

Thailand Ultimate Chef Challenge 2017



เปิดการแข่งขัน “สุดยอดเชฟไทยครั้งที่ 6 Thailand Ultimate Chef Challenge 2017” รวมเชฟกว่า 1,000 ชีวิตทั่วเอเชีย มาประชันฝีมือ บริษัท โคลญู เมสเช่ ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก จำกัด ร่วมกับ สมาคมเชฟประเทศไทย จัดการแข่งขัน “สุดยอดเชฟไทยแห่งปี ครั้งที่ 6” หรือ Thailand Ultimate Chef Challenge 2017 (TUCC) เพื่อค้นหาสุดยอดเชฟทั้งในระดับมืออาชีพและระดับเยาวชน ในมาตรฐานการแข่งขันระดับโลก และถือเป็นการแข่งขันที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ โดยมี ผู้เข้าร่วมแข่งขันกว่า 1,000 คนจากทั่วเอเชีย ตลอดการจัดงานทั้ง 5 วัน โดยงานแข่งขันดังกล่าวจะจัดขึ้นภายใน งานแสดงสินค้าอาหารที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ THAIFEX-WORLD OF FOOD ASIA 2017 โดย กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ร่วมกับหอการค้าไทย และ โคลญู เมสเช่ ซึ่งจะจัดขึ้นตั้งแต่วันที่ 31 พฤษภาคม – 4 มิถุนายน 2560 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

นายมัทธิวัสส์ คุปเปอร์ กรรมการผู้จัดการ บริษัทโคลญู เมสเช่ ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก จำกัด เปิดเผยว่า เรารู้สึกยินดีที่การแข่งขันสุดยอดเชฟไทยเติบโตจนกลายเป็นส่วนสำคัญของงาน THAIFEX ที่ได้รับการกล่าวขานทั้งในประเทศและต่างประเทศ ว่าเป็นงานที่เชฟได้แสดงทักษะความรู้ ความสามารถในการปรุงอาหารได้อย่างเต็มที่ภายใต้มาตรฐานระดับโลก โดยปีนี้มีผู้เข้าร่วมสมัครทั้งหมดกว่า 1,000 คน ทั้งระดับ มืออาชีพ และเยาวชน จากทั้งหมด 13 ประเทศ และยังได้รับเกียรติจาก มร. ริด สตีเฟน ผู้อำนวยการภูมิภาคเอเชีย จากสมาคมเชฟโลก ซึ่งเดินทางมาร่วมเป็นสักขีพยาน พร้อมกับคณะกรรมการเชฟที่มีชื่อเสียงทั้งชาวไทยและต่างประเทศ ในวงการอาหารถึง 29 คน มาร่วมตัดสินการแข่งขันในครั้งนี้ เพื่อสร้างโอกาสให้เชฟไทยและเชฟที่เข้าแข่งขันได้พัฒนาฝีมือ และเพิ่มพูนประสบการณ์การแข่งขันระดับโลก”

ทางด้าน เชฟวิลแมน ลีอง ประธานคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ได้กล่าวว่า “การแข่งขันในปีนี้มีความท้าทายมากกว่าปีที่ผ่านมา โดยเน้นมาตรฐานการแข่งขันอาหารในระดับสากลที่ถือว่าเข้มข้นชัดเจนมากที่สุด โดยพิจารณาจากการให้คะแนนในด้าน รายละเอียดการเตรียมวัตถุดิบ ความเป็นมืออาชีพด้านครัว การจัดตกแต่งอาหาร และคะแนนด้านรสชาติ ซึ่งเชฟที่เข้าแข่งขันทั้งหมดจะต้องใช้เวลาและแสดงฝีมือการทำอาหารภายในเวลาที่กำหนด เราได้แบ่งการแข่งขันทั้งหมดออกเป็น 21 ประเภท โดยมีไฮไลท์หลักอยู่ที่ Mekong Culinary Challenge เป็นการทำอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากแม่น้ำโขงเพื่อต่อยอดความอุดมสมบูรณ์ทางด้านวัตถุดิบในแถบประเทศอินโดจีนหรือภูมิภาคอาเซียน ที่พิเศษในปีนี้ เราได้ร่วมมือกับสมาคมเชฟโลกจัดการแข่งขัน Asian Chef of The Year 2017, Asian Young Chef of The Year 2017 และ การแข่งขัน Asian Pastry Chef of The year 2017 ซึ่งจะเป็นการแข่งขันเพื่อคัดเลือกตัวแทนเชฟเอเชียเข้าแข่งขันในเวทีเชฟระดับโลกอีกด้วย”

สำหรับผู้ชนะเลิศการแข่งขันในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลเกียรติยศ และเงินรางวัลรวมมูลค่ากว่า 200,000 บาท โดยมีรางวัลใหญ่ 3 ประเภท คือรางวัล Best Establishment Award สำหรับทีมที่ทำคะแนน รวมสูงสุด รางวัล Best Ultimate Professional Chef Award สำหรับผู้เข้าแข่งขันประเภทบุคคลระดับเชฟมืออาชีพ ที่ทำคะแนน

รวมสูงสุด และรางวัล Best Ultimate Junior Chef Award สำหรับผู้เข้าแข่งขันประเภท บุคคลระดับเชฟเยาวชน
ที่ทำคะแนนรวมสูงสุด ทั้งนี้ ยังมีรางวัลของการแข่งขันประเภทต่างๆ ได้แก่ การแข่งขันการปรุงอาหารไทยในแบบ
สมัยใหม่ เมนูเนื้อแกะ เมนูเนื้อวัว เมนูชีฟู้ด เมนูเนื้อเป็ด ทั้งนี้ยังมีการประกวดการจัดแสดงอาหาร ประเภทขนม
หวานไทย ขนมนานาชาติ ปฏิมากรรมขนมหวาน ตลอดจนการแกะสลักผักผลไม้

ทั้งนี้ บริษัท โคโลญ เมสเช่ จำกัด ยังได้ทำพิธีลงนามสัญญาข้อตกลงร่วมกันกับสมาคมเชฟประเทศไทย นำ โดยเชฟ
สมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมฯ เรื่องการร่วมจัดงานการแข่งขันสุดยอดเชฟไทยแห่งปี ครั้งที่ 7 Thailand
Ultimate Chef Challenge 2018 ในงาน THAIFEX 2018 ในปี ต่อไป

“เราอยากให้การแข่งขันเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี เพื่อเป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆให้กับผู้เข้าแข่งขันได้เปิด
โลกทัศน์ ฝึกทักษะ และพัฒนาตนเอง ตลอดจนการได้แลกเปลี่ยนไอเดียด้านอาหารจากเพื่อนร่วมอาชีพจากทั่วโลก”
เชฟสมศักดิ์กล่าวปิดท้าย