและการข่าว ชป.รพศ.รุ่นที่ 22 (ส.นสศ.)	40	7	28 ต.ค.62	15 ธ.ค.62	
2	นายสิบการช่างและทำลาย ชุดปฏิบัติการรบพิเศษ รุ่นที่ 19 (ส.นสศ.)	40	7	25 พ.ย.62	12 ม.ค.63	
3	การฝึกปรับพื้นฐานกำลังพลกองหนุนบรรจุใหม่ รุ่นที่ 4 (กองหนุน,นสศ.)	150	8	6 ม.ค.63	1 มี.ค.63	
				ไตรมาสที่ 2		
4	รบพิเศษ รุ่นที่ 45 (น.,ส. หน่วยใช้ร่วม)	72	16	13 ม.ค.63	3 พ.ค.63	
5	ส่งทางอากาศ รุ่นที่ 322 (กองหนุน,นสศ.)	200	5	3 ก.พ.63	8 มี.ค.63	
				ไตรมาสที่ 3		
6	ส่งทางอากาศ รุ่นที่ 325 (ร.31 รอ.,นสศ.)	245	5	21 เม.ย.63	25 พ.ค.63	
				ไตรมาสที่ 4		
7	พื้นฐานความชำนาญทางทหาร 3 ชกท.ชป.รพศ. รุ่นที่ 4 (กองหนุน,นสศ.)	150	5	6 ก.ค.63	9 ส.ค.63	
รวมสุทธิ						

หมายเหตุ - ใช้ฐานปี 62

สรุปการประกอบเลี้ยง ปีงบประมาณ 2563 (โรงประกอบเลี้ยง 2)

ที่	หลักสูตร	จำนวน นร. (คน)	ระยะ เวลา การศึกษา	ห้วงการศึกษา		หมายเหตุ
				วันเปิด การศึกษา	วันปิด การศึกษา	
ส่วนที่ 1			ไตรมาสที่ 1			
1	พนักงานวิทยุ ชุดปฏิบัติการพิเศษ รุ่นที่ 21 (ส.นสศ.)	40	15	14 ต.ค.62	26 ม.ค.63	
2	ส่งทางอากาศ รุ่นที่ 324 (น.นร.,นพท.)	223	5	3 ม.ค.63	28 ม.ค.63	
			ไตรมาสที่ 2			
3	ส่งทางอากาศ รุ่นที่ 323 (ร.31 รอ.,นสศ.)	245	5	20 ม.ค.63	23 ก.พ.63	
4	การปฏิบัติการพิเศษ รุ่นที่ 10 (กองหนุน,นสศ.)	150	10	16 มี.ค.63	24 พ.ค.63	
			ไตรมาสที่ 3			
5	การแทรกซึมทางอากาศเบื้องสูงทางยุทธวิธี รุ่นที่ 17 น.,ส.หน่วยใช้ร่วม)	72	6	30 มิ.ย.63	10 ส.ค.63	
			ไตรมาสที่ 4			
6	ส่งทางอากาศ รุ่นที่ 326 (พลฯอส.จจ.,น.,ส.,หน่วยใช้ร่วม)	270	5	28 ก.ค.63	31 ส.ค.63	
รวมสุทธิ						

หมายเหตุ - ใช้ฐานปี 62

หลักฐานสำหรับยื่นสมัครเข้าประกวดแข่งขัน

๑. หลักประกันในการเข้าร่วมประกวดแข่งขัน จำนวน ๕๐,๐๐๐.- บาท
๒. ใบรับรองแพทย์ รับรองสุขภาพ ของเจ้าหน้าที่ทุกคนที่ประกอบอาหาร มีอายุไม่เกิน ๖ เดือน
๓. ทะเบียนการค้าของผู้ประกอบการ
๔. หลักฐานการผ่านงานจัดเลี้ยงบุคคลจำนวนมาก
๕. บัญชีแบงก์ที่มีเงินไม่น้อยกว่า ๓ แสนบาท ถ่ายสำเนาพร้อมเอกสารตัวจริง

สิ่งที่ต้องเตรียมมาในวันแข่งขัน

๑. วัตถุดิบ อาหารสด
๒. ภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง
๓. เครื่องปรุง
๔. เจ้าหน้าที่บริการ

รายการอาหารที่ประกอบการแข่งขัน (โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ จะแจ้งให้ทราบในวันที่ ๑๐ ต.ค.๖๒)

หลักฐานในการพิจารณาพิจารณาตัดคัดเลือกผู้ประกอบการ

๑. การพิจารณาประเมินผู้ประกอบการและความเหมาะสมด้วยการสัมภาษณ์

ข้อที่ ๑.๑ ประสบการณ์

- ๑.๑.๑ เคยประกอบกิจการ หรือเป็นผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารมาก่อน
- ๑.๑.๒ เคยได้รับประกาศนียบัตรหรือใบรับรองด้านอาหาร
- ๑.๑.๓ เคยเข้าร่วมกิจกรรมออกร้านในมหกรรมอาหาร

ข้อที่ ๑.๒ บุคลิกภาพ/ท่วงทีวาจา

- ๑.๒.๑ เป็นผู้มีความสุขภาพร่างกายแข็งแรง แต่งกายสุภาพเรียบร้อย
- ๑.๒.๒ ยิ้มแย้มแจ่มใส ตอบข้อซักถามด้วยวาจาที่สุภาพ

ข้อที่ ๑.๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบกิจการ

- ๑.๓.๑ มีความพร้อมในการประกอบกิจการด้วยตนเอง
- ๑.๓.๒ มีความพร้อมด้านทุนทรัพย์ในการประกอบกิจการ

ข้อที่ ๑.๔ ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

- ๑.๔.๑ สามารถอธิบายถึงการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้
- ๑.๔.๒ สามารถอธิบายถึงการเลือกอุปกรณ์และภาชนะที่ดีในการประกอบการได้

๒. การพิจารณาประเมินการเตรียมการ

๒.๑ ผัก เนื้อสัตว์ เครื่องปรุง มีความสะอาด สด ใหม่ จัดสิ่งของเป็นระเบียบ แยกประเภทอย่างชัดเจน

๒.๒ ภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ต้องใส่วัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อนได้ดี เช่น แก้วกระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด ซ้อนตักควรมีตามจำนวนเครื่องปรุง

๒.๓ จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำ โถข้าว เขี่ยกน้ำ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือ สีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว

๒.๔ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารมีความสะอาดแล้วครบถ้วนตามประเภทอาหาร

๓. การพิจารณาประเมินการประกอบอาหาร

๓.๑ มีความสะอาดถูกหลักอนามัย เช่น ใช้ช้อนตักเครื่องปรุง ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วโดยตรง และมีช้อนตักเครื่องปรุงครบทุกเครื่องปรุง

๓.๒ มีการล้างผัก เนื้อสัตว์ สะอาดไม่มีสิ่งเจือปน

๓.๓ แต่งกายสะอาดเรียบร้อยผูกผ้าหรือพลาสติกกันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ตัดเล็บสั้นและรักษาความสะอาด ไม่สวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๓.๔ ประกอบอาหารทันตามเวลาที่กำหนด

๔. การพิจารณาประเมินการให้บริการ

๔.๑ แต่งกายสะอาดเรียบร้อย

๔.๒ ยิ้มแย้มแจ่มใส ตอบข้อซักถามด้วยวาจาที่สุภาพ

๔.๓ การเสิร์ฟอาหารก่อนเข้ามีการขออนุญาต การวางภาชนะอาหารไม่มีเสียง การจับแก้วน้ำเสิร์ฟไม่เกิน 2 ใน 3 จากกันแก้ว

๔.๔ มีเจ้าหน้าที่บริการอย่างเพียงพอ

๕. การพิจารณาประเมินรสชาติอาหาร

๕.๑ ต้ม (ผักกาดดอง,เนื้อสัตว์) นำรับประทานและรสชาติอร่อย

๕.๒ ผัด (ผัดผักรวมมิตร) นำรับประทานและรสชาติอร่อย

๕.๓ แกง (มะเขือเปาะ,เนื้อสัตว์) นำรับประทานและรสชาติอร่อย

๕.๔ ทอด (ไข่เจียว) นำรับประทานและรสชาติอร่อย

๕.๕ ขนม (บัวขีฟักทอง) นำรับประทานและรสชาติอร่อย

๕.๖ ข้าวสวย ข้าว นิ่มพอดีนำรับประทาน

กำหนดการดำเนินการ

๑. รับฟังคำชี้แจง : วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๙๐๐ ณ ห้องสมุด โรงเรียน
สงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ

๒. การสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการ : วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๐๓๐
ณ ห้องประชุม โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ

๓. การแข่งขันประกอบอาหาร : วันที่ ๑๑ ตุลาคม เวลา ๐๙๐๐ ณ โรงประกอบเลี้ยง
โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ

.....

ตรวจถูกต้อง

พันโท ตรีภพ อ้อกลาง

(ตรีภพ อ้อกลาง)

ผู้บังคับกองพันนักเรียน โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ ปฏิบัติหน้าที่

แผนกสนับสนุนการศึกษา โรงเรียนสงครามพิเศษ ศูนย์สงครามพิเศษ

๒๔ กันยายน ๒๕๖๒