



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม
ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย

คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

- อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 1 ชั้น 2 ชั้น 3 ชั้น 4 ชั้น 5
- อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ชั้น 1 ชั้น 2 ชั้น 3
- อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย ชั้น 1 ชั้น 2 ชั้น 3

รายชื่อคณะกรรมการมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ (1)

สาขาผู้ประกอบการอาหาร

นายจำนงค์ นิรังสรรค์	นายกสมาคมเชฟประเทศไทย	สมาคมเชฟประเทศไทย
นายกมล รัตนวิระกุล	นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย	สมาคมการบริหารโรงแรมไทย
นางสุภาวดี หุตะสิงห์	ผู้แทนบริษัท เอสแอนด์พี	บริษัท เอสแอนด์พี
นางนุร่อ สเต็ปเป้	ประธานกรรมการ บริษัท บลูอีเลเฟ่น	บริษัท บลูอีเลเฟ่น
นายชุมพล แจ้จ้งไพร	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย	รายการเชฟกระทะเหล็ก
นายธวัช เผ่าวณิช	ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐาน และผู้ทดสอบ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	กระทรวงแรงงาน
นางประภาพathy พันธ์ิวนนธ์	ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการการ อาชีวศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กระทรวงศึกษาธิการ
นายเพชร ชินบุตร	ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร	กระทรวงอุตสาหกรรม
นายวิระชัย ศรีขจร	ผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

รายชื่อคณะกรรมการมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ (2)

สาขาผู้ประกอบการอาหาร

นายบุญเชิด	ศรสุวรรณ	ผู้บริหารงานครัว	โรงแรมเดอะ ทวินทาวเวอร์
นายไวกพ	แซ่ปึง	ผู้บริหารงานครัว	โรงแรม ฮอลิเดย์อิน (สีลม)
นายอานนท์	มะซังหลง	ผู้บริหารงานครัว	ร้านแอนนา ไวน์แอนด์ปรีโซ
นายประจวบ	นิรังสรรค์	ที่ปรึกษาด้านอาหารและผู้บริหารงานครัว	โรงแรมโอเรียนเต็ล
นายธีรวิทย์	ดิษยะชัยพงศ์	เจ้าของร้านอาหาร	ร้านครัวเบญจรงค์ (สาขาเพลินจิต) ร้านครัวอิมเอ็ม (สาขาชิดลม)
นายเสาวกิจ	ปรีเปรม	สมาคมพ่อครัวไทย	ที่ปรึกษาสมาคมเชฟประเทศไทย

จำแนกและจัดระดับสาขาและอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย

3 สาขา	11 คุณวุฒิ	UOC(หน่วยสมรรถนะ)
ผู้ประกอบการอาหารไทย	5	51
ผู้ประกอบการอาหารไทย (ประเภทอาหารคาว)	3	41
ผู้ประกอบการอาหารไทย (ประเภทขนมไทย)	3	21

จำแนกและจัดระดับอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย

สาขา	UOC (หน่วยสมรรถนะ)	อาชีพ	ชั้น
ผู้ประกอบการ ไทย	51	ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 1	1
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 2	2
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 3	3
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 4	4
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 5	5

จำแนกและจัดระดับอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย

สาขา	UOC (หน่วยสมรรถนะ)	อาชีพ	ชั้น
ผู้ประกอบการ อาหารไทย (อาหารคาว)	41	ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 1	1
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 2	2
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 3	3

จำแนกและจัดระดับอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย

สาขา	UOC (หน่วยสมรรถนะ)	อาชีพ	ชั้น
ผู้ประกอบการ อาหารไทย (ขนมไทย)	21	ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 1	1
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 2	2
		ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 3	3

ตัวอย่าง คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 3

คุณลักษณะ

เป็นผู้ที่มีสมรรถนะในการ

1. วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบ
2. กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
3. ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย
4. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

หน่วยสมรรถนะ

20401.01 จัดซื้อวัตถุดิบ

ตัวอย่าง คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย ชั้น 3

ตัวอย่างหน่วยสมรรถนะที่ 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ

สมรรถนะย่อย 20401.01	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน	วิธีการประเมิน
Element	Performance Criteria	Assessment
1. วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบ	1.1 เลือกแหล่งวัตถุดิบอาหารได้ 1.2 ประเมินการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐานได้ 1.3 กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทยได้	1. การสัมภาษณ์ 2. เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี) 3. การทดสอบการจัดซื้อวัตถุดิบ

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ ประกอบอาหารไทย ชั้น 1 (Commis 1,2,3)

- มีทักษะในการปฏิบัติงาน ทัวไป สามารถแก้ปัญหาพื้นฐาน ภายใต้การควบคุมดูแล และมีความใส่ใจในความปลอดภัยของการปฏิบัติงาน สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร มีทักษะในการคำนวณขั้นพื้นฐาน ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อประสานงาน สมรรถนะที่จำเป็น ได้แก่ แกงจืด ยำวุ้นเส้น ยำทะเล ยำรวมมิตร หมักเนื้อสัตว์ ไช้เจียว ไช้ดาว ทำไข่เค็ม ผักดอง3รส หุงข้าวสวย ต้มข้าวต้ม ก๋วยเตี๋ยว มั่น พักทองต้ม ขนมหกถ้วย ขนมห่ออก ขนมนั่น
- การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)
ชั้น 1 มีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย และ/หรือ ผ่านการอบรม การประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 180 ชั่วโมง

หน่วยสมรรถนะ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทยชั้น 1

(หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 14 สมรรถนะ)

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครลเครื่องแกง (แกงจืดเต้าหู้หมูสับ/แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ)
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า (ยำวุ้นเส้น/ยำทะเล/ยำรวมมิตร)
- 10401 ทำเครื่องเคียง (ไข่เจียว)
- 10402 ทำของแถม (ไข่ดาว)
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว (ข้าวสวยและข้าวต้ม)
- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม (กล้วย/ฟักทอง ต้ม หรือหนึ่งคลุกมะพร้าว)
- 10902 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง (ขนมกล้วย/ขนมมัน/ขนมเผือก ต้ม หรือหนึ่งคลุกมะพร้าว)
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2 (Demi chef)

- สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1 ได้แก่
- การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 2 มีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 3 ปี ขึ้นไป และ/หรือ ผ่านการฝึกอบรม การประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2 (Demi chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 30 สมรรถนะ)

สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1 ได้แก่

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกง (ต้มข่า/ต้มยำ (น้ำใสไม้น้ำพริกเผา)
- 10102 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงไม้น้ำพริก (แกงเลียง)
- 10103 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงน้ำพริก (แกงเขียวหวาน และแกงส้ม (ทำเครื่องแกงเอง))
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา (ยำเนื้อหรือยำหมูย่าง)
- 10301 ทำน้ำพริก (น้ำพริกกะปิ เครื่องเคียงและผัก)
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม (น้ำปลาหวาน/เสิร์ฟ)
- 10401 ทำเครื่องเคียง (ให้เข้ากับเครื่องจิ้ม) ปลาตาก/กุ้งย่าง หรือ ปลาฟู
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด (ผัดเปรี้ยวหวาน)
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด (ผัดกระเพรา)

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2 (Demi chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 30 สมรรถนะ)

สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1 ได้แก่

- 10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว (ข้าวผัด)
- 10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น (ผัดไทย)
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว (ข้าวต้มเครื่อง)
- 10702 นึ่งข้าวเหนียว (นึ่งข้าวเหนียว)
- 10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ (หุงข้าวด้วยอุปกรณ์ชนิดพิเศษ และหุงข้าวชนิดพิเศษ)
- 10801 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง (ม้อ่วน/ถุ้งทอง)
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม (ขนมต้มขาว/แกงบวช/สังขยา ให้เลือก 2 รายการ)
- 10902 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง (ตะโก้)
- 10908 ทำขนมหวานประเภทกวน

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2 (Demi chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 30 สมรรถนะ)

สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1 ได้แก่

- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2 (Demi chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 30 สมรรถนะ)

- มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง
- การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)
 - ชั้น 3 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 5 ปี ขึ้นไป

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 3 (Chef de partie) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 47 สมรรถนะ)

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1 และ 2 ได้แก่

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกง (แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ และต้มโคล้ง)
- 10102 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงไมใส่พริก (ต้มส้ม)
- 10103 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงใส่พริก (มัสมั่นและฮังเล)
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า (ยำปลาดุกฟูและ)
- 10202 ทำยำประเภทน้ำข้น (ยำส้มโอ)
- 10301 ทำน้ำพริก (น้ำพริกลงเรือผัด)
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม (กะปิคั่ว)
- 10401 ทำเครื่องเคียง (หมี่กรอบ)
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 3

(Chef de partie) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 47 สมรรถนะ)

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1และ2 ได้แก่

- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด (ผัดพริกขิง)
- 10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว (ข้าวคลุกกะปิ)
- 10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น (ขนมจีนซาวน้ำ)
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
- 10702 นึ่งข้าวเหนียว
- 10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
- 10801 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง (สาकुไส้หมู/ซอ่ม่วงไส้ไก่/ไส้ปลา)
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด (กระทงทอง และลำเตี๋ยง)

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 3

(Chef de partie) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 47 สมรรถนะ)

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1และ2 ได้แก่

- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม (ขนมชั้น)
- 10902 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
- 10903 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม (กล้วยเชื่อม/กล้วยน้ำว้า/กล้วยไข่)
- 10904 ทำขนมหวานประเภททอด (กล้วยแขก)
- 10905 ทำขนมหวานประเภทฉาบ
- 10906 ทำขนมเครื่องไข่
- 10907 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
- 10908 ทำขนมหวานประเภทกวน
- 10909 ทำขนมหวานประเภทจี
- 10910 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป

สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย ชั้น 3

(Chef de partie) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 47 สมรรถนะ)

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1และ2 ได้แก่

- 20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
- 20103 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20301 ออกแบบรายการอาหารไทย
- 20302 พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 3

(Chef de partie) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 47 สมรรถนะ)

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะเพิ่มจากชั้นที่ 1และ2 ได้แก่

- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20501 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20601 วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
- 20602 คำนวณราคาขายอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20802 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20902 สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4

(Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- มีทักษะทางความคิด และปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุป และ ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและ เทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง นำการบริหารจัดการระดับต้นมาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม มีส่วนร่วมในการพัฒนา และ ริเริ่มสิ่งใหม่ มีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และ ประเมินผล สามารถ ฟัง อ่าน พูดเขียน ภาษาไทยระดับสูง และ ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูล มีสมรรถนะในระดับที่ 1-3 และ ต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ออกแบบรายการอาหาร และ พัฒนาตำรับอาหารไทย
- การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 4 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยอย่างน้อย 7 ปี ขึ้นไป และอยู่ในระดับหัวหน้างานไม่น้อยกว่า 3ปี

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4 (Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงไมใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
- 10202 ทำยำประเภทน้ำข้น
- 10301 ทำน้ำพริก
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม
- 10401 ทำเครื่องเคียง
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4

(Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงไมใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
- 10202 ทำยำประเภทน้ำข้น
- 10301 ทำน้ำพริก
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม
- 10401 ทำเครื่องเคียง
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4

(Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- 10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
- 10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
- 10702 นึ่งข้าวเหนียว
- 10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
- 10801 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม
- 10902 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4

(Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- 10903 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
- 10904 ทำขนมหวานประเภททอด
- 10905 ทำขนมหวานประเภทฉาบ
- 10906 ทำขนมเครื่องไข่
- 10907 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
- 10908 ทำขนมหวานประเภทกวน
- 10909 ทำขนมหวานประเภทจี
- 10910 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
- 20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4

(Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- 20102 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20103 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20104 ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20301 ออกแบบรายการอาหารไทย
- 20302 พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 4

(Sous-Chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 50 สมรรถนะ)

- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20501 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20601 วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
- 20602 คำนวณราคาขายอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20802 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20902 สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20903 สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- มีทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และ กำหนดนโยบายขององค์กร/หน่วยงาน โดยใช้ทฤษฎี เทคนิค การวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการแก้ปัญหาอย่างอิสระ สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูล พัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ๆได้ สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาอังกฤษระดับสูงในการปฏิบัติงาน และ ฝึกอบรม ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาได้ มีสมรรถนะในระดับที่ 1-4 และ ต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ บริหารทรัพยากรในครัวอาหารไทย ควบคุมความปลอดภัยในครัวไทย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 5 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 10 ปี และอยู่ในระดับหัวหน้างานไม่น้อยกว่า 5 ปี

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงไมใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
- 10202 ทำยำประเภทน้ำข้น
- 10301 ทำน้ำพริก
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม
- 10401 ทำเครื่องเคียง
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- 10101 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงไมใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทไมโครเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
- 10202 ทำยำประเภทน้ำข้น
- 10301 ทำน้ำพริก
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม
- 10401 ทำเครื่องเคียง
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- 10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
- 10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
- 10702 นึ่งข้าวเหนียว
- 10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
- 10801 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม
- 10902 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- 10903 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
- 10904 ทำขนมหวานประเภททอด
- 10905 ทำขนมหวานประเภทฉาบ
- 10906 ทำขนมเครื่องไข่
- 10907 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
- 10908 ทำขนมหวานประเภทกวน
- 10909 ทำขนมหวานประเภทจี
- 10910 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
- 20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- 20102 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20103 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20104 ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20301 ออกแบบรายการอาหารไทย
- 20302 พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

(Executive Thai chef) (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดจำนวน 51 สมรรถนะ)

- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20501 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20601 วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
- 20602 คำนวณราคาขายอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20802 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20803 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20902 สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20903 สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย