

ครีววันดี เปิดเวทีแข่งขันเพื่อคนรักการทำอาหาร ต่อยอดสู่เวทีโลก



วิทยาลัยเทคโนโลยีครีววันดี จัดกิจกรรม “การแข่งขันปรุงอาหารและแกะสลักระดับนานาชาติ ประจำปี 2563” หรือ Wande International Culinary Competition (WICC 2020) ซึ่งด้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เพื่อส่งเสริมและสร้างโอกาสให้เยาวชนไทยที่รักการทำอาหาร และอยากพัฒนาทักษะการปรุงอาหารและแกะสลักให้ได้มาตรฐานสากล

ดร.วิชุดา ณ สงขลา ศรีรักษ์ ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีครีววันดีเปิดเผยว่า วิทยาลัยเทคโนโลยีครีววันดีก่อตั้งโดย อาจารย์วันดี ณ สงขลา ในปี 2556 เปิดสอนระดับอาชีวศึกษาทั้งประกาศนียบัตรวิชาชีพ และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ทั้งการศึกษาระดับปริญญาตรีต่อเนื่อง สำหรับหลักสูตรประเทศไทย และประเทศออสเตรเลีย Western Commercial Cookery Certificate 3 สำหรับอาชีพเชฟอาหารตะวันตก วิทยาลัยของเราเล็งเห็นถึงความสำคัญของอาชีพด้านอาหาร ซึ่งเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารของโลกโดยรวม จึงได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการแข่งขันปรุงอาหารและแกะสลักระดับนานาชาติ

ครั้งที่ 4 ประจำปี 2563 โดยได้รับความร่วมมือจากสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษาอาชีวศึกษาและอุดมศึกษา ภายใต้การรับรองของกระทรวงศึกษาธิการในประเทศไทย และต่างประเทศ เพื่อส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ด้วยการแข่งขัน เปรียบเสมือนเวทีการแข่งขันคือห้องเรียนปฏิบัติที่มีความตื่นเต้นและกดดันมากขึ้น ประโยชน์ที่ผู้แข่งขันได้รับคือการพัฒนาดตนเอง โดยนำความรู้มาปฏิบัติ โดยมีเกณฑ์การตัดสินที่มีมาตรฐานสูงระดับโลก การฝึกซ้อม เพื่อให้ส่งผลที่ดีในการแข่งขัน สร้างวินัยการทำงานที่เป็นระเบียบ ตระหนักถึงหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

สำหรับความพิเศษของการแข่งขันในครั้งนี้ได้แก่ “กรรมการตัดสิน” ซึ่งมาจากอุตสาหกรรมอาหารอย่างแท้จริง โดยเป็นกรรมการจากสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย สมาคม BLACK HAT CHEF ของโลก สมาคม Australian International Technical Chef และ Executive Chefs จากโรงแรมชั้นนำของประเทศไทย รวม 17 ท่าน จาก 9 ประเทศทั่วโลก ทั้งประเทศไทย ออสเตรเลีย แอฟริกาใต้ เยอรมนี ฝรั่งเศส สกอตแลนด์ ไต้หวัน มาเลเซีย และเกาหลีใต้ ด้วยเจตนารมณ์ที่อยากสร้างแรงบันดาลใจ

ให้เยาวชนคนรักอาหาร ให้มีทัศนคติที่ดีต่องานด้านอาหารประเภทต่างๆ เทคนิคที่ผ่านการฝึกฝน และงานฝีมือที่ละเอียดแบ่งปันประสบการณ์ที่หลากหลาย เพื่อต่อยอดทักษะของเยาวชนให้ก้าวไกลสู่นานาชาติ ดังนั้นกิจกรรม WICC 2020 จึงเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมทักษะอาชีพอาหาร และสร้างบุคลากรด้านอาหารให้พร้อมและเพียงพอกับความต้องการของโลกอย่างแท้จริง

อีกทั้ง ยังเป็นครั้งแรกที่มีผู้สนใจเข้าแข่งขันทั้งจากไทยและต่างประเทศประกอบด้วย นักเรียน นักศึกษา จำนวน 130 คน จาก 35 สถาบัน มาจาก 14 จังหวัด และต่างประเทศ จาก 4 ประเทศ ได้แก่ เกาหลี มาเลเซีย ไต้หวัน และออสเตรเลีย โดยการแข่งขันแบ่งเป็น 6 ประเภท ดังนี้ (1) อาหารไทยชาววัง (2) อาหารอาเซียนร่วมสมัย (3) อาหารริมทางพร้อมบรรจุภัณฑ์ (4) แกะสลักผักผลไม้แบบฟรีสไตล์ (5) อาหารตะวันตกแบบฟรีสไตล์ และ (6) การแข่งขันทำซูชิ

สำหรับรางวัลด้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ส่วนรางวัลคะแนนสูงสุดของแต่ละประเภท ได้แก่ 1.แกะสลัก

แนวนหน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 900

Section: วาไรตี้/สตรี

วันที่: พุธที่ 12 มีนาคม 2563

ปีที่: 40

ฉบับที่: 14198

หน้า: 15(บน)

Col.Inch: 74.64

Ad Value: 67,176

PRValue (x3): 201,528

คลิป: ขาว-ดำ

หัวข้อข่าว: ครีววันดี เปิดเวทีแข่งขันเพื่อคนรักการทำอาหาร ด้อยอดสู่เวทีโลก

ผักผลไม้แบบฟรีสไตล์ นายภูมิมิ่ง
ขึ้นบาน มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
2.อาหารริมทางพร้อมบรรจุภัณฑ์ Miss
Lee Yoonseo Seoul Design High
School (Korea) 3.อาหารไทยชาววัง
นางสาวภัทรพร อินดำ มหาวิทยาลัย
ราชภัฏสวนสุนันทา 4.การแข่งขันทำซูชิ
นางสาวประกายกาญจน์ เพชรเมธิต้าคำ
วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา 5.อาหาร
อาเซียนร่วมสมัย นางสาวกมลชนก
ข้าพร้อม สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
6.อาหารตะวันออกผสมผสานอาหาร
ตะวันตกแบบฟรีสไตล์ ประเภททีม จาก
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประกอบด้วย
(1) นางสาวชนาธิภา เกษมพันธ์
(2) นายศุภณัฐ ชันคำหมุด และ
(3) นางสาวณัฐกมลณิกา เกยแก้ว