



เตรียมความพร้อมเป็นตัวแทนประเทศไทยเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน
ครั้งที่ 13 (13th WorldSkills ASEAN Competition 2023)
สาขาการประกอบอาหาร (Cooking)

นายภานุพงศ์ ไยยอง (ตาเซนทร์) นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และนักเรียนทุนมูลนิธิเอสซีจี ตัวแทนประเทศไทยเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 ณ ประเทศสิงคโปร์ สาขา การประกอบอาหาร

คว่ำรางวัลที่ 3 ในการแข่งขันระดับอาเซียนสาขาการประกอบอาหาร (Cooking) (รางวัลเหรียญทองแดง) ในการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 (WorldSkills ASEAN Competition 2023) ณ Singapore Expo สาธารณรัฐสิงคโปร์



นายภานุพงศ์ ไยยอง นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คว้รางวัลรองชนะเลิศอันดับ1 (เหรียญเงิน) การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 (WorldSkills Thailand National Competition 2023) สาขาการประกอบอาหาร (Cooking) ระหว่างวันที่ 20 -21 พฤษภาคม 2566 ณ โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ จัดโดย กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน และได้รับคัดเลือกเป็นตัวแทนหนึ่งในสองคนไปแข่งขันในระดับอาเซียน ณ สาธารณรัฐสิงคโปร์ ในการเก็บตัวเก็บตัวฝึกซ้อมเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียนมีกิจกรรมเกี่ยวเนื่อง 3 กิจกรรม ดังนี้



1. โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมเยาวชนและผู้เชี่ยวชาญก่อนเก็บตัวฝึกซ้อมเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 เมื่อวันที่ 1 -2 มิถุนายน 2566 ณ โรงแรมไพน์เฮิร์สท กอล์ฟคลับ จังหวัดปทุมธานี ซึ่งได้เรียนรู้ ความเป็นมาของการแข่งขัน ความเชื่อมโยงระหว่างการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน และการแข่งขันฝีมือแรงงานนานาชาติ และสถิติการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียนของไทย กฎการแข่งขัน บทบาทของผู้เชี่ยวชาญและผู้แข่งขัน วิธีการตรวจให้คะแนน และคำแนะนำต่างๆ ในการแข่งขันเป็นต้น



2. การเก็บตัวฝึกซ้อมเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน ถึง 7 กรกฎาคม 2566 ณ วิทยาลัยดุสิตธานี ซึ่งมีการกำหนดตารางการฝึกซ้อม สัปดาห์ละ 6 วัน วันละไม่ต่ำกว่า 8 ชั่วโมง โดยหยุดทุกวันพฤหัสบดีเพื่อให้ได้มีการเตรียมตัว การฝึกซ้อมแบ่งเป็น 3 Module โดยกำหนดซ้อมวันละ 1 Module วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ทางสนามซ้อมมีการเตรียมไว้ให้และอุปกรณ์บางอย่างที่จำเป็นต้องเตรียมไปเอง



ภาพผลงานการฝึกซ้อม



3. สัมมนาเตรียมความพร้อมก่อนเดินทางเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันฝีมือแรงงานอาเซียน ครั้งที่ 13 เมื่อวันที่ 18 -19 กรกฎาคม 2566 ณ โรงแรมปรินตัน พาร์ค สวีท กรุงเทพฯ มีการฝึกอบรมภาษาอังกฤษด้านการสื่อสารเบื้องต้น เพื่อเสริมทักษะด้านการใช้ภาษา เพื่อให้มีความพร้อม เกิดความมั่นใจ ทั้งเพื่อการแข่งขันและระหว่างการแข่งขันร่วมกิจกรรมต่างๆ ตลอดช่วงการเดินทาง



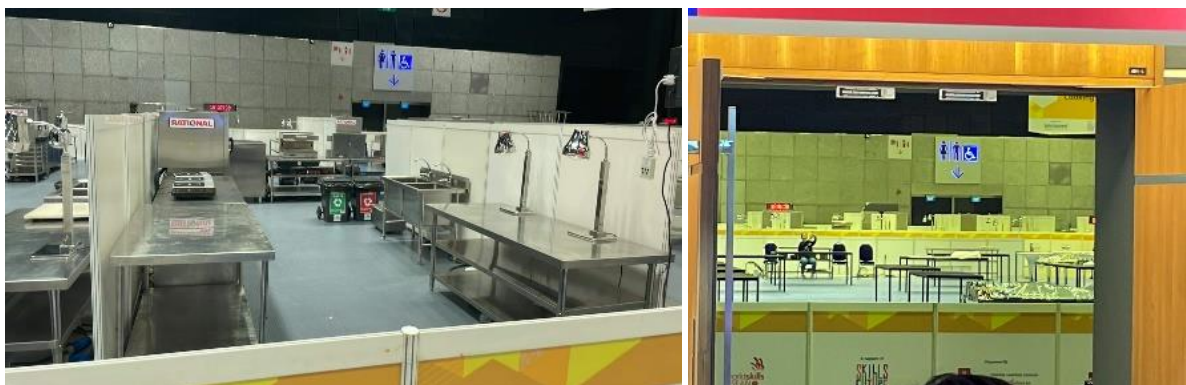
ก่อนการเดินทางไปแข่งขัน ณ สาธารณรัฐสิงคโปร์ มีการเตรียมอุปกรณ์การแข่งขันไปเอง โดยกำหนดน้ำหนักไม่เกิน 40 กิโลกรัม



ตัวอย่างชุดในการแข่งขัน



เมื่อเดินทางไปถึงสาธารณรัฐสิงคโปร์ วันแรกให้พักผ่อน วันที่สองมีการร่วมกิจกรรมศึกษาดูงานการเรียนการสอน ในสถานศึกษากิจกรรมหนึ่งประเทศ หนึ่งโรงเรียน” (One School One Country) ณ โรงเรียนมัธยมไครสต์เชิร์ช (Christ Church Secondary School) สาธารณรัฐสิงคโปร์ การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม วันที่สามดูสถานที่จริงใน แข่งขัน ทำความคุ้นชินการใช้กับอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ และหลังจากนั้นแข่งขัน 3 วัน รวม 16 ชั่วโมง



วันเวลาการแข่งขันทั้ง 3 วันแบ่งออกเป็นดังนี้ วันแรกแข่ง Module 1 กำหนดเวลา 6 ชั่วโมง วันที่สองแข่ง Module 2 กำหนดเวลา 4 ชั่วโมง และวันที่สามแข่ง Module 1 กำหนดเวลา 6 ชั่วโมงปัญหาและอุปสรรคที่เจอ เป็นความเครียด ความกดดัน และการสื่อสารภาษาอังกฤษ วัตถุดิบที่ไม่คุ้นชิน เช่น วิปครีม (Whipping Cream)

เมนูที่ใช้ในการแข่งขัน

Module 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pumpkin tart served with lemongrass cream sauce ferment cherry tomato and cucumber. 2. Brie cheese panna cotta with focaccia apricot jelly and roasted walnut crust. 3. Warmed apple tart serve with vanilla mousse, strawberry chutney , caramel sauce and chocolate decoration.
Module 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiger prawn scallop squid Sear gnocchi with tomato sauce, sauteed snow pea, yellow zucchini and spinach and basil tuile. 2. Rolled sea bass herb crust serve with lemon butter cream sauce, potato fondant capsicum and Flan cauliflower and asparagus.
Module 3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Roasted carrot soup with celeriac flan, pickle carrot 2. Poached Chicken breast roulade serve with chicken thyme jus, cheesy polenta gratin, mushroom flan, sauteed zucchini and capsicum jam. 3. Deconstructed Black Forest, glaze chocolate mousse and canned cherry jelly serve with raspberry chocolate sponge and raspberry sauce.



ชีวิตนี้ตาเซนทร์ไม่เคยบอกตัวเองว่าตัวเองเก่ง แต่ตาเซนทร์บอกตัวเองตลอดว่าต้องลุกขึ้นสู้ เพราะมีครอบครัว
ความสำเร็จของเราอยู่ และอยากทำให้พ่อ แม่ ภูมิใจ ตาเซนทร์ขอขอบคุณทุกคนที่คอยอยู่เป็นเบื้องหลัง ค่อยให้
กำลังใจตาเซนทร์นะครับ "ถึงเวลาเก็บตัวจะน้อย ผมก็สู้ สิ่งที่ทำให้ผมไม่ท้อ คือ พ่อแม่ สถานศึกษา และประเทศ
เพราะการแข่งขันครั้งนี้ผมไปในนามของประเทศไทย ผাগขอกำลังใจจากทุกท่านด้วยนะครับ ผมจะทำให้ดีที่สุด"