



The Okura Prestige  
BANGKOK

## ข่าวประชาสัมพันธ์

### โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ ประกาศรับสมัครนิสิต นักศึกษา เข้าร่วมแข่งขันทำอาหาร ชิงทุนศึกษาดูงานที่ โรงแรม โฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม

กรุงเทพฯ ประเทศไทย (16 มกราคม 2562) โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ (The Okura Prestige Bangkok) ประกาศรับสมัครนิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาการโรงแรม งานครัว และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ที่มีความสนใจการทำอาหาร และต้องการพัฒนาความสามารถในการปรุงอาหาร ได้มีโอกาสสมัครเข้าร่วมแข่งขันการทำอาหารชิงรางวัลเป็นทุนศึกษาดูงานที่ โรงแรม โฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม (Hotel Okura Amsterdam) โดยเริ่มเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2562 เป็นต้นไป

โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ ได้จัดการแข่งขันทำอาหารโดยมีวัตถุประสงค์หลักของการแข่งขันก็เพื่อแบ่งปันโอกาสและการเรียนรู้ให้แก่ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในสาขาวิชาการโรงแรม งานครัว และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งในครั้งนี้ถือเป็นการจัดแข่งขันทำอาหารเป็นครั้งที่ 3 โดยใน 2 ครั้งที่ผ่านมา นิสิต นักศึกษาที่มีความสามารถและมุ่งมั่นที่จะประกอบอาชีพในสายงานครัวมากมายหลายท่านให้ความสนใจเข้าร่วมการแข่งขัน ซึ่งการแข่งขันในปีที่ผ่านมานอกจากจะได้ผู้ชนะจากการแข่งขันทำอาหารแล้ว โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ ยังได้รับนาย วิศรุต อรุณศรี ผู้ชนะการแข่งขัน และฉายแววพร้อมที่จะเป็นเชฟที่ดีต่อไปในอนาคต เข้าร่วมงานเป็นส่วนหนึ่งของทีมเชฟที่ห้องอาหารเอลเมนท์ (Elements) ซึ่งเป็นห้องอาหารระดับมิชลิน 1 ดาว

นิสิต นักศึกษา ที่สนใจเข้าร่วมแข่งขันทำอาหารสามารถยื่นใบสมัครเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันได้ที่ แผนกทรัพยากรบุคคล ชั้น 23 โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ ในวันจันทร์ – วันศุกร์ ระหว่างเวลา 10.00 น. ถึง 15.00 น. ตั้งแต่วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2562 ถึง วันที่ 29 มีนาคม 2562 และโพสต์คลิป VDO ความยาว 3 - 5 นาที แสดงการทำอาหารประเภทใดก็ได้ ลงในหน้าเฟซบุ๊กของตนเอง พร้อมส่งคลิป VDO มาที่ อีเมล [hr@okurabangkok.com](mailto:hr@okurabangkok.com) ภายในวันที่ 5 เมษายน 2562

ประกาศรายชื่อผู้ผ่านรอบแรกในวันที่ 10 เมษายน 2562 และนัดหมายเพื่อการทดสอบการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ แบบตัวต่อตัวกับเชฟ อัลวาโร โรอ (Alvaro Roa) หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef) ประจำโรงแรมฯ และมาสเตอร์เชฟ ชิเงรุ ฮาจิวาระ (Shigeru Hagiwara) หัวหน้าพ่อครัว (Master Chef) ชาวญี่ปุ่น ประจำห้องอาหาร ยามาซาโตะ ก่อนที่จะประกาศรายชื่อผู้เข้ารอบสุดท้ายเพียง 5 คน ที่จะได้มีโอกาสได้เรียนรู้และฝึกฝนการปรุงอาหารญี่ปุ่นจาก เชฟ ฮาจิวาระ ที่ห้องอาหาร ยามาซาโตะ ห้องอาหารญี่ปุ่นที่ให้บริการอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม 1 ใน 5 ร้าน ที่ได้รับ ‘มิชลิน เพลท’ (Michelin Plates) ติดต่อกันเป็นปีที่ 2 จากคู่มือแนะนำร้านอาหารและที่พักระดับโลก ‘มิชลิน ไกด์’ ประเทศไทย เป็นเวลาทั้งสิ้น 3 ปีซ้อน โดยในวันสุดท้ายผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารให้คณะกรรมการ และแขกผู้มีเกียรติรับประทานในคืนตัดสิน (Judges’ Panel Night)

ผู้แข่งขันที่ทำอาหารได้ถูกคณะกรรมการ และแขกผู้มีเกียรติมากที่สุดเพียงท่านเดียว จะได้รับรางวัลเป็นทุนไปศึกษาดูงานที่ โรงแรม โฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม (Hotel Okura Amsterdam) เป็นเวลา 9 วัน ซึ่งจะได้เรียนรู้การทำอาหารในครัวกับเชฟ โอะโนะ ค็อกไมเยอร์ (Chef Onno Kokmeijer) เชฟชื่อดังจากห้องอาหารซีเอลเบลอ (Ciel Bleu) ซึ่งเป็นห้องอาหารที่ได้รับ

Park Ventures Ecoplex, 57 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand  
Tel: +66 (0) 2687 9000 Fax: +66 (0) 2687 9001 [www.okurabangkok.com](http://www.okurabangkok.com)  
OKURA HOTELS & RESORTS



*The Okura Prestige*  
BANGKOK

มิชลิน 2 ดาวและเป็นเชฟที่ได้รับรางวัลเป็นตำแหน่ง เอส วี เอช มีสเตอร์เชฟ (SVH Meesterchef) หรือ มาสเตอร์ เชฟ (Master Chef) ซึ่งถือเป็นตำแหน่งสูงสุดของบุคคลากรในสายงานพ่อครัวจากสถาบันชื่อดังในวงการธุรกิจอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการบริการของประเทศเนเธอร์แลนด์ คือ Stichting Vakbekwaamheid Horeca รางวัลรวมตั๋วเครื่องบิน ไป กลับ กรุงเทพฯ - อัมสเตอร์ดัม ที่พักที่ โรงแรม ไฮเทล โอกูระ อัมสเตอร์ดัม 8 คืน มีอาหารกลางวันสุดพิเศษที่ห้องอาหารยามาซาโตะ 1 มือ มีอาหารค่ำที่ห้องอาหารซีเอลเบล 1 มือ โปรแกรมท่องเที่ยวในอัมสเตอร์ดัม 1 วัน การจัดทำวีซ่า ประกันการเดินทาง เงินรางวัล 10,000 บาท รางวัลรวมมูลค่าทั้งสิ้นกว่า 100,000 บาท

มร. เอ็ดเวิร์ด อี สนู๊ก (Edward E. Snoeks) ผู้จัดการทั่วไปส่วนภูมิภาคประจำประเทศไทย และผู้จัดการทั่วไป (General Manager) โรงแรม ดิ โอกูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ได้กล่าวเกี่ยวกับการแข่งขันทำอาหารในครั้งนี้ว่า “โรงแรม ดิ โอกูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ได้จัดการแข่งขันทำอาหารติดต่อกันเป็นปีที่ 3 แล้ว ซึ่งการแข่งขันทำอาหาร 2 ครั้งที่ผ่านมาทำให้เราได้พบกับผู้เข้าร่วมการแข่งขันที่มีความสามารถมากมาย และผมเองก็รู้สึกประทับใจในความตั้งใจของผู้เข้าแข่งขันทุกคนที่แสดงความสามารถและฉายแวพร้อมที่จะเป็นเชฟที่ดีต่อไปในอนาคต ผมขอเชิญชวนนิสิต นักศึกษา สมัครมาร่วมแข่งขันทำอาหารในครั้งนี้ ซึ่งผมมองว่าเป็นโอกาสที่ดีของผู้เข้าแข่งขันที่จะได้เรียนรู้การทำอาหารจากเชฟมืออาชีพ และนำไปพัฒนาตนเองต่อไป”

นิสิต นักศึกษาที่สนใจสมัครเข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้ สามารถยื่นใบสมัครพร้อมรูปถ่ายที่ แผนกทรัพยากรบุคคล ชั้น 23 โรงแรม ดิ โอกูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ระหว่างวันที่ 18 กุมภาพันธ์ – 29 มีนาคม 2562 โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### คุณสมบัติผู้สมัคร

1. ชาย หรือหญิง สัญชาติไทย อายุระหว่าง 18 -25 ปี
2. กำลังศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 หรือ 4 ของภาควิชาที่เกี่ยวกับการ โรงแรม และธุรกิจท่องเที่ยว ในมหาวิทยาลัยในประเทศไทย หรือ ศึกษาในระดับ ปวส ชั้นปีที่ 2 ภาควิชาการทำอาหารของโรงเรียนสอนทำอาหาร
3. มีคะแนนเกรดเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.75
4. มีความสามารถในการสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษ
5. สามารถเดินทางไปต่างประเทศตามลำพังได้โดยมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง หรือหนังสือรับรองจากสถาบันการศึกษามายืนยัน
6. มีหนังสือเดินทางที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 2 ปี ในวันที่ยื่นใบสมัคร
7. มีความสามารถในการเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอวีซ่าเข้าประเทศเนเธอร์แลนด์
8. ไม่มีโรคประจำตัว หรือ โรคติดต่อร้ายแรง
9. ไม่มีประวัติอาชญากรรม
10. มีความมั่นใจ และสามารถดำรงชีวิตอยู่ในต่างประเทศได้โดยลำพัง



The Okura Prestige  
BANGKOK

กำหนดการ

18 กุมภาพันธ์ ถึง 29 มีนาคม 2562

ขึ้นไปสมัครพร้อมรูปถ่ายที่ แผนกทรัพยากรบุคคล ชั้น 23 โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ อาคาร ปาร์คเวนเชอร์ อีโคเพล็กซ์ 57 ถนน วิทยู ลุมพินี กรุงเทพฯ ในวันจันทร์ – วันศุกร์ ระหว่างเวลา 10.00 น. ถึง 15.00 น.

เอกสารที่ต้องแนบมาในวันสมัคร

1. สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้าน
2. สำเนาใบเปลี่ยนชื่อและนามสกุล (ถ้ามี)
3. สำเนาใบแสดงผลการเรียน (Transcript)
4. รูปถ่าย 1-2 นิ้ว 1 รูป ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน
5. สำเนาหนังสือเดินทาง
6. ใบรับรองแพทย์แจ้งว่าไม่มีโรคประจำตัว หรือโรคติดต่อร้ายแรง
7. ใบรับรองไม่มีประวัติอาชญากรรมจากสำนักงานตำรวจแห่งชาติ

18 กุมภาพันธ์ ถึง 5 เมษายน 2562

เตรียม Clip VDO ความยาว 3-5 นาที แสดงการทำอาหารประเภทใดก็ได้ ในช่วงต้นของ Clip VDO ผู้สมัครจะต้องพูดประโยคต่อไปนี้ก่อนที่จะเริ่มแสดงการทำอาหาร

ดิฉัน/ผม ชื่อ ..... นามสกุล ..... กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ .....

มหาวิทยาลัย ..... คณะ..... เป็นนักศึกษาที่ต้องการสมัครแข่งขันทำอาหารที่จัดโดย โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ ครั้งที่ 3 เพื่อชิงทุนศึกษาดูงานที่ โรงแรม โฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม

ผู้สมัครจะต้อง Post Clip VDO ที่เตรียมไว้ บน Facebook ของผู้สมัคร โดยตั้งค่าแบบสาธารณะ (Public)

- ติด #TheOkuraPrestigeBangkok #scholarship #HotelOkuraAmsterdam #cookingcompetition
- Tag @TheOkuraPrestigeBangkok @HotelOkuraAmsterdam

อีเมลโพสต์ของผู้สมัครมายัง [hr@okurabangkok.com](mailto:hr@okurabangkok.com)

10 เมษายน 2562

ประกาศผลการคัดเลือกรอบแรก และนัดหมายเพื่อการทดสอบการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ

18 - 26 เมษายน 2562

ช่วงเวลาเพื่อการนัดหมายทดสอบการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ แบบตัวต่อตัวกับ เชฟ อัลวาโร โรธัว หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ ประจำโรงแรมฯ และมาสเตอร์เชฟ ซิงรุ ฮาจิวาระ หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารยามาซาโตะ



*The Okura Prestige*  
BANGKOK

- 30 เมษายน 2562 ประกาศรายชื่อผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกรอบสุดท้าย 5 ท่านเพื่อเข้ารับการศึกษาในครัวของห้องอาหารญี่ปุ่น ยามาซาโตะ ที่ โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ เป็นเวลา 3 สัปดาห์
- 3 มิถุนายน 2562 ปฐมนิเทศผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกรอบสุดท้าย 5 ท่าน ที่ โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ชั้น 23 แผนกทรัพยากรบุคคล เวลา 9.30 น. ถึง 12.00 น.
- 3 – 21 มิถุนายน 2562 ผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกรอบสุดท้าย 5 ท่าน ฝึกงานในครัวของห้องอาหารญี่ปุ่น ยามาซาโตะ ตั้งอยู่ที่ ชั้น 24 โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ เป็นเวลา 3 สัปดาห์ โดยจะได้รับการฝึกฝนจากเชฟ ชิงรุ ฮางิวาระ และทีมงานเชฟจากห้องอาหารยามาซาโตะ โดยในวันสุดท้ายผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารให้คณะกรรมการ และแขกผู้มีเกียรติ 10 - 12 ท่าน รับประทานในคืนตัดสิน (Judges' Panel Night)
- 21 มิถุนายน 2562 Judges' Panel Night นักศึกษาจะต้องปรุงอาหารที่ได้รับมอบหมายเพื่อให้บริการแก่แขกผู้มีเกียรติ รับประทาน โดยแขกผู้มีเกียรติจะได้รับเชิญมาจากทั้งผู้บริหารของโรงแรม ผู้ทรงคุณวุฒิต่าง ๆ และสื่อมวลชน
- ประกาศชื่อผู้โชคดีเพียงท่านเดียวที่ได้รับคัดเลือกไปศึกษาดูงานที่โรงแรม ไฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม ประเทศเนเธอร์แลนด์เป็นเวลา 9 วัน จาก โครงการแข่งขันทำอาหารเพื่อชิงทุนศึกษาดูงานที่ โรงแรม ไฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม
- รางวัลรวมตัวเครื่องบิน ไป-กลับ กรุงเทพฯ – กรุงอัมสเตอร์ดัม ประเทศเนเธอร์แลนด์ อาหารและที่พักในประเทศเนเธอร์แลนด์ การจัดทำวีซ่า การประกันการเดินทาง City tour 1 วัน และ เบี้ยเลี้ยง
- ผู้สมัครที่ได้รับคัดเลือกจะต้องเตรียมเอกสารตามเอกสารแนบเพื่อยื่นขอวีซ่าภายในเวลาที่กำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์
- ระหว่างเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม เดินทางไปศึกษาดูงานที่โรงแรม ไฮเทล โอคูระ อัมสเตอร์ดัม ประเทศเนเธอร์แลนด์ เป็นเวลา 9 วัน
- รายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อฝ่ายสื่อสารการตลาดที่ [pr@okurabangkok.com](mailto:pr@okurabangkok.com) หรือ โทร 02 687 9000

**ดิ โอคูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ (The Okura Prestige Bangkok)**

โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ เปิดให้บริการตั้งแต่ เดือนพฤษภาคม 2555 เป็นสมาชิกของ ลีดดิ้ง ไฮเทลส์ ออฟ เดอะ เวิลด์ (Leading Hotels of the World) โรงแรมตั้งอยู่ใน อาคาร ปาร์คเวนเชอร์ อีโคเพล็กซ์ (Park Venture Ecoplex) ใจกลางย่านธุรกิจบนถนนวิทยุ เชื่อมตรงจากรถไฟฟ้าสถานีเพลินจิต มีห้องพักทั้งหมด 240 ห้อง มีห้องอาหาร สปา ห้องออกกำลังกาย และสระว่ายน้ำแบบอินฟินิตี้ที่ขึ้นออกจากตัวอาคารบนชั้น 25 เป็นตำแหน่งที่สามารถชมวิวมืองกรุงเทพฯ ได้ สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ [www.okurabangkok.com](http://www.okurabangkok.com)



*The Okura Prestige*  
BANGKOK

สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

วิภาสิริ นภางค์ดี

ผู้อำนวยการฝ่ายสื่อสารการตลาด

อีเมล: vipasiri.na@okurabangkok.com

เรณูชา เหลืองวิไลวรรณ

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาด

อีเมล: raynucha.lu@okurabangkok.com

ทิพย์ไพลิน บุญทวีสุขสันต์

ผู้ประสานงานฝ่ายสื่อสารการตลาด

อีเมล: thippailin.bo@okurabangkok.com

โรงแรม ดิ โอคูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ

อาคาร ปาร์คเวนเชอร์ อีโคเพล็กซ์

57 ถนนวิทยู กรุงเทพฯ 10330 ประเทศไทย

โทรศัพท์ 02 687 9000 แฟกซ์ 02 687 9001

เว็บไซต์: [www.okurabangkok.com](http://www.okurabangkok.com)