ศธ๐๕.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ศธ.
เลขที่ ๔๒๔๔๖
วันที่ - 9 ต.ค. 2569
เวลา

ที่ สจป.สสอ. 0021/2569

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
85/1 หมู่ 2 ถนนแจ้งวัฒนะ
ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี 11120

วันที่ 8 ตุลาคม 2569

เรื่อง ประชาสัมพันธ์และเชิญชวนนักเรียนเข้าร่วมการแข่งขัน “ปรุงฝัน ปั้นเชฟ PLATE YOUR PASSION 2027”

เรียน เลขาธิการ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.)

สิ่งที่แนบมาด้วย 1. รายละเอียดเกณฑ์การแข่งขันและกำหนดการ
2. โบรชัวร์ประชาสัมพันธ์

ด้วยสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ มีกำหนดจัดกิจกรรมการแข่งขัน “ปรุงฝัน ปั้นเชฟ PLATE YOUR PASSION 2027” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ที่มีใจรักในการทำอาหาร มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความฝันอยากก้าวสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ ได้แสดงศักยภาพ ความรู้ ความสามารถและความคิดสร้างสรรค์ด้านการประกอบอาหาร ตลอดจนส่งเสริมการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาต่อและการประกอบอาชีพในอนาคต

การแข่งขันในครั้งนี้ เป็นการท้าทายทักษะด้านการปรุงอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการนำเสนอเมนูอย่างสร้างสรรค์ เพื่อเปลี่ยนไอเดียให้กลายเป็นเมนูที่มีเอกลักษณ์ โดยมีรางวัลและทุนการศึกษารวมมูลค่ากว่า 765,000 บาท พร้อมทุนการศึกษาสูงสุด 100% จากคณะการจัดการธุรกิจอาหาร สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการร้านอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ พร้อมมอบใบประกาศเกียรติคุณให้แก่ผู้ชนะการแข่งขัน ตลอดจนผู้เข้าร่วมส่งผลงานประกวดทุกท่าน

ในการนี้ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการประชาสัมพันธ์โครงการดังกล่าวให้แก่ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา (สพม.) ทั้ง 62 เขตทั่วประเทศ ได้รับทราบ และขอเชิญชวนสถานศึกษาในสังกัดของท่านส่งนักเรียนที่สนใจสมัครเข้าร่วมการแข่งขัน ทั้งนี้ ท่านสามารถตรวจสอบรายละเอียด เกณฑ์การแข่งขันและกำหนดการเพิ่มเติมได้จากเอกสารที่แนบมาพร้อมจดหมายฉบับนี้ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณอรทัย ทับทองห้วย ผู้บริหารกลุ่มงานอาวุโส โทรศัพท์ 02 855 0203 , มือถือ 095 945 1982

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

กันยอักษร

(นางกันย์อักษร ชื่นชมภู)
ผู้อำนวยการสำนักสื่อสารองค์กร

ศนท. สอ.

เลขรับ 1163 (1547)

วันที่ 12 ตุลาคม 2569

เวลา 09.41 น.

เรียน ผอ.ศนท. เพื่อโปรด

☐ ทราบ

☑ ทราบและพิจารณา เห็นควรดำเนินการ ดังนี้

☐ มอบกลุ่มบริหารฯ
☑ มอบกลุ่มผลิตฯ
☐ มอบกลุ่มข่าวฯ
☐ มอบกลุ่มโสตฯ
☐ แจ้ง จนท. ศนท. ทราบ
☐ แจ้งผู้มีรายชื่อ ทราบ
☐ แจ้งเวียนสำนักภายใน ทราบ
☐ ติดประกาศ
☐ ลงเว็บไซต์ obec.go.th
☐ มีแจ้งใน Smart OBEC
☑ แจ้งเวียน สพป. / สพม. ทราบ
☑ สั่งการอื่นใดตามเห็นสมควร

12 ตค 69

- มอบกลุ่มนิเทศฯ
เพื่อ สพม.-พน

12 ตค 69

รายละเอียดการแข่งขัน

หากคุณเป็นคนรุ่นใหม่ที่มีใจรักในการทำอาหาร มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความฝันอยากก้าวสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ นี่คือโอกาสในการแสดงศักยภาพและพิสูจน์ความสามารถของคุณ กับการแข่งขัน **"ปรุงฝัน ปั้นเชฟ PLATE YOUR PASSION 2027"** เวทีที่เปิดโอกาสให้นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า ได้แสดงศักยภาพ เปลี่ยนไอเดียให้กลายเป็นเมนูที่มีเอกลักษณ์ ผ่านโจทย์การแข่งขันที่ท้าทายทักษะด้านการปรุงอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการนำเสนอเมนูอย่างสร้างสรรค์ ชิงรางวัลและทุนการศึกษารวมมูลค่ากว่า 765,000 บาท พร้อมทุนการศึกษาสูงสุด 100% จากคณะการจัดการธุรกิจอาหาร สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการร้านอาหาร และใบประกาศเกียรติคุณ

คุณสมบัติผู้สมัครเข้าประกวด

1. **การแข่งขันประเภทเดี่ยว**
2. **กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5-6 หรือเทียบเท่า อายุระหว่าง 16-18 ปี (ณ วันที่ยื่นใบสมัคร) ของสถานศึกษาหรือบุคคลทั่วไปที่กำลังศึกษาในโรงเรียนสอนทำอาหาร (ยกเว้นคอร์สเรียนระยะสั้น)**
3. **ผู้สมัครจะต้องเป็นผู้ดำรงสถานะ นักเรียน ของสถานศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5-6 หรือเทียบเท่า หรือสถาบันสอนทำอาหาร โดยต้องแสดงใบรับรองสถานภาพนักศึกษา ที่ออกโดยสถานศึกษาหรือสถาบันสอนทำอาหารเท่านั้น (ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ)**
4. **ผู้สมัครสามารถส่งคลิปวิดีโอผลงานได้ 1 คลิปวิดีโอต่อ 1 ผู้สมัครเท่านั้น โดยคณะกรรมการจะพิจารณาผลงานจากการส่งครั้งแรก และไม่รับพิจารณาคลิปที่ส่งเพิ่มเติมหรือแก้ไขภายหลัง**
5. **ต้องมีอาจารย์ที่ปรึกษา จำนวน 1 ท่าน โดยอาจารย์ที่ปรึกษาต้องเป็นบุคลากรของสถานศึกษาต้นสังกัด**

หมายเหตุ : แต่ละสถานศึกษาสามารถส่งนักเรียนเข้าร่วมการแข่งขันได้ ไม่จำกัดจำนวน

วิธีส่งผลงานและหลักฐานการสมัคร

1. ผู้สมัครต้องกรอกใบสมัครออนไลน์ตามรายละเอียดที่กำหนด
2. แนบลิงก์โฟลเดอร์ (เอกสารแนบและคลิปวิดีโอนำเสนอผลงาน) ในแบบฟอร์มการสมัคร
3. แนบสำเนาบัตรนักเรียน (กรณีบัตรหายจะต้องมีเอกสารรับรองการเป็นนักเรียนจากทางโรงเรียนต้นสังกัด)
4. แนบภาพถ่ายผลงาน , สูตรอาหารและขั้นตอนการประกอบอาหาร ความยาวไม่เกิน 2 หน้ากระดาษ A4 เป็นไฟล์ PDF
5. แนบคลิปวิดีโอนำเสนอผลงาน (โดยผู้สมัครต้องแนะนำตนเอง , ชื่อเมนูอาหาร, แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนู และปรากฏตัวในคลิปวิดีโอระหว่างการจัดทำหรือประกอบอาหารด้วยตนเอง) ความยาวไม่เกิน 3 นาที (บันทึกเป็นไฟล์สกุล .MP4 และมีความละเอียด 1080 x 1920 pixels ขึ้นไป)

หมายเหตุ :

- ไม่อนุญาตให้บุคคลอื่นนอกเหนือจากผู้สมัครปรากฏตัวภายในคลิปวิดีโอ ไม่ว่าจะทั้งหมดหรือบางส่วน
- ตรวจสอบความถูกต้องและทดสอบเปิดลิงก์ รวมถึงไฟล์ทั้งหมดให้เรียบร้อยก่อนส่งแบบฟอร์มการสมัคร
- ผู้สมัครต้องอัปโหลดเอกสารแนบและคลิปวิดีโอนำเสนอผลงาน ลงในโฟลเดอร์ Google Drive ของผู้สมัคร ตั้งชื่อโฟลเดอร์เป็น (ชื่อ-นามสกุล_ชื่อสถานศึกษา_จังหวัด ของผู้สมัคร)
- ตั้งค่าการแชร์โฟลเดอร์เป็น "ทุกคนที่มีลิงก์สามารถดูได้"

กำหนดการแข่งขัน

กำหนดการ	รายละเอียด
วันนี้ – 20 พ.ย. 2569	เปิดรับสมัครและส่งผลงาน
30 พ.ย. 2569	ประกาศรายชื่อผู้ผ่านรอบคัดเลือก 10 ท่าน (ตัวจริง 8 ท่าน สำรอง 2 ท่าน) ผ่านเพจเฟซบุ๊กของสถาบันฯ Panyapiwat Institute of Management
20 ธ.ค. 2569 เวลา 10.00 - 12.00 น.	Online Orientation ผ่านโปรแกรม Zoom สำหรับผู้ผ่านเข้ารอบคัดเลือก 10 คน
16 ม.ค. 2570	วันแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ / ประกาศผล / มอบรางวัลและทุนการศึกษา

หมายเหตุ :

- **ระบบสมัครและส่งผลงาน ปิดรับในวันที่ 20 พ.ย. 2569 ก่อนเวลา 17:00 น.**
- **กรณีที่ผู้เข้ารับการคัดเลือกตัวจริงทำผิดเงื่อนไข หรือไม่สามารถเข้าร่วมการแข่งขันได้ ทีมงานจะทำการเลื่อนลำดับสำรอง ขึ้นมาแทนตามลำดับคะแนน**
- **ระยะเวลาการจัดกิจกรรม อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม หากมีการเปลี่ยนแปลงทางผู้จัดฯ จะทำการแจ้งให้ทราบผ่านล่วงหน้า และประกาศผ่านทางเพจเฟซบุ๊ก : Panyapiwat Institute of Management**

การประกวด

การประกวดแข่งขัน แบ่งออกเป็น 2 รอบ ดังนี้

รอบการแข่งขัน	โจทย์	ระยะเวลา	หมายเหตุ
รอบคัดเลือก	**อาหารจานหลัก ประเภทอาหารคาว (อาหารไทย)** ผู้เข้าแข่งขันสามารถออกแบบและสร้างสรรค์เมนูได้อย่างอิสระ	คลิปวิดีโอความยาวไม่เกิน 3 นาที	ผู้สมัครต้องแนะนำตนเอง, ชื่อเมนูอาหาร, แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนู และปรากฏตัวในคลิปวิดีโอระหว่างการจัดทำหรือประกอบอาหาร
รอบชิงชนะเลิศ	**แสดงขั้นตอนการประกอบอาหารและการรังสรรค์เมนู โดยใช้เมนูเดียวกับที่ส่งเข้าประกวดในรอบคัดเลือก** รวมถึงเทคนิคการประกอบอาหาร การจัดจาน และการนำเสนอเมนู พร้อมจัดเตรียมอาหารจำนวน **3 จาน** ได้แก่ • **1 จาน** สำหรับการถ่ายภาพและจัดแสดง • **2 จาน** สำหรับคณะกรรมการชิมและพิจารณาตัดสิน	1 ชั่วโมง 30 นาที	ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบมาเอง และใช้เครื่องปรุงพิเศษที่ทางผู้จัดเตรียมให้ในการแข่งขัน **(แจ้งให้ทราบอีกครั้งในวัน Online Orientation)**

หมายเหตุ :

1. ห้ามเปลี่ยนวัตถุดิบหลัก / เมนูอาหาร / แนวคิด ในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ
2. รายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องปรุง, อุปกรณ์ไฟฟ้าและเครื่องครัว ที่ใช้ในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ ทางผู้จัดการแข่งขันจะแจ้งให้ทราบอีกครั้งในวัน Online Orientation

รอบคัดเลือก

1. **ภาพถ่ายผลงาน , สูตรอาหารและขั้นตอนการประกอบอาหาร ความยาวไม่เกิน 2 หน้ากระดาษ A4 เป็นไฟล์ PDF**
2. **จัดทำคลิปวิดีโอนำเสนอผลงาน (โดยผู้สมัครต้องแนะนำตนเอง, ชื่อเมนูอาหาร, แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนู และปรากฏตัวในคลิปวิดีโอระหว่างการจัดทำหรือประกอบอาหารด้วยตนเอง)**
3. **ไม่อนุญาตให้บุคคลอื่นนอกเหนือจากผู้สมัครปรากฏตัว ไม่ว่าจะทั้งหมดหรือบางส่วน ภายในคลิปวิดีโอ**
4. **คลิปวิดีโอ ต้องมีความยาวไม่เกิน 3 นาที**
5. **บันทึกคลิปวิดีโอเป็นไฟล์สกุล .MP4 และมีความละเอียด 1080 x 1920 pixels ขึ้นไป**
6. **การตั้งชื่อไฟล์ ให้ระบุ ชื่อ-นามสกุลของผู้สมัคร_ชื่อสถานศึกษา_จังหวัด ตามรูปแบบที่โครงการฯ กำหนด**
7. **ผู้สมัครต้องอัปโหลดเอกสารแนบและคลิปวิดีโอนำเสนอผลงาน ลงในโฟลเดอร์ Google Drive ของผู้สมัคร ตั้งชื่อโฟลเดอร์เป็น (ชื่อ-นามสกุล_ชื่อสถานศึกษา_จังหวัด ของผู้สมัคร)**
8. **ตั้งค่าการแชร์โฟลเดอร์เป็น "ทุกคนที่มีลิงก์สามารถดูได้"**

หมายเหตุ : ผู้สมัครที่ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขหรือหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อใดข้อหนึ่ง อาจได้รับการพิจารณาให้ไม่ผ่านการคัดเลือกเข้าสู่รอบถัดไป ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการจัดการแข่งขัน

เงื่อนไขรอบคัดเลือก

1. ผลงานที่ส่งเข้าร่วมการแข่งขันต้องเกิดจากความคิดสร้างสรรค์และการลงมือปฏิบัติของผู้สมัคร
2. ผู้สมัครต้องไม่นำผลงานของผู้อื่นมาใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต อาทิ ภาพถ่าย คลิปวิดีโอ
3. หากมีการนำสูตรอาหารหรือแนวคิดจากแหล่งอื่นมาประยุกต์ใช้ ต้องระบุแหล่งที่มาให้ชัดเจน
4. ผู้สมัครและผู้แข่งขัน (รอบคัดเลือกและรอบชิงชนะเลิศ) ยินยอมให้สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เผยแพร่หรือใช้ผลงาน ภาพถ่าย คลิปวิดีโอ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการประกวด เพื่อการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อทั้งรูปแบบออนไลน์และออนไซส์ต่าง ๆ โดยไม่เรียกเก็บค่าตอบแทน (ซึ่งผู้สมัครยังคงเป็นเจ้าของสิทธิ์ในผลงานของตนเอง)
5. หากตรวจพบว่ามีการคัดลอกผลงาน ละเมิดสิทธิ์ของผู้อื่น หรือให้ข้อมูลอันเป็นเท็จ ผู้จัดการแข่งขันขอสงวนสิทธิ์ในการตัดสิทธิ์ผู้สมัครออกจากการแข่งขันทันที
6. หากเกิดข้อพิพาทเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หรือสิทธิของบุคคลอื่น ผู้สมัครต้องเป็นผู้รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นโดยตรงด้วยตนเอง
7. คำตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สิ้นสุด

หลักเกณฑ์การพิจารณาให้คะแนน : รอบคัดเลือก — 100 คะแนน

เกณฑ์การตัดสิน	คะแนน	สิ่งที่กรรมการพิจารณา
1. ความคิดสร้างสรรค์และแนวคิดของเมนู	30	ความแปลกใหม่ของเมนู แนวคิดที่ชัดเจน การตีโจทย์ ความน่าสนใจ และเอกลักษณ์ของเมนู
2. ทักษะและกระบวนการประกอบอาหาร	20	ขั้นตอนการทำ ความถูกต้องของกระบวนการ ความสะอาดถูกสุขอนามัย และทักษะการประกอบอาหารที่ปรากฏในคลิป
3. การนำเสนอและภาพลักษณ์ของเมนู	25	รูปลักษณ์อาหาร การจัดจาน ความน่ารับประทาน ความประณีต และการนำเสนอจุดเด่นของเมนู
4. การเล่าเรื่องและการสื่อสารผ่านคลิป	25	ความชัดเจนในการนำเสนอ การเล่าเรื่อง ความกระชับ ความเข้าใจง่าย ความน่าสนใจ และความสามารถในการดึงดูดผู้ชม
คะแนนรวมทั้งสิ้น	100	

รอบชิงชนะเลิศ

1. ผู้ผ่านรอบคัดเลือก ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านเข้า 10 ท่าน (ตัวจริง 8 ท่าน สำรอง 2 ท่าน) ต้องเข้าร่วม Online Orientation ตามวันและเวลาที่โครงการฯ กำหนด เพื่อรับฟังรายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบการแข่งขัน หลักเกณฑ์ กติกา และการเตรียมความพร้อม
2. แข่งขันวิธีการประกอบอาหารและรังสรรค์เมนู **(ใช้เมนูเดียวกับรอบคัดเลือก)** เทคนิค การจัดจานอาหาร และวิธีการนำเสนอ
3. ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบมาเอง และใช้เครื่องปรุงพิเศษที่ทางผู้จัดเตรียมให้ในการแข่งขัน **(แจ้งให้ทราบอีกครั้งในวัน Online Orientation)**
4. การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศจัดขึ้น ณ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ถนนแจ้งวัฒนะ
5. ผู้เข้าแข่งขันต้องเข้าร่วมการแข่งขันด้วยตนเอง และปฏิบัติตามโจทย์ หลักเกณฑ์ และกติกาที่โครงการฯ กำหนด

หมายเหตุ :

1. กรณีที่ผู้เข้ารับการคัดเลือกตัวจริงทำผิดเงื่อนไข หรือไม่สามารถเข้าร่วมการแข่งขันได้ ทีมงานจะทำการเลื่อนลำดับสำรอง ขึ้นมาแทนตามลำดับคะแนน
2. ผู้เข้าแข่งขันสามารถนำจานอาหารมาเองได้หากต้องการสร้างสีสันเพิ่มเติม

หลักเกณฑ์การพิจารณาให้คะแนน : รอบชิงชนะเลิศ — 100 คะแนน

ลำดับ	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1	**คุณภาพและความคิดสร้างสรรค์ของเมนู**	**55**
	· การนำเสนอเมนูตรงตามคอนเซ็ปต์ และการเลือกใช้วัตถุดิบอย่างเหมาะสม	15
	· ความคิดสร้างสรรค์และความโดดเด่นในการรังสรรค์เมนู	20
	· รสชาติ ความกลมกล่อม และความสมดุลของอาหาร	20
2	**การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนโครงการฯ อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม**	**10**
3	**กระบวนการทำงานและเทคนิคการประกอบอาหาร**	**10**
4	**ความสะอาด สุขอนามัย และความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์**	**15**
	· การแต่งกายและสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Grooming)	5
	· ความสะอาดและการบริหารจัดการพื้นที่การแข่งขัน (Station Management)	5
	· ความปลอดภัยและสุขลักษณะในการประกอบอาหาร	5
5	**การนำเสนอคอนเซ็ปต์และการจัดแสดงเมนู(Display)**	**10**
	· การนำเสนอคอนเซ็ปต์และเรื่องราวของเมนู	5
	· ความสวยงาม ความเหมาะสม และความสอดคล้องของการจัดแสดงกับคอนเซ็ปต์	5
	คะแนนรวมทั้งสิ้น	**100 คะแนน**

กำหนดการในวันแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ

วันเสาร์ที่ 16 มกราคม 2570 เวลา 08.00 - 14.00 น.

08.00 – 09.00 น.	ลงทะเบียนรายงานตัวและจับสลากลง Station ประกอบอาหาร
09.00 – 09.15 น.	พิธีเปิดและกล่าวต้อนรับ
09.15 – 09.30 น.	แนะนำคณะกรรมการ กฎ กติกา การแข่งขัน
09.30 – 09.45 น.	เตรียมความพร้อมตรวจสอบวัตถุดิบและอุปกรณ์
09.45 – 11.15 น.	เริ่มการแข่งขัน
11.15 – 12.00 น.	คณะกรรมการตรวจและประเมินผลงาน
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 13.30 น.	“FROM PASSION TO PROFESSION: จากความชอบ สู่เส้นทางเชฟมืออาชีพ” เปิดมุมมองอาชีพเชฟ ทักษะที่จำเป็น การบริหารร้านอาหาร และโอกาสเติบโตในสาย ธุรกิจอาหาร (จากเชฟมืออาชีพชื่อดัง)
13.30 – 14.00 น.	ประกาศผลการแข่งขัน / มอบทุนการศึกษาและของรางวัลสุดพิเศษ

รางวัลการแข่งขัน

รางวัล	เงินรางวัล	ทุนการศึกษา	มูลค่ารวม
รางวัลชนะเลิศ	5,000 บาท	ทุนการศึกษา 100% จำนวน 1 ทุน มูลค่าทุนละ 300,000 บาท	305,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1	3,000 บาท	ทุนการศึกษา ส่วนลด 100,000 บาท	103,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2	2,000 บาท	ทุนการศึกษา ส่วนลด 100,000 บาท	102,000 บาท
รางวัลชมเชย ลำดับที่ 4-8 (จำนวน 5 รางวัล)	1,000 บาท/คน	ทุนการศึกษา ส่วนลด 50,000 บาท/คน	255,000 บาท

หมายเหตุ :

- ตามมาตรา 40(8) แห่งประมวลรัษากร ผู้ที่มีเงินได้จากการประกวดไม่ว่ากิจใด ๆ ต้องชำระภาษี หัก ณ ที่จ่ายอัตรา 5% ของเงินรางวัลที่ได้รับ
- ทุนการศึกษา ไม่สามารถเปลี่ยนเป็นเงิน / ทรัพย์สินหรือบริการใดๆและไม่สามารถมอบหรือโอนให้ผู้อื่นไม่ว่ากรณีใด ๆ ก็ตาม
- ผู้เข้าแข่งขันในรอบคัดเลือกจะได้รับใบประกาศเกียรติคุณรับรองการเข้าร่วมโครงการ

สอบถามข้อมูลการแข่งขันเพิ่มเติม

คุณอรทัย ทับทองห้วย *ผู้บริหารกลุ่มงานอาวุโส สำนักสื่อสารองค์กร*
เบอร์มือถือ 095-945-1982 เบอร์โทร 02-855-0203 (วันและเวลาทำการ)
อีเมล orathaithu@pim.ac.th

หรือสแกนเข้าไลน์โอเพ่นแชท

QR Code
Line OpenChat

หนังสือให้ความยินยอมในการส่งผลงาน กิจกรรมการแข่งขัน
“ปรุงฝัน ปั้นเชฟ PLATE YOUR PASSION 2027”

ข้าพเจ้า (นาย/ นาง/ นางสาว/ อื่นๆ) ..... นามสกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน ..... อายุ.....ปี เป็นเจ้าของผลงานที่ส่งเข้าร่วมการแข่งขันในกิจกรรม **“ปรุงฝัน ปั้นเชฟ PLATE YOUR PASSION 2027”** และขอรับรองว่า ข้าพเจ้าและทีมเป็นผู้สร้างสรรค์งานดังกล่าวขึ้นด้วยตนเอง โดยไม่มีส่วนใดเป็นการละเมิดลิขสิทธิ์ของบุคคล อื่น หนังสือนี้ถือเป็นข้อตกลงยินยอมระหว่าง “สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์” ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “สถาบัน” และข้าพเจ้า ดังต่อไปนี้

1. ผลงานที่ส่งเข้าร่วมการแข่งขันในรอบคัดเลือกและรอบชิงชนะเลิศของข้าพเจ้า รวมถึงผลงานที่ได้รับรางวัลทุกรางวัลของข้าพเจ้า ถือเป็นลิขสิทธิ์และกรรมสิทธิ์ของข้าพเจ้าและทีม
2. ตลอดระยะเวลาแห่งหนังสือนี้ ข้าพเจ้ายินยอมให้สถาบันฯ จัดเก็บและเผยแพร่ผลงานที่ข้าพเจ้าส่งเข้าประกวดในรอบคัดเลือกและรอบชิงชนะเลิศ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ในกิจกรรม “ปรุงฝัน ปั้นเชฟ PLATE YOUR PASSION 2027” ต่อสาธารณชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2569 ถึงวันที่ 1 ตุลาคม 2570 และเมื่อครบกำหนด ทางสถาบันฯ จะดำเนินการลบข้อมูลออกจากฐานข้อมูล
3. หากพบในภายหลังว่าข้าพเจ้าและทีมได้มีการทำซ้ำ ดัดแปลง หรือลอกเลียนแบบผลงานของผู้อื่น หรือดำเนินการใดที่ไม่สอดคล้องหรือต่างจากที่ได้รับรองไว้ข้างต้น ข้าพเจ้าและทีมยินยอมให้สถาบันฯ เพิกถอนผลการตัดสินและเรียกคืนรางวัลที่ได้รับทั้งหมดและยินดีรับผิดชอบแต่ฝ่ายเดียวในความเสียหาย การร้องเรียนและการฟ้องร้องในคดีความต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งสิ้น

ข้าพเจ้าและทีมขอรับรองว่าได้อ่านและเข้าใจข้อความในหนังสือฉบับนี้โดยตลอดดีแล้ว จึงได้ให้ความยินยอมด้วยความสมัครใจและโดยอิสระ จึงลงลายมือชื่อพร้อมไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ.....
(.....)
เจ้าของลิขสิทธิ์ (ผู้ส่งผลงานเข้าประกวด)
วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

ลงชื่อ.....
(.....)
พยาน
วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

ปรุงฝัน ปั้นเชฟ

PLATE YOUR PASSION 2027



เวทีล่าฝัน ประชันฝีมือ เฟ้นหาสุดยอด "เชฟเยาวชนรุ่นใหม่"
เพื่อต่อยอดสู่การเป็น เชฟมืออาชีพ

ชิงรางวัลมูลค่ารวมกว่า

765,000 บาท

พร้อม ***ทุนการศึกษา 100%***
คณะการจัดการธุรกิจอาหาร
สาขาศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการร้านอาหาร
และใบประกาศเกียรติคุณ

เปิดรับสมัครนักเรียน
ระดับชั้น **มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า**

วันนี้ - 20 พฤศจิกายน 69

แข่งขันรอบชิงชนะเลิศ **16 มกราคม 2570**
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ถนนแจ้งวัฒนะ

ลงทะเบียน

รายละเอียดการแข่งขัน
และกติกาการรับสมัคร