

swiss skills 2022

Championnats suisses des métiers
Boulangerie-pâtisserie-confiserie
7 – 11 septembre 2022

Halle des expositions BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berne

Règlement
de l'orientation boulangerie



1. Participation

Peuvent participer aux SwissSkills 2022 les 12 meilleurs jeunes au terme de leur formation 2021 & 2022, notifiés par le canton à la commission des concours.

Critères de notification: avoir obtenu la note minimale de 5.0. Le calcul de la note minimale est déterminé pour un tiers par la note scolaire et pour deux tiers par la note pratique. La commission des concours statue de manière définitive sur la participation aux SwissSkills 2022. Les participantes et participants ne doivent pas être âgés de plus de 20 ans au 1^{er} janvier de l'année du concours (année 2002 et suivantes).

La journée d'équipe prévoyant une assistance technique a lieu les **jeudi 14 et vendredi 15 juillet 2022 à l'Ecole professionnelle Richemont, Seeburgstrasse 51, Lucerne**. Le plan détaillé est communiqué et discuté lors de la journée d'équipe.

La participation à cette manifestation est obligatoire.

2. Dates

Le concours professionnel a lieu du 7 au 11 septembre 2022 dans la halle d'exposition de BERNEXPO SA à Berne. Accessible à tous, il est organisé par SwissSkills Berne.

Concours professionnels: mercredi 7 septembre – samedi 10 septembre 2022

Cérémonie de clôture et remise des prix *:

samedi 10 septembre 2022 au soir

«Best of SwissSkills»*

dimanche 11 septembre 2022

Présentation des travaux réalisés et information aux visiteurs par des experts et participants au concours

* des informations détaillées suivront

3. Organisateur

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Seilerstrasse 9
3001 Berne
Tél. 031 388 14 14
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

4. Organisation

Administration / Organisation OrTra
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Seilerstrasse 9, 3001 Berne
Tél. 031 388 14 14
Monsieur Daniel Nyfeler, info@znueni-beck.com

Compétences professionnelles
Ecole professionnelle Richemont
Seeburgstrasse 5, 6006 Lucerne
Tél. 041 375 85 85

Monsieur Urs Röthlin, orientation boulangerie, roethlin@richemont.swiss
Monsieur Urs Meichtry, orientation confiserie, meichtry@richemont.swiss
Madame Marie-Anna Schmidiger, commerce de détail, marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Secrétariat des SwissSkills

SwissSkills Berne
Schwarztorstrasse 87
3007 Berne
Tél. 031 552 05 15
info@swiss-skills.ch

Cérémonie d'ouverture, concours et exposition, cérémonie de clôture

BERNEXPO SA
Mingerstrasse 6,
3014 Berne
Tél: 031 340 11 11
www.bernexpo.ch



5. Frais relatifs aux SwissSkills du mardi 6 septembre au dimanche 11 septembre 2022

Les frais sont pris en charge comme suit:

Prestations prises en charge par SwissSkills 2022:

- Restauration: repas de midi et du soir pour les candidats, experts et shopmaster du mercredi 7 septembre au dimanche 11 septembre 2022.
- Hébergement des candidats dans l'abri de protection civile (petit déjeuner compris) du mardi 6 septembre au samedi 10 septembre 2022.

Association cantonale des boulangers-confiseurs de la participante ou du participant:

- Frais de voyage.

BCS:

- **Équipement du laboratoire** (présenté lors de la journée d'équipe) et principales matières premières (voir point 7. Travaux, matières premières, outils de travail). **Les outils de travail et les matières premières spécifiques** doivent être organisés et apportés par les participantes et participants eux-mêmes.

Vêtements professionnels: 2 blouses de boulanger personnelles sont offertes à la candidate / au candidat, qui doivent être portées pour le travail et la remise des prix. Une coiffe et un tablier sont mis à disposition pour le travail le jour du concours et doivent être portés. Les participantes et participants doivent se munir personnellement d'un pantalon noir (pas de jeans) et de chaussures de protection. Les instructions de sécurité et d'hygiène doivent être strictement respectées.

L'organisateur veille à ce que les participants bénéficient d'un encadrement optimal pendant toute la durée de la manifestation.

6. Directives temporelles relatives au concours

Les 12 participantes et participants sont répartis dans quatre groupes de 3 participantes et participants.

Cette répartition est effectuée par la commission des concours, la distance entre le domicile et le lieu du concours étant déterminante à cet effet.

Mardi 6 septembre 2022

15 h 00 – 17 h 00 **Arrivée, instructions sur la place du concours**, aménagement du poste de travail personnel et finition de la pièce d'exposition. A 17 heures, cette dernière doit être «terminée» sur la table de présentation (des corrections pouvant être effectuées le lendemain pendant le concours) et le poste de travail personnel nettoyés et libérés !

Du mercredi 7 septembre au vendredi 9 septembre 2022

18 h 00 – 20 h 00 **Arrivée, instructions sur la place du concours**, aménagement du poste de travail personnel et finition de la pièce d'exposition. A 17 heures, cette dernière doit être «terminée» sur la table de présentation (des corrections pouvant être effectuées le lendemain pendant le concours) et le poste de travail personnel nettoyés et libérés !

Du mercredi 7 septembre au samedi 10 septembre 2022

06 h 30 – 07 h 15 Briefing dans l'arène du concours, fin de l'aménagement du poste de travail personnel.

Toutes les matières premières et tout le matériel de travail apportés doivent être préparés sur le poste de travail désigné, afin que le jury puisse les contrôler.

07 h 15 – 07 h 30 Contrôle du poste de travail par les membres du jury et dernières instructions.

07 h 30 – 12 h 30 Première partie du temps de concours, nettoyage du poste de travail compris.

12 h 30 – 13 h 30 Pause de midi selon plan détaillé.

13 h 30 – 16 h 30 Deuxième partie du temps du concours, nettoyage du poste de travail compris.

16 h 30 – 17 h 00 L'organisation de l'exposition est terminée – prise de photos, fierté par rapport au travail accompli.

17 h 00 – 17 h 45 Rangement et libérations du box de concours.

Délais de remise des produits pour la dégustation: 10 h 30	petits pains
11 h 00	quiches ou petites tartes
14 h 00	sandwichs
15 h 00	viennoiseries en pâte levée sucrée



7. Travaux, matières première, outils de travail

L'épreuve pratique comprend les travaux suivants :

- Pain
- Produits de petite boulangerie
- Produits de boulangerie en pâte levée sucrée
- Produits de boulangerie en pâte levée tournée
- Snacks
- Pièce d'exposition
- Documentation

Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être strictement respectés.

Les participantes et participants doivent fabriquer eux-mêmes tous les produits décrits ci-après, sans aide le jour du concours. Les participantes et participants doivent utiliser les principales matières premières mises à disposition par l'organisateur, que sont la farine de blé (550 / 720 / 1100 / 1900), l'eau, la levure de boulangerie, le sel comestible, le sucre, le beurre, le lait, la poudre de lait, les œufs, et le malt liquide. Une liste de toutes les matières premières est fournie aux candidates et candidats. Ces dernières et derniers sont tenus de passer commande sur la base de cette liste. Ces matières premières doivent être pesées pendant la durée du concours. Les candidates et candidats doivent apporter eux-mêmes tous les autres ingrédients pesés.

Les farines prémélangées et les mixes de panification ne sont pas autorisés.

Liste des matières premières pouvant être apportées par les participantes et participants:

- Eléments de décor finis
- Toutes les matières premières, à l'exception des ingrédients de base (farine d'autres céréales sur demande).
- Masses à fourrer finies – ces dernières devant être portionnées pendant la durée du concours.
- Gelées
- Produit à saupoudrer sur les pains ou les petits pains

Les équipements suivants sont à la disposition de chaque participante / participant

- 1 x four à étages MIWE, 4 foyers, chambre de cuisson 80 x 60 cm
- 1 x pétrin à spirale
- 1 x Kitchen Aid K5
- 1 x laminoir
- 1 x petite balance
- 1 x plaque à induction (sans casseroles à induction)
- 1 x échelle à plaques CHS 65 x 53 cm, 24 supports
- 1 x chariot à plaques avec plan de travail CNS 65 x 53 cm, avec 10 supports
- 10 x plaques perforées alu 65 x 53 cm avec rebords sur la largeur
- 10 x plaques légères alu 65 x 53 cm avec rebords sur la largeur
- 1 x réfrigérateur
- congélateur, utilisation commune
- diviseuse, utilisation commune

Les participantes et participants doivent apporter eux-mêmes le matériel restant ainsi que les ustensiles!

8. Directives pour les participantes et participants

Lors du concours, tous les produits doivent être exposés par les participantes et participants sur **la table nappée de noir (180 x 80 cm & 75 de haut) qui leur a été attribuée.**

Les produits doivent être exposés dans l'ordre par groupes de produits.

Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participantes et participants.

Les produits ou groupes de produits devant être remis à une heure précise doivent être exposés sur la table d'exposition à l'heure dite. A la fin du concours, au moins une pièce de chaque produit doit être exposé.

Lors de la journée d'équipe à l'Ecole professionnelle Richemont, le thème de l'exposition sera abordé, et un exemple sera présenté.

Le thème du concours: **«Les quatre éléments – l'eau, l'air, le feu et la terre».**



9. Travaux pratiques 2022

1. Pain

Confectionner une pâte à pain, au moins 60 % de la quantité de farine de cette dernière devant être de la farine de blé 720. Des graines, grains ou autres peuvent également être ajoutés à la pâte. Aucun produit de panification autre que le malt liquide ne doit être utilisé pour cette recette. La pâte à pain doit contenir un levain, ce dernier pouvant être apporté ou confectionné sur place la veille au soir dans le laboratoire du concours.

Quantité	10
Poids	450 g, une fois la cuisson terminée
Forme	2 formes (une forme en 5 exemplaires, une autre forme aux choix en 5 exemplaires)
Délai de remise	libre, au plus tard à la fin de la journée du concours

2. Petits pains

La farine peut être choisie librement parmi les farines mises à disposition. L'utilisation de matière grasse ne doit pas dépasser 5 % de la quantité de farine. Tous les types de levains sont autorisés et peuvent être apportés. Une partie de la pâte de base doit être aromatisée après le pétrissage. L'un des deux petits pains doit être fabriqué sur le thème des superaliments. Il en résulte ainsi un petit pain neutre et un petit pain aromatisé. Pour le sandwich, on peut utiliser la pâte aromatisée ou la pâte neutre.

	Petits pains	Petits pains pour sandwiches
Quantité	30 pièces	15 pièces
Poids	50 g, poids de la pâte	80 g, poids de la pâte
Forme	deux formes, 15 pièces de chaque	une forme, 15 pièces
Délai de remise	10 h 30	

3. Snack (sandwich et quiche ou tarte salée)

Sandwich

10 des petits pains pour sandwiches du travail n° 2 doivent être transformés en sandwiches.

Quantité	10
Masse à fourrer	libre
Poids	libre
Délai de remise	14 h 00

Quiche ou tarte salée

Quantité	10
Poids	libre
Taille	diamètre de 10 à 13 cm
Masse à fourrer	libre, doit être confectionnée sur place
Pâte à gâteau	à apporter en bloc
Délai de remise	11 h 00

4 Viennoiseries en pâte levée sucrée

Confectionner une pâte levée sucrée avec de la farine de blé 550. L'utilisation de sucre doit atteindre au moins 10 % du poids de la farine. Seul le beurre mis à disposition comme matière grasse peut être utilisé. Les participantes et participants peuvent choisir la quantité souhaitée d'œufs et autres ingrédients. Avec cette pâte, les candidates et candidats doivent confectionner comme suit un produit tressé non fourré et deux produits fourrés.

	Sans masse à fourrer, avec tressage	Avec masse à fourrer
Quantité	15 pièces	30 pièces
Poids	100 g après cuisson	60 – 80 g après cuisson avec masse à fourrer
Forme	tresse à deux branches, hautes	deux formes, 15 pièces de chaque
Délai de remise	15 h 00	

Informations supplémentaires les pâtons doivent être fourrés avant la cuisson. Les produits peuvent être abricotés, glacés et/ou saupoudrés après la cuisson. Aucune autre décoration n'est autorisée après la cuisson.

5. Produits de boulangerie en pâte levée tournée

La pâte levée tournée est apportée prête à l'emploi en bloc par les participantes et participants. Cette dernière doit être transformée sans restes dans la mesure du possible. Les candidates et candidats doivent confectionner comme suit un produit sucré et un produit salé.

	Variante sucrée	Variante salée
Quantité	30 pièces	15 pièces
Poids	50 à 80 g, Produit fini (décorés et garnis)	50 à 80 g, Produit fini (décorés et garnis)
Forme	deux formes, 15 pièces de chaque	une forme, 15 pièces
Délai de remise	libre, au plus tard à la fin de la journée de concours	
Informations supplémentaires	les produits peuvent être fourrés ou garnis sous toutes formes avant ou après cuisson. Tous les produits peuvent être abricotés, glacés, saupoudrés, et encore décorés et garnis après la cuisson.	

6. Pièce d'exposition

1 pièce d'exposition sur le thème «Les quatre éléments – l'eau, l'air, le feu et la terre». Dimensions: longueur et largeur 50 x 50 cm au maximum, hauteur 120 cm au maximum / 80 cm au minimum (les dimensions étant prises en compte lors de l'évaluation).

Les différents composants de la pièce artistique peuvent être apportés prêts à l'emploi. Le temps imparti pour la mise en place des différentes parties et la finition de la pièce d'exposition est disponible la veille du jour du concours. **(Voir l'horaire)**. Les dimensions prescrites doivent être respectées. Toutes les pièces doivent être à base de matériel comestible. Il faut utiliser une pâte levée et une pâte au sirop. La proportion de pâte levée s'élève au minimum à 25 % de la pièce d'exposition.

Restriction: aucune couleur artificielle ne doit être utilisée. Il faut travailler avec des teintes naturelles. Ces dernières découlent du recours à des couleurs que l'on trouve dans la nature - le rouge des betteraves ou le vert des graines de courge/pistaches par exemple. Attention: l'or, l'argent et le bronze sont autorisés discrètement, principalement pour conférer un peu d'éclat à la pièce d'exposition. Cette dernière est une pièce d'exposition de boulangerie, il faut utiliser peu de matériel non cuit.

Délai de remise la mise en place et la présentation se font la veille. Des corrections peuvent être effectuées pendant le concours.

7. Documentation

La participante ou le participant élabore dans le cadre de ses préparatifs, un dossier de recettes relié qu'elle ou il apporte, la veille du concours **en 4 exemplaires**. Trois exemplaires sont pour le jury, le quatrième étant pour l'exposition.

Une documentation reliée des travaux avec le contenu suivant est exigée:

- Table des matières
- Portrait de l'auteur (bref curriculum vitae de la personne)
- Plan horaire/déroulement
- Recettes avec graphiques ou images
- Une image ou un croquis peut être disponible pour la pièce d'exposition (l'idée sous-jacente à la pièce d'exposition doit être brièvement décrite)

Les documentations reliées doivent être remises la veille du jour du concours.

10. Evaluation

L'équipe du jury est composée de 3 professionnels et d'un président du jury, qui n'exerce toutefois, aucun mandat d'évaluation de la compétition en interne. Chaque membre du jury peut attribuer les points maximum suivants.

Evaluation	%
Pain	12.00
Petits pains	12.00
Snacks	12.00
Viennoiseries en pâte levée sucrée	15.00
Produits de boulangerie en pâte levée tourée	15.00
Pièce artistique	14.00
Hygiène / ordre	10.00
Documentation / exposition / présentation	10.00
Total	100.00

11. Disposition finale

Le cas échéant, la commission des concours est habilitée à modifier, respectivement à compléter et adapter le règlement.