



67 ปี
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
28 เมษายน วันมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ข่าวจากหนังสือพิมพ์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000

ภายใน 15666 โทรศัพท์/โทรสาร 02-259-6172

ข่าวจากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับประจำวันที 3 เดือนมิถุนายน พฤษภาคม พ.ศ.2560 หน้า 13

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>



ผู้ชมทั้ง 3 และคณะกรรมการ

รณกร คณิวิชากรณ์

แชมป์เวิลด์คลาสไทยแลนด์ 2017

t drink
srirachai kwattany
ttappitak@gmail.com

“ **ไดเอจีโอ เวิลด์คลาส 2017**
(Diageo World Class 2017) เป็นแชมป์ระดับ

โลกที่สานต่อเป็นปีที่ 9 โดยเริ่มขึ้นเป็นครั้งแรกในปี 2009 เพื่อค้นหาสุดยอดบาร์เทนเดอร์ผู้เปี่ยมด้วยความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มชั้นเลิศ

ซึ่งสำหรับในประเทศไทยได้เข้าร่วมแคมเปญอย่างต่อเนื่องนับเป็นปีที่ 3 แล้ว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับวงการบาร์เทนเดอร์ไทยให้ก้าวเข้าสู่ความเป็นสากลอย่างเต็มตัว พร้อมทั้งยังมอบความรู้ และสร้างเสริมทักษะประสบการณ์ให้กับผู้เข้าแข่งขัน

สำหรับปี 2017 นี้ บริษัท ไดเอจีโอ โมเอ็ท เฮนเนสซี (ประเทศไทย) จำกัด เจ้าของโครงการ ได้ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้แคมเปญ “Amazing

Thailand” จัดการแข่งขัน ไดเอจีโอ เวิลด์คลาส ไทยแลนด์ เนชั่นแนล ฟินอล 2017 (Diageo World Class Thailand National Final 2017) เพื่อค้นหาสุดยอดบาร์เทนเดอร์ระดับประเทศในรายการแข่งขันที่ทรงเกียรติที่สุดของประเทศไทย เมื่อวันที่ 8 - 9 พฤษภาคมที่ผ่านมา ที่โรงแรม โซฟิเทล กรุงเทพฯ สุขุมวิท เป้าหมายของการแข่งขันรายการนี้ ก็เพื่อให้ความรู้และยกระดับศาสตร์ของทางผสมเครื่องดื่มหรือมิกโซโลจี ซึ่งการแข่งขัน



E:\หัวข่าว.doc 6/5/2017 8:17:34 AM



Sawasdee ของ รณกร คณวิชากรณ

รายการนี้ได้นำเอายอดฝีมือในแวดวงค็อกเทลของไทยมาประชันความสามารถกันอย่างเต็มพิกัด โดยได้ทำการแข่งขันรอบชนะเลิศ 2 วัน มีบาร์เทนเดอร์ 40 คนสุดท้ายเข้าประลองฝีมือใน 4 ทักษะ ได้แก่ Brands of the World, Trend of the Future, Against the Clock และ Thailand's Signature Shakedown การแข่งขันประเภท **Brands of the World** ผู้ผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศต้องรังสรรค์ค็อกเทลขึ้นมาใหม่หนึ่งสูตรที่สะท้อนถึงคาแรคเตอร์และความเป็นตัวตนของแบรนด์ที่กำหนดให้ ค็อกเทลต้องมีส่วนผสมของ จอห์นนี่ วอลfgang โกลด์ เลเบิล รีเสิร์ฟ, บูลเลท วิสกี้, เคเทล วัน วอดก้า, ซีรอก วอดก้า, แทงเคอเรย์, รอนชาคาปา หรือ ดอน ฮูลิโอ บาร์เทนเดอร์แต่ละคนมีเวลา 5 นาทีเพื่อเตรียมตัวที่บาร์และอีก 6 นาทีในการนำเสนอต่อคณะกรรมการ ส่วนเกณฑ์การตัดสินประกอบด้วยคะแนนด้านเทคนิค ความคิดสร้างสรรค์ กลิ่น รส ความสมดุล ความชัดเจนของสปีริต และรูปลักษณ์ เป็นต้น

ขณะที่ **Trend of the Future** ผู้เข้าแข่งขันจะต้องสร้างค็อกเทล “แห่งอนาคต” ที่จะกลายเป็นเทรนด์ของค็อกเทลใหม่ในอนาคตตามความคิดและจินตนาการ



หนึ่งในค็อกเทลของ เจน แก้วยอด

ของแต่ละคน

ประเภท **Against the Clock** เป็นการวัดขีดความสามารถของบาร์เทนเดอร์ในการทำงานภายใต้เวลาที่จำกัด ผู้เข้าแข่งขันแต่ละคนมีเวลา 8 นาทีในการทำค็อกเทลอย่างน้อย 5 - 8 แก้ว โดยใช้ส่วนผสม เช่น วอดก้า (เคเทล วัน หรือซีรอก), จิน (แทงเคอเรย์ ลอนดอน ดราय จิน), เทกิล่า (ดอน ฮูลิโอ บลังโก), รัม (ชาคาปา 23) และวิสกี (จอห์นนี่ วอลfgang โกลด์ เลเบิล รีเสิร์ฟ, ซิงเกิลตัน ออฟ เกลน ออร์ด 12 ปี)

ประเภทสุดท้าย **Thailand's Signature Shakedown** เป็นความท้าทายผู้เข้าแข่งขันที่ต้องเตรียมป๊อปปาร์และทำค็อกเทลขึ้นมาใหม่ 2 ตัวตามธีม “Thailand's Signature” และ “Unseen Signature” สำหรับค็อกเทลธีม “Thailand's Signature”



หนึ่งในค็อกเทลของกิตติบดี ช่อทับทิม

บังคับว่าต้องใช้ จอห์นนี่ วอลfgang โกลด์ เลเบิล เป็นส่วนผสมหลัก และส่วนผสมไทยที่สามารถหาได้ทั่วไปและแสดงถึงเอกลักษณ์ตามวัฒนธรรมไทย ค็อกเทลที่ชนะการแข่งขันจากประเภทนี้ จะถูกประกาศให้เป็น **ค็อกเทลประจำชาติ** อย่างเป็นทางการโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ส่วนค็อกเทลธีม “Unseen Signature” ต้องแสดงถึงความแปลกใหม่และหายากของรสชาติ คาแรคเตอร์และส่วนผสม เป็นต้น

การแข่งขันรอบตัดเชือกเพื่อชิงความเป็นหนึ่งนี้ ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ ผู้คนที่มีความรู้และประสบการณ์สนับสนุนจากหลายแวดวง ไม่ว่าจะเป็น ฟอรับส ไทยแลนด์, บางกอกแอร์เวย์ส, แอสตันมาร์ติน



กรุงเทพฯ และลาบูทิด พร้อมกันนี้ยังได้รับเกียรติจากผู้นำในวงการธุรกิจ สื่อมวลชน ผู้บริหารสายการบิน ผู้บริหารโรงแรม แฟชั่นกูรู ผู้ฝึกสอนบาร์เทนเดอร์และตัวแทนจากองค์กรรัฐมากมายเข้าร่วมชมการแข่งขันและตัดสินบาร์เทนเดอร์ที่ผ่านเข้ารอบสุดท้าย ทั้ง 44 คน ซึ่งผู้ชนะจากการแข่งขันเพียงหนึ่งเดียวจะเป็นตัวแทนประเทศไทยเพื่อเข้าแข่งขันระดับโลก World Class Global Finals 2017 ในปลายปีนี้ที่เม็กซิโก

นายพรตฤก ภาดสุวรรณ ผู้อำนวยการฝ่ายขาย กลุ่มผลิตภัณฑ์รีเสิร์ฟ บริษัท ดิอาจีโอ โนมเอ็ท เฮนเนสซี่ (ประเทศไทย) จำกัด กล่าวว่า “เทรนด์การดื่มในประเทศไทยเปลี่ยนไปมากในช่วงสองสามปีที่ผ่านมา ผู้บริโภคเริ่มให้ความสำคัญและชื่นชอบเครื่องดื่มที่ประณีตและการดื่มอย่างรับผิดชอบซึ่งเป็นหัวใจหลักที่ World Class ต้องการจะสื่อสารออกไป เราเชื่อว่ากิจกรรมนี้จะส่งผลดีแก่อุตสาหกรรมค็อกเทลในวงกว้าง จาก การให้นักผสมเครื่องดื่มได้สัมผัสกับเทรนด์ใหม่ๆ และพัฒนาทักษะซึ่งจะช่วยเพิ่มโอกาสก้าวหน้าในอาชีพ ทั้งยังเป็นการกระจายความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์และศิลป์ของวัฒนธรรมการทำค็อกเทลแก่สาธารณชนด้วย”

ผู้อำนวยการฝ่ายขาย กลุ่มผลิตภัณฑ์รีเสิร์ฟ บริษัท ดิอาจีโอ โนมเอ็ท เฮนเนสซี่ (ประเทศไทย) กล่าวเพิ่มเติมว่า World Class ยังมุ่งมั่นที่จะพัฒนาศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบอาชีพบาร์เทนเดอร์ทั่วโลก บาร์เทนเดอร์ที่ผ่านการฝึกฝนและผ่านการแข่งขันจะได้รับ

ประกาศนียบัตร World Class ที่การันตีถึงคามมีระดับ ความหรูหรา มีสไตล์ ความสามารถ รวมไปถึงความคิดสร้างสรรค์และบริการชั้นเลิศ ในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านการทำค็อกเทลแถวหน้า

นายฉันทันต์ ภูมยธร ณ อัยยธยา ผู้อำนวยการฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) กล่าวว่า “ภูมิใจที่ได้เป็นส่วนสำคัญในการสนับสนุนการแข่งขัน World Class ที่ไม่เพียงแต่ยกระดับมาตรฐานค็อกเทล แต่ยังส่งผลให้แวดวงไฟน์ดริงค์กิ้งของไทยมีมาตรฐานทัดเทียมนานาชาติ จากจำนวนนักท่องเที่ยว 32.6 ล้านคน ที่มาเยือนประเทศไทยเมื่อปีที่แล้ว การแข่งขันและการฝึกฝนจากโปรแกรม World Class จะสร้างชื่อให้ประเทศไทยในฐานะเดสทินเนชั่นของการท่องเที่ยวระดับโลก ซึ่งขึ้นชื่อด้านการบริการเป็นเลิศ และกลายเป็นผู้นำด้านอาหารและเครื่องดื่มของภูมิภาคต่อไป” สำหรับผลการแข่งขันมีดังนี้

Trend of the Future Award : ณัฐภูมิ จีระเสถียรกุล จาก อิลฟูโม (IL Fumo)
Against the Clock Challenge Award : นพปภัทสรุทธิ์ หิรัญวาทิต จาก แรบบิท โฮล (Rabbit Hole) / **Unseen Thailand's Signature Award :** รณภร คณวิชาภรณ์ จากแบ็คสเตจ ค็อกเทล บาร์ (Backstage Cocktail Bar) ชื่อค็อกเทล “Sawasdee” / **Thailand's Signature Cocktail Award:** กิตติบดี ช่อทับทิม จากแบ็คสเตจ ค็อกเทล บาร์ (Backstage Cocktail Bar) ชื่อค็อกเทล “Basil Filp”/

Popular Vote : นพปภัทสรุทธิ์ หิรัญวาทิต จาก แรบบิท โฮล (Rabbit Hole)

สุดท้ายรางวัลใหญ่ **เวิลด์คลาส ไทยแลนด์ บาร์เทนเดอร์ ออฟ เดอะ เยียร์ 2017 (World Class Thailand Best Bartender of the Year 2017)** ผู้ชนะเลิศคือ **รณภร คณวิชาภรณ์** จากแบ็คสเตจ ค็อกเทล บาร์ (Backstage Cocktail Bar) / **รองชนะเลิศ อันดับ 1 เจน แก้วยอด** จากซอเรนโต (Sorrento) และ **รองชนะเลิศอันดับ 2 กิตติบดี ช่อทับทิม** จากแบ็คสเตจ ค็อกเทล บาร์ (Backstage Cocktail Bar)

รณภร คณวิชาภรณ์ (Ronnaphorn Kanivichaporn) หรือ “หนึ่ง” เคยชนะเลิศในการแข่งขัน **World Class Thailand Best Bartender of the Year 2014** และเป็นตัวแทนประเทศไทยไปแข่งขัน **Global Final World Class 2014** ที่สหราชอาณาจักร และสามารถทำอันดับได้ดีเยี่ยมคืออันดับที่ 11 จากบาร์เทนเดอร์ทั่วโลกกว่า 40 ชาต ซึ่งที่ผ่านมาไม่เคยมีใครทำได้มาก่อน ความท้าทายของเขาใน **Global Final World Class 2017** ที่เม็กซิโกในปลายปีก็คือ ทำอันดับอยู่ในระดับเลขตัวเดียว

รณภร คณวิชาภรณ์ อายุ 36 ปี จบการศึกษาปริญญาตรี สาขาการแสดง และกำกับการแสดง คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ **ประธานมิตร** ทำงานในสายวงการบันเทิงมาโดยตลอด เริ่มจากการเป็นนักแสดง ภาพยนตร์โฆษณาตอนอายุ 16 ปี ผ่านงาน

ภาพยนตร์/ละครทีวี/เวที เป็นนักร้อง
นายแบบ พิธีกรรายการทีวีและอีเวนต์
นักแสดง และนักพากย์ นอกจากนั้นยังเคย
เป็นหนึ่งในหุ้นส่วนและ Bar Consultant
ของร้าน Muse ทองหล่อ และร้าน Roof
Hideaway ก่อนจะร่วมกับเพื่อนเปิดบริษัท
Catering & Consulting ชื่อ Maven
ทำหน้าที่เป็น Business Development
Director และ Mixologist

จุดเริ่มต้นของการหลงรักค็อกเทล
เกิดจากเมื่อเริ่มไปปาร์ตี้แล้วไม่ชอบดื่มวิสกี้
จึงพยายามหาอะไรอย่างอื่นดื่ม จนมารู้จัก
กับค็อกเทล ซึ่งในสมัยก่อนในเมืองไทยมี
รสชาติที่เปรี้ยวหวานเป็นผลไม้ ดื่มง่าย
จึงเลือกที่จะดื่มค็อกเทลแทนวิสกี้แบบผสม
ที่คนไทยชอบดื่มกัน และเกิดความอยากรู้
อยากเห็นว่าค็อกเทลแต่ละตัวมีวิธีการทำ
อย่างไร ประกอบกับการที่ชอบกินอะไรผสม
อยู่แล้ว จึงหันมาเริ่มศึกษาเรียนรู้เอง โดยการ
ซื้อหนังสือวิธีทำมาศึกษา และถามบาร์เทนเดอร์
เมื่อสั่งค็อกเทลตามสถานที่ต่างๆ

วันหนึ่งได้เปิดผับกับรุ่นพี่ เมื่อมีลูกค้า
มากๆ ก็เข้าไปช่วยในบาร์ ทำให้มีโอกาสได้ใช้
แอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ ทดลองผสมด้วย
ตัวเอง ลองทำให้เพื่อนชิม ทำให้ลูกค้าชิม
บ้าง ซึ่งเป็นรสชาติที่ตัวเองชอบ ไม่ได้รู้เรื่อง
เกี่ยวกับคลาสสิก ค็อกเทล

จากนั้นก็มีเพื่อนที่เคยลองทำค็อกเทล
ให้ชิมมาชวนเปิดบริษัท Maven ซึ่งในตอน
แรกเน้นเรื่อง Cocktail Catering ทำให้
ได้มีโอกาสเรียนรู้จากเพื่อนร่วมงานซึ่งมี
ประสบการณ์จากต่างประเทศ จนสามารถ
พัฒนาตัวเองขึ้นมา เริ่มผสมได้จริงจังมากขึ้น
จนสามารถคิดสูตรค็อกเทลที่สามารถเสิร์ฟ
ได้จริง งานที่ภูมิใจมากคือ Blacklist ที่จัด
ขึ้นที่เชียงใหม่ เป็นคนคิดค็อกเทลที่เสิร์ฟ
ในงานเกือบทั้งหมดและเป็นค็อกเทลที่ใช้
ส่วนผสมที่เป็นวัตถุดิบของไทยและของ
ท้องถิ่น ให้กับแขก VIP ที่ร่วมงาน

บริษัท ดิอาจีโอ โมเอท เฮนเนสซี
(ประเทศไทย) จำกัด มีโครงการที่จะสร้าง
ค็อกเทล คัลเจอร์ อย่าง “Worldclass
Bartender” ขึ้นมา จึงเข้าร่วมกับโครงการ
ทำให้ได้เรียนรู้ทักษะและความรู้ต่างๆ
มากขึ้น หลายๆ ครั้งที่เห็นผู้เข้าแข่งขันได้รับ
โจทย์ก็จะแอบเอาไปลองคิดตีโจทย์เองเล่นๆ
ปี 2013 จึงลองเข้าร่วมการแข่งขันจริงๆ
เพื่ออยากวัดความสามารถของตัวเอง
ก่อนจะชนะเลิศครั้งแรกในปี 2014 และ
ในปี 2017 นี้เอง

ส่งกำลังใจไปช่วยเชียร์ รณภร
คณวิชาภรณ์ ให้สร้างประวัติศาสตร์
หน้าใหม่ใน Global Final World Class
2017 ที่เม็กซิโกในปลายปีนี้...☕