



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

รายละเอียดการแข่งขัน Gourmet & Cuisine Young Chef 2025

กลับมาอีกครั้งเพื่อเปิดประตูสู่เส้นทางเชฟมืออาชีพ แก่นิสิต นักศึกษา และเยาวชนไทย กับกิจกรรมแข่งขันทำอาหาร ระดับอุดมศึกษา “Gourmet & Cuisine Young Chef 2025” จัดโดยนิตยสาร Gourmet & Cuisine ต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 มีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นเวทีให้แก่นิสิต นักศึกษา และเยาวชน ที่มีความมุ่งมั่น ความรู้และความสามารถในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ ได้แสดง ทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนู ผู้การแข่งขันในรอบชิงชนะเลิศ เพื่อค้นหาสุดยอดทีมที่มีความเป็นเลิศรอบด้าน ผู้ก้าว แรกในเส้นทางผู้ที่มีความฝันอยากประกอบอาชีพเชฟ สร้างดาวเด่นประดับวงการเชฟของไทย

วัตถุประสงค์ในการจัดงาน :

1. เป็นเวทีให้นิสิตและนักศึกษาภาควิชาการประกอบอาหารและเบเกอรี่ รวมถึงภาควิชาที่เกี่ยวข้องได้แสดงทักษะ ความสามารถ และ ความคิดสร้างสรรค์ ให้เป็นที่ประจักษ์แก่สาธารณชน ได้แสดงศักยภาพ ทักษะที่ที่เหมาะสม ปูทางสู่เส้นทางเชฟมืออาชีพ
2. สร้างแรงบันดาลใจและเสริมความมั่นใจให้กับเยาวชนที่ตัดสินใจเลือกเส้นทางอาชีพด้านการประกอบอาหารผ่านการแข่งขันอันขับ เคี่ยวให้เติบโตไปสู่เวทีการแข่งขันที่ใหญ่ขึ้นหรือระดับโลก เพื่อเป็นกำลังสำคัญให้กับแวดวงเชฟไทยต่อไป
3. สร้างการรับรู้ในแบรนด์และผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนผ่านโจทย์ต่างๆ ในการแข่งขัน ให้เกิดเป็นกระแสในแวดวงนิสิตนักศึกษาภาค วิชาการประกอบอาหารและเบเกอรี่ รวมถึงภาควิชาที่เกี่ยวข้อง และคนรุ่นใหม่ที่มีความสนใจด้านการประกอบอาหาร
4. ปลุกฝังความรู้ความเข้าใจในคุณสมบัติและการใช้งานผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุน ผลักดันให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ ในการ รังสรรค์เมนูอาหารและเบเกอรี่ ที่โดดเด่นด้วยผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุน ก่อให้เกิดการจดจำแบรนด์และความประทับใจจากการใช้ จริงเพื่อสร้าง Brand Loyalty ต่อยอดสู่กลุ่มเป้าหมายใหม่ในอนาคต

ธีมการแข่งขัน : “Local to Global” โจทย์คือการนำ **วัตถุดิบบังคับ** มาสร้างสรรค์เมนูอาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน โดยคง เอกลักษณ์และรสชาติอันโดดเด่นของอาหารพื้นบ้านไว้ พร้อมนำเสนอในรูปแบบ **ตะวันตก หรือ Fusion** เพื่อสะท้อนเสน่ห์ของท้องถิ่นสู่ ระดับสากล

คุณสมบัติผู้เข้าแข่งขัน :

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็น นิสิต-นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-ปีที่ 4 อายุระหว่าง 18-25 ปี (ณ วันที่ยื่นใบสมัคร) ของสถาบันการศึกษาชั้น อุดมศึกษา หรือนุคคลทั่วไปที่กำลังศึกษาในโรงเรียนสอนทำอาหาร (ยกเว้นคอร์สเรียนระยะสั้น)
2. ผู้สมัครจะต้องเป็นผู้ดำรงสถานะ นิสิต-นักศึกษา ของสถาบันการศึกษาชั้นอุดมศึกษา หรือสถาบันสอนทำอาหาร โดยต้องแสดง ใบรับรองสถานภาพนักศึกษา ที่ออกโดยสถาบันการศึกษาหรือสถาบันสอนทำอาหารเท่านั้น (ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ)
3. ผู้สมัครจะต้องมีสมาชิกในทีมรวม 2 ท่าน และต้องมาจากสถาบันเดียวกัน
4. แต่ละสถาบันการศึกษสามารถส่งนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันได้ไม่จำกัดจำนวนทีม



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

ระยะเวลาการจัดกิจกรรมแข่งขัน :

รายละเอียดกิจกรรม	วันที่ดำเนินกิจกรรม
เปิดรับสมัครและส่งผลงาน	1 พฤษภาคม – 30 มิถุนายน 2568
ประกาศรายชื่อทีมที่ผ่านรอบคัดเลือก 10 ทีม	15 กรกฎาคม 2568 (ผ่านเพจเฟซบุ๊ก Gourmet&Cuisine Young chef)
เปิดโหวตขวัญใจมหาชน Vote ของ Public	22 – 31 กรกฎาคม 2568 (เริ่ม 09.00 น. - ปิด 22.00 น.) ผ่านเพจเฟซบุ๊ก
งานแถลงข่าวเปิดตัวกิจกรรมการแข่งขัน	23 กรกฎาคม 2568 (เซ็นทรัลเวิลด์ โซน EDEN ชั้น 1)
กิจกรรม MASTER CLASS สำหรับ 10 ทีม	2 สิงหาคม 2568 (LeNôtre Culinary Arts School Thailand)
การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ / ประกาศผลและมอบรางวัล	20 กันยายน 2568 (LeNôtre Culinary Arts School Thailand)

หมายเหตุ: ระยะเวลาการจัดกิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม หากมีการเปลี่ยนแปลงทางผู้จัดฯ จะมีการแจ้งให้ทราบผ่านทาง **เพจเฟซบุ๊ก : Gourmet & Cuisine Young Chef**

โจทย์การแข่งขัน :

1. **วัตถุดิบบังคับ** ที่ใช้ในการแข่งขัน ได้แก่

- 1) น้ำมันถั่วเหลือง ตรารองุ่น
- 2) ปลากระพงขาวเมดิเตอร์เรเนียนสด แบรินด์ธรรมชาติซีฟู้ด (Thammachart Seafood)
- 3) ถั่วสำเร็จรูปปรุงสุก บริษัท อีสท์เวสต์เทรคิงแอนด์เอเยนซีส์ จำกัด (EWTA)
- 4) เนื้อหมู
- 5) นำพริกเผา

โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องนำวัตถุดิบบังคับมาสร้างสรรค์เป็นรายการอาหารที่น่าสนใจ ในรูปแบบ Fusion Food ภายใต้ธีมหลัก **“Local to Global”** มีรายละเอียดการใช้วัตถุดิบในการแข่งขันแต่ละรอบ ดังนี้

● **วัตถุดิบบังคับรอบคัดเลือก :**

- 1) ผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดหาวัตถุดิบบังคับและนำมาสร้างสรรค์เป็นรายการอาหารด้วยตนเอง โดยไม่มีการสนับสนุนจากทางโครงการฯ ในรอบคัดเลือก
- 2) ingsรรค์รายการอาหาร **เมนู Hot Appetizer** โดยใช้ **เนื้อปลากระพงเมดิเตอร์เรเนียน แบรินด์ธรรมชาติซีฟู้ด และน้ำมันถั่วเหลือง ตรารองุ่น จำนวน 1 จาน** เพื่อส่งผลงานเข้าแข่งขันในรอบแรก (หากเข้ารอบเมนูนี้จะต้องใช้ในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ)
- 3) ส่งผลงานโดยถ่ายภาพและตัดต่อคลิปวิดีโอ พร้อมส่งสูตรอาหาร ให้เห็นความคิดสร้างสรรค์ และเป็นเมนูที่สามารถทำตามได้จริง

● **วัตถุดิบบังคับรอบชิงชนะเลิศ :**

- 1) ผู้ผ่านเข้ารอบ 10 ทีมสุดท้าย จะได้รับโจทย์การแข่งขันการทำอาหารจริงในรอบชิงชนะเลิศ โดยสร้างสรรค์เมนูอาหาร 3 รายการ ได้แก่ 1. Hot Appetizer 2. Main Dish 3. Dessert (จำนวนแต่ละรายการจะแจ้งให้ทราบ) เพื่อให้คณะกรรมการชิมรสชาติ รสสัมผัส พร้อมนำเสนอแนวคิด คอนเซ็ปต์ไอเดียรายการอาหารในการตัดสินรอบสุดท้าย
- 2) ผู้เข้าแข่งขันจะได้รับสนับสนุนวัตถุดิบหลักที่บังคับใช้จากทางโครงการฯ รวมถึงเครื่องปรุงรสบางส่วนโดยทางโครงการฯ จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

3) ใช้วัตถุดิบบังคับรังสรรค์รายการอาหาร โดยทั้ง 3 เมนู จะต้องมีการใช้น้ำมันถั่วเหลือง ตราอรุณ เป็นส่วนประกอบ และมีวัตถุดิบบังคับแต่ละเมนู ดังนี้

- เมนู Hot Appetizer : เนื้อปลาทะเลทรายเมดิเตอร์เรเนียน แบรินดัตช์รวมชาติซีฟู้ด
- เมนู Main Dish : เนื้อหมู และ น้ำพริกเผา
- เมนู Dessert : ถั่วสำเร็จรูปปรุงสุก บริษัท อีสท์เวสต์เทรคิงแอนด์เอเย่นซีส์ จำกัด (EWTA)
(โดยสามารถเลือกมาใช้อย่างน้อย 1 ชนิด)

2. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า/เครื่องครัวบังคับ จากแบรนด์ “Tecnogas” ได้แก่ เตาอบ รุ่น TNP MN 705 B, เครื่องผสมอาหารรุ่น TPN SM 150065 R ในรอบชิงชนะเลิศ แบรนด์ “Tecnogas” สนับสนุนเครื่องใช้ไฟฟ้า/เครื่องครัวบังคับ โดยจะจัดเตรียมไว้ให้ผู้เข้าแข่งขัน (ผู้เข้าแข่งขันจะต้องรังสรรค์รายการอาหารที่สามารถใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าบังคับ)

ผลงานที่ต้องส่งเข้าแข่งขันในรอบคัดเลือก :

1. ผู้สมัครต้องรังสรรค์ เมนู Hot Appetizer เนื้อปลาทะเลทรายเมดิเตอร์เรเนียน แบรินดัตช์รวมชาติซีฟู้ด และน้ำมันถั่วเหลือง ตราอรุณ จำนวน 1 จาน
2. บอกแนวคิด คอนเซ็ปต์ไอเดียของเมนู พร้อมระบุส่วนประกอบ ชนิดของวัตถุดิบ ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ และขั้นตอนการทำอย่างละเอียด (ส่งในรูปแบบไฟล์ Word และ PDF) ไม่เกิน 3 หน้ากระดาษ A4
3. ถ่ายภาพอาหารที่ส่งเข้าประกวด จำนวน 3 ภาพ เป็นไฟล์ .jpg รายละเอียดดังนี้
มุมที่ 1 ภาพรายการอาหารจากด้านบนตรงๆ (Top View) เพื่อเน้นสีสันทรงของรายการอาหาร
มุมที่ 2 ภาพรายการอาหารมุม 45 องศา เพื่อให้เห็นองค์ประกอบของรายการอาหารได้อย่างครบถ้วน
มุมที่ 3 ภาพอาหารคู่กับแพ็คเกจของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนสินค้า

ตัวอย่างภาพถ่ายทั้ง 3 มุม



4. ส่งคลิปวิดีโอการทำอาหารรอบคัดเลือกด้วยตนเอง โดยอธิบายถึงส่วนประกอบ ขั้นตอน วิธีการประกอบอาหาร สามารถใช้เทคนิคหรือนวัตกรรมในการถ่ายทำให้น่าสนใจ และเป็นไปตามสุขอนามัยที่ดี และจะต้องมีการนำเสนอการใช้วัตถุดิบบังคับจากผู้สนับสนุน ได้แก่ เนื้อปลาทะเลทรายเมดิเตอร์เรเนียน แบรินดัตช์รวมชาติซีฟู้ด และน้ำมันถั่วเหลือง ตราอรุณ (กรณีผู้เข้าร่วมแข่งขัน ที่อยู่ต่างจังหวัด และไม่สามารถหาเนื้อปลาทะเลทรายเมดิเตอร์เรเนียน แบรินดัตช์รวมชาติซีฟู้ดได้ ในการแข่งขันรอบคัดเลือก สามารถใช้เนื้อปลาทะเลทรายเมดิเตอร์เรเนียน แทน แต่ต้องทำการประชาสัมพันธ์ หรือพูดถึง แนะนำ เนื้อปลาทะเลทรายเมดิเตอร์เรเนียน แบรินดัตช์รวมชาติซีฟู้ด พร้อม Insert Logo แบรินดัตช์ในคลิป หรือ Tie-in)

- คลิปวิดีโอความยาวไม่เกิน 3 นาที (1 ทีมสามารถส่งได้ 1 ผลงานเท่านั้น)
- คลิปวิดีโอแนวนอน ไฟล์มาตรฐานแบบ .mp4 หรือ Full HD ขนาด 1920×1080 พิกเซล



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

- เปิดสิทธิ์การเข้าถึงไฟล์วิดีโอเป็นสาธารณะ มิฉะนั้นจะไม่สามารถนับคะแนนจากผลงานของผู้เข้าร่วมแข่งขันได้
 - ตั้งชื่อไฟล์ผลงานเป็นชื่อทีมและตามด้วยสถาบันการศึกษา ในรูปแบบ ชื่อทีม_ชื่อสถาบันการศึกษา เช่น WinWin_Gourmet & Cuisine
5. การแต่งกายของผู้เข้าแข่งขันทั้ง 2 รอบ
- สวมเสื้อเซฟ กางเกงผ้าสีเข้มขายาว หรือชุดเครื่องแบบเซฟของทางสถาบัน ใส่รองเท้าเซฟ (Safety Shoe) ไม่อนุญาตให้ใส่กางเกงยีนส์
 - ใส่ผ้ากันเปื้อนได้ทั้งแบบเต็มตัวหรือครึ่งตัวในรอบคัดเลือก ส่วนในรอบชิงชนะเลิศจะเป็นผ้ากันเปื้อนจากทางผู้จัด
 - ผู้หญิงต้องเก็บผมให้เรียบร้อย สามารถใช้เน็ตคลุมผม เล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บและไม่ใส่เครื่องประดับทุกชนิด
 - ผู้ชายต้องโกนหนวดและเครา เล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ และไม่ใส่เครื่องประดับทุกชนิด

วิธีการส่งผลงาน :

1. สมัครเข้าร่วมการแข่งขันโดยการสแกนคิวอาร์โค้ดที่แสดงใน Ad การประกวด หรือที่เพจเฟซบุ๊กกิจกรรมการแข่งขัน <https://www.facebook.com/gcyoungchef>
2. จากนั้นเข้าลิงก์ Google Form เพื่อกรอกใบสมัครพร้อมส่งผลงาน
3. กรอกเอกสารการสมัครพร้อมส่งผลงานการประกวด ดังนี้
 - 3.1 เอกสารการสมัครของทีมผู้เข้าแข่งขัน ประกอบด้วย
 - 3.1.1 ไฟล์สำเนาบัตรประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องทั้ง 2 ท่าน
 - 3.1.2 หลักฐานยืนยันการดำรงสถานะเป็นนักเรียน/นักศึกษา โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องมีจดหมายรับรองสถานภาพนักเรียน/นักศึกษาที่ออกโดยสถาบันการศึกษา หรือสถาบันสอนทำอาหารของทั้ง 2 ท่าน
 - 3.2 ชื่อรายการอาหารที่ส่งเข้าแข่งขัน
 - 3.3 แนวคิดหรือคอนเซ็ปต์ไอเดียเดียวในการรังสรรค์เมนูอาหารที่ส่งเข้าแข่งขัน พร้อมระบุจุดเด่นในการนำวัตถุดิบหลักมาใช้ในการทำเมนูอาหารนี้
 - 3.4 สูตรอาหาร (Recipe) ระบุส่วนประกอบ ชนิดของวัตถุดิบ ปริมาณวัตถุดิบ พร้อมบอกขั้นตอนการทำอย่างละเอียด (ส่งในรูปแบบไฟล์ Word และ PDF) ไม่เกิน 3 หน้า A4
 - 3.5 รายละเอียดการประกอบรายการอาหารโดยจัดเตรียมเอกสาร ดังนี้
 - 3.5.1 แนบไฟล์ส่วนประกอบและขั้นตอนการทำรายการอย่างละเอียด โดยส่งเป็นไฟล์ Word และ.pdf เท่านั้น
 - 3.5.2 ภาพถ่ายรายการ 3 ภาพ (ภาพ Top View / มุม 45 องศา / ภาพจานอาหารที่มีองค์ประกอบวัตถุดิบ พร้อมแนบไฟล์ .jpg จำนวน 3 รูปเท่านั้น)
 - 3.5.3 วิดีโอความยาวไม่เกิน 3 นาที ที่นำเสนอกรรมวิธีการทำอาหาร พร้อมนำเสนอแนวคิด วัตถุดิบ และจุดเด่นในการนำวัตถุดิบหลักมาใช้ทำรายการอาหารที่ส่งเข้าประกวด (ส่งในรูปแบบ Link Google Drive พร้อมเปิดไฟล์ในรูปแบบ Public เท่านั้น)
4. เมื่อส่งเอกสารทั้งหมดแล้วจะมีช่องให้ผู้เข้าแข่งขันเลือกตกลงยินยอม เพื่อเป็นการยืนยันว่าท่านได้อ่านข้อตกลงการแข่งขันทั้งหมด และยินยอมในการให้จัดเก็บข้อมูลของท่านในการเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันครั้งนี้

*** ข้อควรระวัง

ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมสามารถกรอกเอกสารการแข่งขันผ่านระบบ Google Form ได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น หากต้องการแก้ไขข้อมูลหลัง Submit ผลงานผ่านทางฟอร์มแล้ว จะสามารถทำได้วิธีเดียว คือ ใช้อีเมลอื่นสมัครเข้ามาใหม่ โดยผลงานเดิมที่ส่งเข้าประกวดจะถูกยกเลิกการตัดสินและใช้ผลงานล่าสุดในการตัดสินแทนผลงานเดิม



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

เงื่อนไขการแข่งขัน :

1. ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านเข้าสู่อรอบชิงชนะเลิศ จะต้องเข้าร่วมทุกกิจกรรมตลอดการแข่งขัน มิฉะนั้นจะถูกตัดสิทธิ์
2. เมื่อส่งใบสมัครเข้ามาแล้วไม่สามารถเปลี่ยนตัวผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้ โดยเฉพาะทีมที่ผ่านรอบคัดเลือกแล้ว
(ยกเว้นยกเหตุสุดวิสัย เช่น ผู้เข้าแข่งขันป่วย / บาดเจ็บจนต้องเข้ารับการรักษา ทางผู้จัดฯ จะพิจารณาเป็นกรณีไป)
3. ผลงานที่ส่งเข้าประกวดจะต้องเป็นผลงานที่ไม่เคยใช้ในการประกวด หรือได้รับรางวัลจากการแข่งขันอื่นๆ รวมถึงเมนูอาหารที่มีการลงในสื่อช่องทางต่างๆ ที่ทำโดยเซฟ หรือบุคคลอื่นๆ
4. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบหากผลงานนั้นละเมิดลิขสิทธิ์ของบุคคล ภาพถ่าย สูตรอาหาร หรือเนื้อหา
5. ผลงานรายการอาหารที่ใช้ในการแข่งขันจะเป็นลิขสิทธิ์ของผู้เข้าร่วมประกวด แต่การประชาสัมพันธ์ผลงานเป็นสิทธิ์ของผู้จัดฯ และผู้สนับสนุน เพื่อนำไปต่อยอดและ/หรือจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาด ทั้งนี้ผู้จัดฯ และผู้สนับสนุนสามารถนำภาพถ่ายถ่าย วิดีโอ และ/หรือรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับผลงานของผู้เข้าแข่งขัน ไปเผยแพร่ในช่องทางต่าง ๆ ได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
6. ผู้ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน ลำดับที่ 1 – 3 จะต้องเข้าร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ และต่อยอดทางการตลาดร่วมกับผู้จัดฯ และ/หรือผู้สนับสนุน โดยรายละเอียดเป็นไปตามที่ตกลงกัน
7. หากพบข้อมูลและ/หรือ พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมและเป็นการละเมิด พ.ร.บ. คอมพิวเตอร์ 2560 ทางผู้จัดฯ สามารถดำเนินคดีผู้กระทำผิดได้ตามกฎหมาย
8. ข้อมูลส่วนบุคคลที่ผู้เข้าประกวดส่งมาเพื่อใช้ในการแข่งขัน จะถือว่าผู้เข้าประกวดได้ยินยอมให้ใช้ข้อมูลได้โดยไม่ละเมิด พ.ร.บ.คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562 ทั้งนี้ทางผู้แข่งขันและบริษัทที่เข้าร่วมโครงการฯ จะไม่สามารถนำข้อมูลส่วนบุคคลของผู้เข้าแข่งขันไปให้ผู้อื่นใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
9. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด
10. ผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขดังกล่าวข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมดจะถูกตัดสิทธิ์การเข้าร่วม แม้จะประกาศผลการแข่งขันไปแล้ว ทางคณะกรรมการสามารถเรียกคืนรางวัลได้เต็มจำนวน
11. เงินรางวัลได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว โดยผู้ได้รับรางวัลจะต้องรับผิดชอบภาษีตามที่กฎหมายกำหนด
12. ผู้จัดฯ ขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามความเหมาะสมโดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

เกณฑ์การให้คะแนนรอบคัดเลือก :

1. การมีส่วนร่วมของสมาชิกในทีม	10 คะแนน
2. แนวคิด คอนเซ็ปต์/ไอเดียการรังสรรค์เมนู	20 คะแนน
2.1 ความคิดสร้างสรรค์ในการรังสรรค์เมนู สอดคล้องกับโจทย์ที่ตั้ง	10 คะแนน
2.1 สามารถนำเสนอแนวคิดและขั้นตอนการทำที่น่าไปทำได้จริง	10 คะแนน
3. อธิบายกรรมวิธี ขั้นตอนการทำที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ชม	35 คะแนน
3.1 บอกชนิดและปริมาณของวัตถุดิบชัดเจน	10 คะแนน
3.2 บอกขั้นตอนการทำอย่างละเอียดและสามารถนำไปทำได้จริง	10 คะแนน
3.3 มีเทคนิคการทำที่น่าสนใจและทำออกมาได้ถูกต้อง	15 คะแนน
4. การใช้วัตถุดิบจากโจทย์มาใช้สร้างสรรค์ น่าสนใจและหลากหลาย	35 คะแนน
4.1 บอกจุดเด่นนำวัตถุดิบบังคับจากโจทย์ที่ได้รับมาใช้ได้อย่างสร้างสรรค์และคุ้มค่า	20 คะแนน
4.2 ความน่าสนใจ ความหลากหลายในเมนูที่ส่งให้ผลงานแตกต่างจากทีมอื่น	15 คะแนน

เกณฑ์การตัดสินรอบ Popular Vote : แบ่งการเก็บคะแนนเป็น 2 รอบ

- **คะแนนโหวตรอบที่ 1 :** โครงการฯ จะนำคลิปวิดีโอผู้เข้ารอบ 10 ทีม เผยแพร่ในช่องทางเพจเฟซบุ๊ก : Gourmet & Cuisine Young Chef เพื่อเปิดให้ประชาชนคนทั่วไปได้ร่วมโหวตทีม/ผลงานที่ชื่นชอบ โดยทุกทีมจะมีคะแนนในรอบแรกเป็น Tier โดยจะเก็บคะแนนจากยอด Like จากวิดีโอผลงานของแต่ละทีม (การกด Reaction อื่นๆ ที่นอกเหนือจากการกด Like จะไม่ถูกนำมานับคะแนน)
 - **คะแนนโหวตรอบที่ 2 :** คะแนนโหวตจากคณะกรรมการในการแข่งขันรอบสุดท้าย
- หมายเหตุ : 1. วิธีการนับคะแนนรอบ Popular Vote จะประกาศอีกครั้งผ่านเพจเฟซบุ๊ก : Gourmet & Cuisine Young Chef
2. การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด และสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลง/แก้ไข/เพิ่มเติมเงื่อนไขโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
 3. ทางโครงการฯ ไม่นับโพสต์ที่มีการนำคลิปผลงานไปยิงแอด (Advertising) หรือบูสต์โพสต์ (Boost Post) ทุกกรณี

เกณฑ์การให้คะแนนรอบชิงชนะเลิศ :

1. รสชาติส่วนผสม ความกลมกล่อม และความคิดสร้างสรรค์จำนวน	55 คะแนน
1.1 การนำเสนอเมนูตรงตามคอนเซ็ปต์และใช้วัตถุดิบบังคับได้อย่างเหมาะสม	15 คะแนน
1.2 ความคิดสร้างสรรค์ในการรังสรรค์เมนู	15 คะแนน
1.3 รสชาติและความสมดุลในอาหาร	15 คะแนน
1.4 สัดส่วนโภชนาการครบถ้วน	10 คะแนน
2. การนำผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนโครงการฯ มาใช้ได้อย่างเหมาะสม	10 คะแนน
3. กระบวนการทำงาน การแบ่งหน้าที่	10 คะแนน
4. ความสะอาดบริเวณพื้นที่การแข่งขัน สุขอนามัยและความปลอดภัย	15 คะแนน
4.1 Personal Grooming	5 คะแนน
4.2 ความสะอาดของพื้นที่การแข่งขัน (Station)	5 คะแนน
4.3 ความปลอดภัยและความสะอาดในการประกอบอาหาร	5 คะแนน
5. คอนเซ็ปต์การนำเสนอเมนูอาหารและการจัดแสดงโชว์ (Display)	10 คะแนน
5.1 การนำเสนอคอนเซ็ปต์ไอเดียของเมนู	5 คะแนน
5.2 ความสวยงามตามคอนเซ็ปต์และความเหมาะสมของการจัด Display	5 คะแนน



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

รางวัลจากการแข่งขัน Gourmet & Cuisine Young Chef 2025
ชิงเงินสดและของรางวัลรวมมูลค่ากว่า 300,000 บาท

รางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 1 :

- เงินสด มูลค่า 40,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ พร้อมประกาศนียบัตร
- บทสัมภาษณ์ นิตยสาร Gourmet & Cuisine 1 ครั้ง มูลค่า 120,000 บาท
- รางวัลเตาอบแบบตั้งโต๊ะ TecnoPlus รุ่น TNP 2038Q-H7 ความจุ 38 ลิตร มูลค่าเครื่องละ 2,590 บาท จำนวน 2 รางวัล รวมมูลค่า 5,180 บาท
- ของรางวัลพิเศษ มูลค่า 20,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 1

- เงินสดมูลค่า 20,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ พร้อมประกาศนียบัตร
- บทสัมภาษณ์ นิตยสาร Gourmet & Cuisine 1 ครั้ง มูลค่า 120,000 บาท
- รางวัลเตาอบแบบตั้งโต๊ะ TecnoPlus รุ่น TNP 2038Q-H7 ความจุ 38 ลิตร มูลค่าเครื่องละ 2,590 บาท จำนวน 2 รางวัล รวมมูลค่า 5,180 บาท
- ของรางวัลพิเศษ มูลค่า 10,000 บาท

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2

- เงินสดมูลค่า 10,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ พร้อมประกาศนียบัตร
- บทสัมภาษณ์ นิตยสาร Gourmet & Cuisine 1 ครั้ง มูลค่า 120,000 บาท
- รางวัลเตาอบแบบตั้งโต๊ะ TecnoPlus รุ่น TNP 2038Q-H7 ความจุ 38 ลิตร มูลค่าเครื่องละ 2,590 บาท จำนวน 2 รางวัล รวมมูลค่า 5,180 บาท
- ของรางวัลพิเศษ มูลค่า 8,000 บาท

รางวัลปลอบใจ 7 รางวัล

- ประกาศนียบัตร
- ของรางวัลพิเศษ มูลค่า 5,000 บาท

รางวัล Popular Vote 1 รางวัล

- ของรางวัลพิเศษ จาก Gourmet & Cuisine
- ของรางวัลพิเศษ มูลค่า 3,000 บาท

ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมที่เพจเฟซบุ๊ก :  Gourmet & Cuisine Young Chef

สอบถามข้อมูลการประกวดเพิ่มเติม Line @ :  @youngchef