

## แบบฟอร์มสมัครเข้าร่วมกิจกรรม"การประกวดทำอาหารถิ่นรสไทยแท้จาก Local สู่เลอค่า"

### คุณสมบัติผู้สมัครเข้าประกวด

๑. ประชาชนที่มีภูมิลำเนา

-ในพื้นที่หมู่บ้าน/ชุมชนตำบลบางกรวย ๓

-ในพื้นที่หมู่บ้าน/ชุมชนรอบโรงไฟฟ้า ประกอบด้วย

-ตำบลบางกรวย ตำบลวัดชลอ ตำบลบางสีทอง ตำบลบางขุน อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

-ตำบลบางไผ่ ตำบลสวนใหญ่ อำเภอมืองนนทบุรี

๒. ผู้สมัครต้องยื่นสำเนาทะเบียนบ้าน/สำเนาบัตรประชาชน เป็นหลักฐานเป็นทีมๆ ละไม่เกิน ๓ คน ที่มีภูมิลำเนา อยู่ในตำบลเดียวกัน ตามที่ระบุข้างต้น

๓. แต่งกายฉิมผ้าไทยท้องถิ่นทุกครั้งที่มีการจัดกิจกรรม

๔. รับสมัครตามจำนวนที่ระบุ หากผู้สนใจเกินจำนวนที่กำหนดไว้จะให้สิทธิผู้สมัครก่อนเข้าร่วมประกวด

### รายละเอียดและหลักเกณฑ์การประกวด

๑. รับสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขันอาหารถิ่นรสไทยแท้จาก Local สู่เลอค่า (รอบคัดเลือก) ไม่น้อยกว่า ๓ คน/ทีม(รับสมัครประเภท/กลุ่มๆ ละไม่เกิน ๑๐ ทีม โดยแต่ละทีมต้องทำอาหารทั้ง ๓ ประเภทๆละ ๑ เมนู

๑.๑ ประเภท/กลุ่มอาหารเรียกน้ำย่อย ได้แก่ ของว่าง ยำ เครื่องดื่ม

๑.๒ ประเภท/กลุ่มอาหารหลัก ได้แก่ต้ม ผัด แกง ทอด

๑.๓ ประเภท/กลุ่มของหวาน

(รับสมัครตั้งแต่วันที่ - ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๘)

๒. ทีมที่สมัครเข้าร่วมประกวดแข่งขันให้นำอาหารแต่ละประเภท (ที่ทำเสร็จแล้ว) มาให้คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือก ในวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ ณ เรือนไทยวัดโตนด อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น. (คัดเลือกทีมผู้ประกวดที่ผ่านการเข้ารอบประเภทละ ๔ ทีม)

๓.กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติ ผู้ผ่านการคัดเลือกประเภทละ ๔ ทีม มีสิทธิ์เข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยวิทยากรที่เป็นเชฟมืออาชีพเป็นผู้ให้ความรู้ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าร่วมการแข่งขันรอบตัดสินจำนวน ๒ วัน

๔. ประกวดอาหารถิ่นรสไทยแท้ (รอบตัดสิน)

๔.๑ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกทั้ง ๑๒ ทีม จะต้องคัดสรร ๑ เมนูเด็ด ตามประเภทอาหารเพื่อเข้าร่วมการแข่งขัน โดยจะได้รับการสนับสนุนค่าวัตถุดิบในการประกอบอาหารทีมละ ๑,๕๐๐ บาท (หนึ่งพันห้าร้อยบาท)

๔.๒ สามารถนำเสนอรูปแบบการจัดทำอาหารด้วยวัตถุดิบในท้องถิ่นพร้อมถ่ายทอดกระบวนการทำให้ดูน่าสนใจ และสามารถบอกสรรพคุณของอาหารได้

๔.๓ ผู้สมัครจัดเตรียมวัตถุดิบ/อุปกรณ์/ภาชนะ ในการปรุงอาหารมาให้พร้อม

๔.๔ ระยะเวลาในการประกวดทำอาหาร ๑ ชั่วโมง (การจัดเตรียมวัตถุดิบ/การปรุงอาหาร/การจัดเตรียมภาชนะใส่อาหาร) หรือตามความเหมาะสมของผู้เข้าแข่งขัน

๔.๕ ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

๕.กิจกรรม Road Show หรือ Chef Table สำหรับอาหารถิ่นรสไทยแท้ที่ได้รับรางวัล

ผู้ชนะการประกวด ประกอบอาหารหรือนำอาหารเมนูเด็ด ที่ชนะมาจัดเป็นเซตเมนูอาหารเพื่อให้แขกผู้มีเกียรติได้รับประทาน โดยภายในงานจะมีการบันทึกภาพกิจกรรมไว้สำหรับเผยแพร่ และเพื่อต่อยอดเมนูดังกล่าวให้เป็นเมนูท้องถิ่นประจำจังหวัดต่อไป

**หลักเกณฑ์การให้คะแนน (คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน)**

๑.ทำเมนูอาหารตามเวลาที่กำหนด ๑๐ คะแนน

๒.การจัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบการทำอาหาร ๑๐ คะแนน

๓.ความสวยงามของการจัดประดับตกแต่ง ๒๐ คะแนน

๔.รสชาติอาหาร ๕๐ คะแนน

## เวลาและสถานที่จัดประกวด

๑. รอบคัดเลือก วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘
๒. รอบฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ วันที่ ๒๓ - ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๘ เปิดลงทะเบียนเวลา ๐๙.๐๐ น.
๓. รอบตัดสินวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๘ เปิดลงทะเบียนเวลา ๐๙.๐๐ น.
๔. กิจกรรม Road Show หรือ Chef Table วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๘ เปิดลงทะเบียนเวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๐.๐๐ น.

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลงกำหนดการ จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

แบบฟอร์มสมัครเข้าร่วมกิจกรรม"การประกวดทำอาหารถิ่นรสไทยแท้จาก Local สู่เสาค่า"

ชื่อ-นามสกุล.....เบอร์โทรศัพท์.....

หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

๑. กลุ่มอาหารเรียกน้ำย่อย จำนวน ๓ ชนิด

ของว่าง

ยำ

เครื่องดื่ม

ชื่อเมนู(อาหารว่าง).....

๒. กลุ่มอาหารหลัก ๔ ชนิด

ต้ม

ผัด

แกง

ทอด

ชื่อเมนู (อาหารหลัก).....

๓. กลุ่มอาหารหวาน จำนวน ๑ ชนิด (ชื่อเมนู)

ชื่อเมนู (อาหารหวาน).....