

# เชฟกว่า 300 ชีวิต ชิงชัย “สุดยอดเชฟไทยแห่งปี” ในรายการ “Thailand Ultimate Chef Challenge”



เพื่อเฟ้นหาสุดยอดเชฟไทยแห่งปีทั้งระดับมืออาชีพและระดับเยาวชน โคลโลญ เมสเซ จึงมีไอเดียที่จะจัดการแข่งขันปรุงอาหาร **Thailand Ultimate Chef Challenge 2012** ขึ้นภายในงาน THAIFEX - WORLD OF FOOD ASIA 2012 ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าอาหารที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในไทยซึ่งกรมส่งเสริมการส่งออก และโคลโลญ เมสเซ ร่วมกันจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี

Thailand Ultimate Chef Challenge เป็นการแข่งขันรายการใหญ่ที่หลายคนจับตามอง แม้จะจัดขึ้นเป็นครั้งแรก แต่ถือว่าเริ่มต้นได้อย่างสวยงาม เพราะมีเชฟทั้งไทยและต่างประเทศ ทั้งระดับมืออาชีพและระดับเยาวชน สมัครเข้าร่วมชิงชัยกว่า 300 คน อีกทั้งยังรับรองการแข่งขันโดยสมาคมเชฟโลก (World Association of Chef's Society) คณะกรรมการตัดสินก็ล้วนเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงในวงการอาหารกว่า 20 คน จากประเทศออสเตรเลีย จีน ฮองกง เกาหลี สิงคโปร์ สวิสเซอร์แลนด์ ใต้หวัน ไทย และสหรัฐอเมริกา คณะกรรมการตัดสินส่วนหนึ่งเป็นผู้ที่สมาคมเชฟโลกรับรองให้เป็นกรรมการตัดสินระดับนานาชาติ



ไมเคิล เดรเยอร์ รองประธานโคลโลญ เมสเซ ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก กล่าวว่า “การแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge ได้รับความร่วมมือจากสมาคมเชฟโลกซึ่งมีความรู้และประสบการณ์ ทำให้การแข่งขันรายการนี้มีมาตรฐานระดับสากล ซึ่งจะทำให้เราได้เชฟที่มีฝีมือและมีความสามารถเข้าสู่วงการ อีกทั้งยังได้เผยแพร่ความสามารถสู่สายตาผู้ชมงานชาวต่างชาติด้วย”

“เชฟมืออาชีพและเชฟระดับเยาวชนที่เข้าร่วมแข่งขันในรายการนี้ จะได้เปิดโลกทัศน์และสร้างพื้นฐานความเข้าใจที่ดีเกี่ยวกับการแข่งขันในระดับสากล ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ๆ ในการปรุงอาหารโดยการนำมาตรฐานระดับโลกมาปรับใช้ในการคิดค้นเมนูอาหารในสไตล์ของตัวเอง เพื่อใช้ในการแข่งขันและยังได้พัฒนาตนเองด้วย” **จำรงค์ นิ่งสรรค์** นายกสมาคมพ่อครัวไทย กล่าว

สำหรับสุดยอดเชฟไทยในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลเกียรติยศและเงินรางวัลรวมมูลค่ากว่า 2 แสนบาท โดยการแข่งขันแบ่งออกเป็นประเภทครัวร้อน ศิลปกรรมจากของหวาน ศิลปกรรมจากอาหาร ซึ่งมีการแบ่งการประกวดเป็นกลุ่มย่อยๆ อีก เช่น อาหารจานหลัก พาสต้าอาหารไทยสมัยใหม่ การประกวดศิลปกรรมจากขนม Petites Fours การจัดจานของหวานสไตล์ตะวันตก การจัดจานของหวานไทยดั้งเดิม การแกะสลักผักผลไม้ และการแกะสลัก

น้ำแข็ง โดยมีไฮไลต์อยู่ที่การแข่งขันประเภท Makong River Culinary Challenge ซึ่งเป็นการทำอาหารบุฟเฟต์ ฟรีสไตล์ที่ใช้วัตถุดิบจากแม่น้ำโขงเป็นส่วนผสม



นอกจากรางวัลสุดยอดเชฟแต่ละประเภทแล้วยังมีรางวัลพิเศษอีก 3 รางวัล คือ รางวัล **Best Establishment Awards** สำหรับผู้เข้าแข่งขันอย่างน้อย 3 รายการในประเภท Makong River Culinary Challenge หรือครัวร้อน และ 3 รายการในประเภทศิลปกรรมจากของหวานหรือศิลปกรรมจากอาหาร รางวัล **Best Ultimate Professional Chef Awards** สำหรับผู้เข้าร่วมแข่งขันอย่างน้อย 2 รายการในประเภท Makong River Culinary Challenge หรือครัวร้อน และ 1 รายการในประเภทศิลปกรรมจากของหวานหรือศิลปกรรมจากอาหาร และ รางวัล **Best Ultimate Junior Chef Awards** สำหรับผู้เข้าร่วมแข่งขันอย่างน้อย 3 รายการในประเภท Makong River Culinary Challenge หรือครัวร้อน

**พงษ์ศักดิ์ มิขุนทอง** เชฟหนุ่มวัย 31 ปี ปัจจุบันรั้งตำแหน่ง Executive Sous Chef ที่โรงแรม Glown Pratunam byzinc และเป็นหนึ่งในทีมที่สามารถคว้ารางวัล **Best Ultimate Professional Chef Awards** มาครอง บอกเล่าถึงสิ่งที่ได้รับจากการแข่งขันในครั้งนี้ว่า การแข่งขันครั้งนี้ทำให้เราได้เปิดรับสิ่งใหม่ทั้งประสบการณ์ การบริหารจัดการที่ดี ที่สำคัญเป็นโอกาสที่จะได้เรียนรู้จากผู้เข้าแข่งขันคนอื่นๆ ซึ่งล้วนแต่เป็นเชฟที่มีฝีมือและสิ่งๆ ที่ทุกคนนำมาเสนอล้วนได้คัดกรองมาแล้ว

“ทีมของเราเข้าประกวดทั้ง Main Course Meat ซึ่งได้รับรางวัลโกลด์ Main Course Poultry ได้รับรางวัลโกลด์ Main Course Catch of the Day ได้รับรางวัลซิลเวอร์ Pasta Free Style ได้รับรางวัล Diploma, Modern Thai Cuisine ได้รับรางวัลโกลด์ และ Classic Thai Plated Dessert ได้รับรางวัลบรอนซ์ เมื่อรวมคะแนน มีคะแนนสูงสุด ทำให้ได้รับรางวัล Best Ultimate Professional Chef Awards ถ้าถามว่าเมนูไหนที่พวกเราภูมิใจหรือชอบเป็นพิเศษ คงต้องยกให้แกงส้มทะเลที่ส่งเข้าประกวดประเภท Modern Thai Cuisine เหตุผลที่ชอบเพราะเราได้นำเสนออาหารไทยในรูปแบบใหม่ มีรูปแบบการจัดลงบนจานอย่างหลากหลาย แต่ยังคงรสชาติดั้งเดิมสมัยคุณปู่คุณทวดไว้ไม่เปลี่ยนแปลง สำหรับเป้าหมายของผมหลังจากนี้คือตั้งใจที่จะเก็บเกี่ยวประสบการณ์ใหม่ในทุกวันเพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารฝีมือของผมประทับใจมากที่สุด” พงษ์ศักดิ์ กล่าวทิ้งท้าย

**อาจารย์ชัชชญา .....(นามสกุล + ตำแหน่ง).....**โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กล่าวว่า “โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ได้ส่งนักศึกษาเข้าประกวดในรายการ Thailand Ultimate Chef Challenge 2012 หลายรายการเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ให้กับนักศึกษาและอาจารย์ในฐานะผู้ฝึกสอน ในส่วนของนักศึกษาจะได้ฝึกทักษะเพิ่มเติมนอกเหนือจากสิ่งที่ได้เรียนในชั้นเรียน ได้รู้จักการวางแผนการทำงาน การเตรียมการ การทำงานในภาวะกดดันและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า เพราะคนที่ทำอาชีพเชฟจะเก่งในด้านฝีมืออย่างเดียวไม่พอ ต้องมีความรับผิดชอบ มีวินัยการทำงานและจรรยาบรรณในอาชีพ อีกทั้งต้องรู้จักควบคุม

อารมณ์ได้ดี โดยเฉพาะในภาวะเร่งรีบหรือภายใต้แรงกดดัน ซึ่งเป็นสภาวะที่พบได้บ่อยในอาชีพนี้ สำหรับรางวัลต่างๆ ที่นักศึกษาได้รับในครั้งนี้จะเป็นแรงกระตุ้นและเป็นกำลังใจให้นักศึกษาพัฒนาตัวเองต่อไป และยังเป็นแรงผลักดันให้นักศึกษาคณะอื่นที่ไม่ได้เข้าร่วมรายการมีความกระตือรือร้น มุ่งมั่นอยากพัฒนาตัวเองอีกด้วย”

สำหรับการแข่งขันครั้งต่อไปในรายการ “Thailand Ultimate Chef Challenge 2013” เตรียมจะจัดขึ้นในงาน THAIFEX-WORLD OF FOOD ASIA 2013 ในเดือนพฤษภาคม 2556 ผู้สนใจเกี่ยวกับการแข่งขันดูรายละเอียดได้ที่ [www.worldoffoodasia.com](http://www.worldoffoodasia.com)

ข่าวประชาสัมพันธ์โดย:

**Witchanee Suapong (กล้วย)**

Media Relation

Intergrated Communication Co.,Ltd.

465/1 – 467 ถ.ศรีอยุธยา

แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ 10400

Tel.02-3543588 ต่อ 120

Fax.023543589-90

เผยแพร่ข่าวโดย:

Thaimedipr.com