

swiss skills 2022

Schweizer Berufsmeisterschaften
Bäckerei-Konditorei-Confiserie
07. bis 11. September 2022

BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Bern

Reglement
Fachrichtung Bäckerei



1. Teilnahme

An der SwissSkills 2022 können die 12 besten Lehrling/innen 2021 & 2022 teilnehmen, welche durch die Kantone an die Wettbewerbskommission gemeldet werden.

Meldekriterien: Die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Berechnung der Mindestnote wird ermittelt durch 1/3 der Schulnote und 2/3 der Praxisnote. Die Wettbewerbskommission beschliesst abschliessend über die Teilnahme an den SwissSkills 2022. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin darf am 1. Januar des Wettbewerbsjahr nicht älter als 20 Jahre sein. (Jahrgang 2002 oder jünger)

Im Kompetenzzentrum Richemont in Luzern findet am **Donnerstag/Freitag 14./15. Juli 2022 der Team-Tag** mit fachlicher Unterstützung statt. Am Team-Tag wird der Detailplan bekannt gegeben und besprochen.

Die Teilnahme an diesem Anlass ist obligatorisch.

2. Termin

Der Berufswettkampf findet vom 07. bis 11. September 2022 in der Messehalle der BERNEXPO AG in Bern statt. Er ist für alle zugänglich und wird durch SwissSkills Bern organisiert.

Berufswettbewerbe: Mittwoch, 7. September – Samstag 10. September 2022

Schlussfeier und

Rangverkündigung*: Samstagabend, 10. September 2022

“Best of SwissSkills Tag” Sonntag, 11. September 2022

Präsentation der fertigen Arbeiten inkl. Auskünfte an Besucher durch Experten und Wettbewerbsteilnehmer

* detaillierte Informationen folgen

3. Veranstalter

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Seilerstrasse 9
3001 Bern
Tel. 031 388 14 14
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

4. Organisation

Administration / Organisation Oda
Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Seilerstrasse 9, 3001 Bern
Tel. 031 388 14 14
Herr Daniel Nyfeler, info@znueni-beck.com

Fachkompetenz
Richemont Fachschule
Seeburgstrasse 5, 6006 Luzern,
Tel. 041 375 85 85

Herr Urs Röthlin, Fachrichtung Bäckerei, roethlin@richemont.swiss
Herr Urs Meichtry, Fachrichtung Confiserie, meichtry@richemont.swiss
Frau Marie-Anna Schmidiger, Detailhandel, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Geschäftsstelle SwissSkills

SwissSkills Bern
Schwarztorstrasse 87
3007 Bern
Tel. 031 552 05 15
info@swiss-skills.ch

Eröffnungsfeier, Wettbewerb und Ausstellung, Schlussfeier

BERNEXPO AG
Mingerstrasse 6,
3014 Bern
Tel: 031 340 11 11
www.bernexpo.ch



5. Kosten SwissSkills von Dienstag, 6. September – Sonntag, 11. September 2022

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Von SwissSkills 2022 übernommene Leistungen:

- Verpflegung: Mittagessen und Abendessen für Teilnehmer/innen, Expertinnen und Shopmaster von Mittwoch, 7. September bis Sonntag, 11. September 2022
- Übernachtung für Kandidaten in der Zivilschutzanlage (inkl. Frühstück) von Dienstag, 6. September bis und mit Samstag, 10. September 2022

Kantonaler Bäcker-Confiseurverband des/der Kandidaten/in:

- Reisekosten

SBC:

- **Backstubeneinrichtung** (wird am Team-Tag vorgestellt) und Hauptrohstoffe (Siehe 7. Aufgaben, Rohstoffe, Arbeitsgeräte). **Handwerkzeug** und spezifische Rohstoffe müssen die Teilnehmer/innen selber organisieren und mitbringen. **Berufskleider**: 2 Persönliche Bäckerblusen werden den Teilnehmer/innen geschenkt. Diese muss zur Arbeit wie auch zur Rangverkündigung getragen werden. Mütze und Schürze werden für die Arbeit am Wettbewerbstag zu Verfügung gestellt und müssen getragen werden. Eine schwarze Hose (keine Jeans) und Arbeitsschuhe müssen die Teilnehmer/innen selbst organisieren. Die Sicherheits- und Hygieneinstruktionen sind strikte einzuhalten.

Der Veranstalter ist dafür besorgt, dass während der ganzen Veranstaltung eine optimale Betreuung der Teilnehmer/innen gewährleistet ist.

6. Zeitrichtlinien zum Wettbewerb

Die 12 Teilnehmer/Innen werden in vier Gruppen zu 3 Teilnehmer/Innen eingeteilt.

Diese Einteilung wird von der Wettbewerbskommission vorgenommen, dabei wird die Distanz vom Wohnort zum Austragungsort der ausschlaggebende Punkt sein.

Dienstag, 6. September 2022

- 15.00 – 17.00 **Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampffplatz**, einrichten vom Persönlichen Arbeitsplatz und Schaustück fertigstellen. Um 17.00 Uhr muss das Schaustück «fertig» (Korrekturen dürfen während dem Wettbewerb am Folgetag vorgenommen werden) auf dem Ausstattisch stehen und der persönliche Arbeitsplatz muss gereinigt verlassen sein!

Mittwoch, 7. September bis Freitag, 9. September 2022

- 18.00 – 20.00 **Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampffplatz**, einrichten vom Persönlichen Arbeitsplatz und Schaustück fertigstellen. Um 17.00 Uhr muss das Schaustück «fertig» (Korrekturen dürfen während dem Wettbewerb am Folgetag vorgenommen werden) auf dem Ausstattisch stehen und der persönliche Arbeitsplatz muss gereinigt verlassen sein!

Mittwoch, 7. September bis Samstag, 10. September 2022

- 06.30 – 07.15 Briefing in der Wettkampfarena, fertig einrichten vom persönlichen Arbeitsplatz.
Alle mitgebrachten Rohstoffe/Arbeitsmaterialien müssen auf dem vorgegebenen Arbeitsplatz/Rechen vorbereitet sein, damit die Jury diese kontrollieren kann.
- 07.15 – 07.30 Kontrolle des Arbeitsplatzes durch die Juroren und letzte Instruktionen.
- 07.30 – 12.30 Erster Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.
- 12.30 – 13.30 Mittagspause nach Detailplan
- 13.30 – 16.30 Zweiter Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.
- 16.30 – 17:00 Ausstellung fertig organisieren – Foto machen, stolz auf die getane Arbeit sein.
- 17.00 – 17.45 Auf- und Ausräumen der Wettkampfboxe

Abgabenzeiten der Produkte für Degustation:	10.30 h	Kleinbrot,
	11.00 h	Quiche oder kleine Wähe
	14.00 h	Sandwich
	15.00 h	Feingebäck aus Hefesüssteig



7. Aufgaben, Rohstoffe, Arbeitsgeräte

Die praktische Prüfung besteht aus folgenden Aufgaben:

- Brot
- Kleingebäcke
- Hefesüssteiggebäcke
- Tourierte Hefeteiggebäcke
- Snacks
- Schaustück
- Dokumentation

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten.

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte, wie unten beschrieben, ohne Beihilfe am Wettkampftag herstellen. Die Teilnehmer/innen müssen die Hauptrohstoffe, welche vom Organisator zur Verfügung gestellt werden, gebrauchen. Dies sind Weizenmehl (550 / 720 / 1100 / 1900), Wasser, Backhefe, Speisesalz, Zucker, Butter, Milch, Milchpulver, Eier, Flüssigmalz. Eine Liste mit allen Rohstoffen wird den Teilnehmer/innen zugestellt. Er/sie ist verpflichtet anhand dieser Liste eine Bestellung zu machen. Diese Rohstoffe müssen in der Wettbewerbszeit abgewogen werden. Alle weiteren Zutaten müssen abgewogen selbst mitgebracht werden.

Nicht erlaubt sind Fertigmehle oder Backvormischungen.

Liste der zugelassenen, selbst mitgebrachten Rohstoffe:

- Fertige Decorelemente
- Alle Rohstoffe ausser Hauptrohstoffe (Mehl von anderen Getreidesorten auf Anfrage)
- Fertige Füllungen – diese sind in der Wettbewerbszeit zu portionieren.
- Gelee
- Streugut für Brot, Kleingebäck

Folgende Gerätschaften steht jedem Teilnehmer / jeder Teilnehmerin zur Verfügung

- 1 x Etagenpackofen MIWE, 4 Herde, Backkammer 80 x 60 cm
- 1 x Spiralknetmaschine
- 1 x Kitchen Aid K5
- 1 x Ausrollmaschine
- 1 x Tischwaage zum abwägen
- 1 x Induktionsplatte (ohne Induktionspfannen)
- 1 x Blechrechen CHS 65 x 53 cm, 24 Auflagen
- 1 x Blechwagen mit Tischplatte CNS 65 x 53 cm, mit 10 Auflagen
- 10 x Lochbleche Alu 65 x 53 cm mit Rand auf den Breitseiten
- 10 x Leichtbleche Alu 65 x 53 cm mit Rand auf den Breitseiten
- 1 x Kühlschrank
- Tiefkühler, gemeinsam genutzt
- Aufschleifmaschine, gemeinsam genutzt

Restliches Arbeitsmaterial sowie Gerätschaften müssen die Teilnehmer/innen selbst mitbringen!

8. Richtlinien für die Teilnehmer/innen

Am Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/In auf dem ihm/ihr **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (180 x 80 cm & 75 hoch) ausgestellt werden.**

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden.

Die Beschriftung der Gebäcksgruppen muss durch den/die Teilnehmer/in ausgeführt werden.

Wenn Produkte oder eine Produktgruppe zu einer bestimmten Zeit abgegeben werden muss, so müssen diese zu der Zeit auch auf dem Ausstellungstisch ausgestellt werden. Am Schluss vom Wettbewerb muss von jedem Produkt mindestens ein Stück ausgestellt sein.

Am Teamtag wird in der Fachschule Richemont auf die Ausstellung eingegangen und ein Beispiel gezeigt.

Das Wettbewerbsthema ist: **«Die vier Elemente (Wasser, Luft, Feuer, Erde)»**



9. Praktische Aufgaben 2022

1. Brot

Einen Brotteig mit mindestens 60 % Weizenmehl 720 der Gesamtmehlmenge herstellen. Es dürfen Kernen, Saaten usw. zum Teig gegeben werden. Für diese Rezeptur darf kein Backmittel ausser Flüssigmalz eingesetzt werden. Der Brotteig muss einen Vorteig enthalten, dieser darf mitgebracht werden oder die Herstellung darf vor Ort am Vorabend in der Wettbewerbsbackstube ausgeführt werden.

Stückzahl	10
Gewicht	450 g, fertig gebacken
Form	1 Form für 5 Stück, eine andere Form für 5 Stück, frei wählbar
Abgabetermin	frei, spätestens am Schluss des Wettbewerbstages

2. Kleinbrot

Das Mehl ist von den zur Verfügung gestellten Mehlen frei wählbar. Es darf maximal 5% Fett auf die Mehlmenge eingesetzt werden. Alle Arten von Vorteigen sind erlaubt und dürfen mitgebracht werden. Es muss ein Teil vom Grundteig nach dem Kneten aromatisiert werden. Eines der beiden Kleinbrote muss zum Thema Superfood hergestellt sein. Somit entstehen ein neutrales Kleinbrot und ein aromatisiertes Kleinbrot. Für das Sandwich kann der aromatisierte Teig oder der neutrale Teig verwendet werden.

	Kleinbrot	Sandwichbrötchen
Stückzahl	30 Stück	15 Stück
Gewicht	50 g Teigeinlage	80 g Teigeinlage
Form	2 zu 15 Stück	1 zu 15 Stück
Abgabetermin	10.30 Uhr	

3. Snack (Sandwich und Quiche oder salzige Wähe)

Sandwich

Von den Sandwichbrötchen aus Aufgabe 2, müssen 10 Stück zu einem Sandwich verarbeitet werden.

Stückzahl	10
Füllung	frei
Gewicht	frei
Abgabetermin	14.00 Uhr

Quiche oder salzige Wähe

Stückzahl	10
Gewicht	frei
Grösse	Durchmesser 10 – 13 cm
Füllung	frei, muss vor Ort hergestellt werden
Kuchenteig	am Stück mitbringen
Abgabetermin	11.00 Uhr

4 Feingebäck aus Hefesüssteig

Einen Hefesüssteig herstellen mit Weizenmehl 550. Mindestens 10 % Zucker auf die Mehlmenge. Es darf nur die zur Verfügung stehende Butter als Fettstoff eingesetzt werden. Über die Menge der Eier und aller weiteren Zutaten dürfen die Teilnehmer/innen selbst entschieden. Aus diesem Teig müssen ein ungefülltes, geflochtenes Gebäck und zwei gefüllte Gebäcke wie folgt hergestellt werden:

	ungefüllt, geflochten	mit Füllung
Stückzahl	15 Stück	30 Stück
Gewicht	100 g nach dem Backen	60 – 80 g nach dem Backen mit Füllung
Form	Zweistrang Zopf, hoch geflochten	2 Formen zu je 15 Stück
Abgabetermin	15.00 Uhr	

Weiteres Das Füllen der Teiglinge hat vor dem Backen zu erfolgen. Die Gebäcke dürfen nach dem Backen apricotiert, glasiert oder/und gestaubt werden. Weitere Dekorationen sind nach dem Backen nicht erlaubt.

5. Tourierte Hefeteiggebäcke

Der Tourierte Hefeteig wird von den Teilnehmern/innen am Stück fixfertig mitgebracht. Dieser muss möglichst ohne Resten aufgearbeitet werden. Es werden zwei süsse und ein salziges Produkt daraus hergestellt.

	süsse Variante	salzige Variante
Stückzahl	30 Stück	15 Stück
Gewicht	50 – 80 g fertig garniert	50 – 80 g fertig garniert
Form	2 zu je 15 Stück	1 zu 15 Stück
Abgabetermin	frei, spätestens am Schluss des Wettbewerbstages	
Weiteres:	Die Gebäcke können in jeder Form vor oder nach dem Backen gefüllt oder belegt werden. Nach dem Backen können alle Gebäcke aprikotiert, glasiert, gestaubt und weiter dekoriert und ausgarniert werden.	

6. Schaustück

1 Schaustück zum Thema «Die vier Elemente (Wasser, Luft, Feuer, Erde)». Dimensionen: Länge und Breite max. 50 x 50 cm, Höhe Maximum 120 cm / Minimum 80 cm (Masse werden bei der Bewertung berücksichtigt).

Die einzelnen Komponenten des Schaustücks dürfen fertig mitgebracht werden. Für das Anbringen der einzelnen Teile und das Fertigstellen des Schaustücks steht während des Vorabends des Wettkampftages die vorgegebene Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan)**. Die vorgegebenen Masse müssen eingehalten werden. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. Es muss ein Hefeteig und ein Sirupteig verwendet werden. Der Anteil Hefeteig beträgt mindestens 25% vom Schaustück und muss ins Schaustück eingearbeitet sein.

Einschränkung: Es dürfen keine künstlichen Farben verwendet werden. Es muss mit natürlichen Farbtönen gearbeitet werden. Diese entstehen durch den Einsatz von in der Natur vorkommenden Farben. Zum Beispiel rot von Rändern oder grün aus Kürbiskernen/Pistazien. Achtung: Gold, Silber und Bronze sind dezent erlaubt, hauptsächlich um dem Schaustück etwas Glanz zu verleihen. Das Schaustück ist ein Bäckereischaustück, es darf nur wenig ungebackenes Material verwendet werden.

Abgabetermin Das Aufstellen und Präsentieren erfolgt am Vortag. Korrekturen dürfen in der Wettbewerbszeit vorgenommen werden.

7. Dokumentation

Der Teilnehmer, die Teilnehmerin erstellt bei ihren Vorbereitungen eine gebundene Rezeptmappe. Diese bringt er /sie am Vorabend des Wettkampftages **in 4-facher Ausführung** zum Wettbewerb mit. Drei Exemplare sind für die Jury und ein Exemplar ist für die Ausstellung.

Es wird eine gebundene Dokumentation der Arbeiten mit folgendem Inhalt verlangt:

- Inhaltsverzeichnis
 - Autorenportrait (kurzer Lebenslauf zur Person)
 - Zeitplan/Ablauf
 - Rezepturen mit Grafiken oder Bilder
 - Beim Schaustück kann ein Bild oder eine Skizze vorhanden sein.
- Die Idee hinter dem Schaustück muss kurz beschrieben sein.

*Die gebundenen Dokumentationen müssen **am Vorabend des Wettkampftages abgegeben werden.***

10. Bewertung

Das Jury-Team besteht aus 3 Fachleuten und einem Jurypräsidenten, der aber kein Bewertungsmandat ausübt. Jedes Jurymitglied kann folgende Höchstpunktzahlen vergeben.

Bewertung	%
Brot	12.00
Kleinbrot	12.00
Snack	12.00
Feingebäcke aus Hefesüssteig	15.00
Tourierter Hefeteig	15.00
Schaustück	14.00
Hygiene/Ordnung	10.00
Dokumentation / Ausstellung / Präsentation	10.00
Total	100.00

11. Schlussbestimmung

Die Wettkampfkommision ist berechtigt, das Reglement zu ändern respektive zu ergänzen und anzupassen, falls erforderlich.