

TIPAROS
CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

ทิพรสค้นคว้า... สตาร์เชฟคนใหม่
รสชาติใหม่ให้วงการอาหาร

TIPAROS CHALLENGE 2021 RISING STAR CHEF

การแข่งขันปรุงอาหารระดับอุดมศึกษา

เพื่อค้นหาผู้มีทักษะการปรุงอาหารยอดเยี่ยมที่สุด...

สู่การเป็นซูเปอร์สตาร์เชฟคนใหม่

CODE ลับความอร่อย

จะกลายเป็นรหัสปลดล็อกทุกรอยยิ้มในมือสำคัญของคุณ

#แค่มีทิพรส ก็อร่อยครบรส



Mine Idea Creative Agency Co., Ltd.
Tel. 0-87001-3951, 0-82341-4114 Fax. 0-2319-8615
www.facebook.com/mineideacreative

TIPAROS
CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

หลักการและเหตุผล

Tiparos Challenge 2021 Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE

การแข่งขันเพื่อค้นหาสุดยอดเชฟระดับอุดมศึกษาเพื่อเป็นเวทีในการแสดงออกซึ่งความสามารถด้านการปรุงอาหาร อีกทั้งยังเป็นการสร้างแรงบันดาลใจให้กับนักเรียน-นิสิต-นักศึกษาด้านอาหารรุ่นใหม่ที่มีใจรักในการปรุงอาหาร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการอาหาร และรู้จักการปรับประยุกต์ใช้วัตถุดิบต่างๆ มาปรุงอาหารเพื่อเป็นการพัฒนาฝีมือเยาวชนไทยตลอดจนเพื่อให้เกิดการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยในอนาคตต่อไป

ระดับการแข่งขัน แบ่งออกเป็น 2 ระดับ

1. ระดับวิทยาลัย จำนวน 5 ทีม
2. ระดับมหาวิทยาลัย จำนวน 5 ทีม

รูปแบบการแข่งขัน แบ่งออกเป็น 2 รอบ

รอบที่ 1: การแข่งขันรอบคัดเลือกผลงานผู้สมัคร โดยทางโครงการฯ จะคัดเลือก ดังนี้

- ระดับวิทยาลัย จำนวน 5 ทีม
- ระดับมหาวิทยาลัย จำนวน 5 ทีม

รอบที่ 2: การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ

- การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ **Tiparos Challenge 2021 Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE**

เครื่องปรุงบังคับในการแข่งขัน



หมายเหตุ: ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ทิพรสได้มากกว่า 1 ผลิตภัณฑ์ และให้เกิดความหลากหลายมากที่สุด

CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

ระยะเวลาการจัดกิจกรรม

- การประชาสัมพันธ์: เดือนมีนาคม พ.ศ. 2564
- การแข่งขันรอบคัดเลือก ครั้งที่ 1: ผู้เข้าแข่งขันส่งผลงาน พร้อมสูตรภายใต้รูปแบบ SECRET OF SAUC : ระหว่างวันที่ 1 เมษายน - วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2564
- ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกทั้ง 2 ระดับ: วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ. 2564
- การแข่งขัน ครั้งที่ 2 การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ Tapers Challenge 2021 Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE: ปลายเดือนตุลาคม พ.ศ. 2564

*หมายเหตุ: ระยะเวลาในการโหวตอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม ซึ่งทางโครงการฯ จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอีกครั้ง

คุณสมบัติผู้เข้าประกวดการแข่งขันระดับวิทยาลัย/อาชีวศึกษา

1. ผู้สมัครเข้าร่วมการแข่งขันต้องเป็นนักเรียน-นักศึกษา ที่ศึกษาในสาขาเกษตรศาสตร์, วิทยาศาสตร์และการท่องเที่ยว และสายวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง โดยต้องศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) เท่านั้น
2. ผู้สมัครเข้าร่วมการแข่งขันต้องมีอายุระหว่าง 17 – 19 ปี เท่านั้น
3. ผู้สมัครเข้าร่วมการแข่งขันรวมทีมสมาชิกในทีมไม่เกิน 3 ท่าน และต้องศึกษาในสถาบันเดียวกันเท่านั้น

คุณสมบัติผู้เข้าประกวดการแข่งขันระดับมหาวิทยาลัย

1. ผู้สมัครเข้าร่วมการแข่งขันต้องเป็นนิสิต-นักศึกษา ที่ศึกษาในคณะเกษตรศาสตร์, การโรงแรม, วิทยาศาสตร์และการท่องเที่ยว และสายวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง โดยต้องศึกษาในระดับปริญญาตรีเท่านั้น
2. ผู้สมัครเข้าร่วมการแข่งขันต้องมีอายุระหว่าง 18 – 22 ปี เท่านั้น
3. ผู้สมัครเข้าร่วมการแข่งขันรวมทีมสมาชิกในทีมไม่เกิน 3 ท่าน และต้องศึกษาในสถาบันเดียวกันเท่านั้น

TIPAROS
CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

หลักฐานการสมัครการเข้าร่วมโครงการฯ

1. ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ **Tiparos Challenge 2021** Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE
2. สำเนาบัตรประชาชนสมาชิกในทีม พร้อมเซ็นสำเนาถูกต้อง
3. ภาพถ่ายเมนูอาหาร จำนวน 3 ภาพ*
4. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งรูปเมนูอาหารที่ปรุง ส่วนประกอบ วิธีการปรุง และระบุขั้นตอนการปรุงอาหารอย่างละเอียดชัดเจน** (จำนวน 1 ชุด)

หมายเหตุ:

*ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งเป็นไฟล์สกุล .jpg

**ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้แบบฟอร์มในการกรอกสูตรอาหารจากทางโครงการฯ เท่านั้น

***ผู้เข้าแข่งขันยินยอมให้ทางโครงการฯ ใช้อุปกรณ์อาหาร และสูตรอาหาร

ในการประชาสัมพันธ์ได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

****การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ที่อยู่จัดส่งผลงานการแข่งขัน

การแข่งขันปรุงอาหารระดับอุดมศึกษา

TIPAROS CHALLENGE 2021 RISING STAR CHEF

458 หมู่บ้านวราธรวิลิศ ซอย 5 ซอยพัฒนาการ 44 ถนนพัฒนาการ

แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250

สอบถามรายละเอียดโครงการฯ (วันจันทร์ - ศุกร์ ตั้งแต่เวลา 09.00 – 18.00 นาฬิกา)

คุณณลินี พลอยพริ้ง โทร. 0-82341-4114

คุณลลิตทิพย์ เรียงโรจน์พิทักษ์ โทร. 0-87001-3951



Mine Idea Creative Agency Co., Ltd.
Tel. 0-87001-3951, 0-82341-4114 Fax. 0-2319-8615
www.facebook.com/mineideacreative



CHALLENGE 2021 Rising Star Chef

รอบที่ 1: โจทย์การแข่งขันรอบคัดเลือก

Tiparos Challenge 2021 Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE

รูปแบบการนำเสนอ: SECRET OF SAUCE

- ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงซอสต้นแบบ CODE ลับความอร่อย ประจำทีม จำนวน 1 ชนิด โดยใช้ผลิตภัณฑ์จากทิพรส
- ผู้เข้าแข่งขันต้องนำซอสที่ได้มาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ จำนวน 1 เมนู ที่พัฒนาจากซอสต้นแบบ ซึ่งสามารถนำเสนอได้อิสระภายใต้คอนเซ็ปต์ที่ทางโครงการฯ กำหนด

*หมายเหตุ: ทางโครงการเปิดกว้างในการนำเสนอซอสต้นแบบ ในรูปแบบไหนก็ได้

กติกาการแข่งขัน และข้อกำหนดทางเทคนิค

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงซอสต้นแบบ CODE ลับความอร่อย ประจำทีม จำนวน 1 ชนิด โดยใช้ผลิตภัณฑ์จากทิพรส ภายใต้รูปแบบ SECRET OF SAUCE พร้อมบอก CODE ลับความอร่อย
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องนำซอสที่ได้มาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารใหม่ จำนวน 1 เมนู ซึ่งสามารถนำเสนอได้อิสระภายใต้คอนเซ็ปต์ที่ทางโครงการฯ กำหนด
3. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งภาพถ่ายซอสต้นแบบและภาพเมนูอาหารที่ผ่านการปรุงจากซอสต้นแบบ โดยผู้เข้าแข่งขันต้องส่งภาพถ่ายสกุล .jpg เท่านั้น
4. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งภาพผลงาน จำนวน 3 มุม / 1 ผลงาน
5. ผู้เข้าแข่งขันต้องแจ้งชื่อผลงานให้กับทางโครงการฯ
6. ผู้เข้าแข่งขันต้องใช้แบบฟอร์มสูตรอาหารที่ทางโครงการฯ กำหนดเท่านั้น*
7. ทางโครงการฯ ไม่จำกัดอุปกรณ์ เทคนิค และวิธีการในการถ่ายภาพ
8. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

TIPAROS
CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

เกณฑ์การแข่งขันรอบคัดเลือก 100 คะแนน สามารถแบ่งได้ ดังนี้

รสชาติ ส่วนผสม และการอธิบายขั้นตอนการปรุง 0-50 คะแนน

อาหารต้องมีส่วนผสมของเครื่องปรุงและรสชาติเหมาะสมในเรื่องของคุณภาพ

กลิ่นและสีอาหารควรสอดคล้องกับคุณค่ามาตรฐานทางโภชนาการ

และต้องอธิบายรายละเอียดในขั้นตอนการปรุงอย่างละเอียด เพื่อประกอบในการตัดสิน

การนำผลิตภัณฑ์พิรสมมาใช้ได้อย่างเหมาะสมที่สุด 0-30 คะแนน

การนำผลิตภัณฑ์พิรสมารังสรรค์ให้เป็นซอสต้นแบบ พร้อมทั้งนำซอสต้นแบบมารังสรรค์ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ที่หลากหลาย และต่อยอด จนสามารถเพิ่มมูลค่าได้

องค์ประกอบการถ่ายภาพ ทั้งในงาน และนอกงานอาหาร 0-20 คะแนน

นำเสนอผลงานภาพถ่ายซอส และเมนูใหม่ที่รังสรรค์ของงานอาหาร และองค์ประกอบร่วมของผลงานที่น่าเสนอ

ชื่อผลงาน ตลอดจนคอนเซ็ปต์ผลงาน 0-20 คะแนน

ชื่อผลงาน และคอนเซ็ปต์มีความน่าสนใจ

คณะกรรมการการแข่งขันรอบคัดเลือก: ระดับวิทยาลัย/ระดับมหาวิทยาลัย

- ตัวแทนจากน้ำปลาแท้ ตราพิพรส บริษัท ไพโรจน์ (ทั้งซังฮะ) จำกัด
- ตัวแทนจากสมาคมเชฟประเทศไทย
- ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

หมายเหตุ: การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด



CHALLENGE 2021

Rising Star Chef

รอบที่ 2: โจทย์การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ

Tiparos Challenge 2021 Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE

รูปแบบการนำเสนอ: SECRET OF SAUCE

- ผู้เข้าแข่งขันต้องนำซอสต้นแบบ CODE ลับความอร่อย ที่ผ่านการคัดเลือก มาปรุงในรอบชิงชนะเลิศ
- ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงเมนูอาหารที่ผ่านในรอบคัดเลือก จำนวน 1 เมนู โดยห้ามเปลี่ยนแปลงสูตรอาหารและรูปแบบการจัดตกแต่งอาหาร ให้คงไว้ตามที่ส่งในรอบคัดเลือก
- ผู้เข้าแข่งขันต้องนำซอสที่ได้มาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารใหม่ จำนวน 3 เมนู ซึ่งสามารถนำเสนอได้อิสระภายใต้คอนเซ็ปต์ทางโครงการฯ กำหนด

กติกาการแข่งขัน และข้อกำหนดทางเทคนิค

1. ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงซอสต้นแบบ CODE ลับความอร่อยประจำทีม จำนวน 1 ชนิด โดยใช้ผลิตภัณฑ์จากทิพรส พร้อมบอก CODE ลับความอร่อย
2. ผู้เข้าแข่งขันต้องนำซอสที่ได้มาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ จำนวน 4 เมนู ซึ่งสามารถนำเสนอได้อิสระภายใต้ธีมที่ทางโครงการฯ กำหนด
3. ผู้เข้าแข่งขันมีเวลาในการปรุงอาหาร จำนวน 120 นาที (2 ชั่วโมง)
4. ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งสูตรอาหาร จำนวน 5 ชุด โดยใช้ฟอร์มสูตรอาหารของทางโครงการฯ เท่านั้น
5. ผู้เข้าแข่งขันต้องปรุงอาหาร จำนวน 2 ชุด (สำหรับคณะกรรมการชิมเพื่อตัดสิน และสำหรับจัดแสดงโชว์)
6. ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดแสดงโชว์ผลงาน (Display) พร้อมนำเสนอแก่คณะกรรมการ

TIPAROS
CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

เกณฑ์การแข่งขันรอบคัดเลือก 100 คะแนน สามารถแบ่งได้ ดังนี้

รสชาติ และส่วนผสม 0-50 คะแนน

อาหารต้องมีส่วนผสมของเครื่องปรุงและรสชาติเหมาะสมในเรื่องของคุณภาพ
กลิ่นและสีอาหารควรจะสอดคล้องกับคุณค่ามาตรฐานทางโภชนาการอาหารปัจจุบัน

การนำผลิตภัณฑ์ที่พรสมมาใช้ได้อย่างเหมาะสมที่สุด 0-30 คะแนน

การนำผลิตภัณฑ์ที่พรสมสร้างสรรค์เป็นต้นแบบ และเกิดเป็นเมนูใหม่ที่หลากหลายและน่าสนใจ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ / การเตรียมการ / สุขอนามัย 0-10 คะแนน

จัดเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์มาอย่างเรียบร้อย บริเวณจัดทำอาหารสะอาด การแต่งกายสะอาดเรียบร้อย
การปรุงอาหารถูกวิธี เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารถูกต้องตรงตามกำหนด
และการแบ่งหน้าที่ภายในทีมได้อย่างสมบูรณ์แบบ

คอนเซ็ปต์วิธีการนำเสนอจานอาหาร รวมถึงการนำเสนอ (Display) 0-10 คะแนน

การนำเสนอขอสดต้นแบบ และจานอาหารต้องมีความทันสมัย เพิ่มมูลค่าให้กับผลงาน ทั้งในงานและนอกงาน
รวมถึงการนำเสนอโต๊ะผลงานต้องมีคอนเซ็ปต์ภายใต้โจทย์ที่ทางโครงการกำหนดฯ

คณะกรรมการการแข่งขันรอบคัดเลือก: ระดับวิทยาลัย/ระดับมหาวิทยาลัย

- ตัวแทนจากน้ำปลาแท้ ตราทิพรส บริษัท ไพโรจน์ (ทั้งซังฮะ) จำกัด
- เชฟสมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมเชฟประเทศไทย
- เชฟพิรุณห์ รังสิตโยธิน ตัวแทนจากสมาคมเชฟประเทศไทย
- ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- คุณศิริ สุมานิต Art Director และผู้เชี่ยวชาญด้าน Food Stylist บริษัท มายน์ ไอเดีย ครีเอทีฟ เอเจนซี่ จำกัด

หมายเหตุ: การตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

TIPAROS
CHALLENGE 2021
Rising Star Chef

รางวัลสำหรับการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ

Tiparos Challenge 2021 Rising Star Chef: SECRET OF SAUCE

ระดับวิทยาลัย

รางวัลชนะเลิศ

- เงินสด มูลค่า 30,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ
- ใบประกาศนียบัตร

ระดับมหาวิทยาลัย

รางวัลชนะเลิศ

- เงินสด มูลค่า 50,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2

- เงินสด มูลค่า 15,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2

- เงินสด มูลค่า 30,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 1

- เงินสด มูลค่า 10,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 1

- เงินสด มูลค่า 15,000 บาท
- ถ้วยรางวัลเกียรติยศ
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลชมเชย จำนวน 2 รางวัล

- เงินสด มูลค่า 2,500 บาท
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลชมเชย จำนวน 2 รางวัล

- เงินสด มูลค่า 2,500 บาท
- ใบประกาศนียบัตร