



Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

swiss skills 2022

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

Messehalle BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Bern

Reglement
Fachrichtung Confiserie



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch

1. Teilnahme

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

Meldekriterien: Die Mindestnote von 5.0 erreicht haben. Die Berechnung der Mindestnote wird ermittelt durch 1/3 die Schulnote und 2/3 die Praxis Note. 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 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 Kompetenzzentrum
Seeburgstrasse 51, 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	Eröffnungsfeier, Wettbewerb und Ausstellung, Schlussfeier
SwissSkills Bern	BERNEXPO AG
Schwarztorstrasse 87	Mingerstrasse 6,
3007 Bern	3014 Bern
Tel. 031 552 05 15	Tel: 031 340 11 11
info@swiss-skills.ch	www.bernexpo.ch



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

Die Kosten werden wie folgt aufgeteilt:

Von SwissSkills 2022 übernommene Leistungen:

- Verpflegung: Mittagessen und Abendessen für Kandidaten, Experten 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-Confiseurmeister-Verband des/der Kandidaten/in:

- Reisekosten

SBC:

- **Backstubeneinrichtung** (wird am Infotag vorgestellt) sowie Gerätschaften und Rohstoffe (Siehe 7. Praktische Prüfung).
Berufskleider: 2 Persönliche Bäckerblusen werden der Kandidatin / dem Kandidaten geschenkt. Diese muss zur Arbeit wie auch zur Rangverkündigung getragen werden.
Mütze und Schürzen werden für die Arbeit am Wettbewerbstag zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden. Eine schwarze Hose (keine Jeans) und Arbeitsschuhe muss die Kandidatin / Kandidat 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 der Boxe und Schaustück fertigstellen. (Um 17.00 Uhr muss das Schaustück fertig auf dem Ausstelltisch zur Bewertung stehen und die Wettkampfboxe gereinigt verlassen sein)!**

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

- 18.00 – 20.00 Eintreffen, Instruktionen über den Wettkampffplatz, einrichten der Boxe und Schaustück fertigstellen. (Um 20.00 Uhr muss das Schaustück fertig auf dem Ausstelltisch zur Bewertung stehen und die Wettkampfboxe gereinigt verlassen sein)!
- 20.15 Alle verlassen die Halle

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

- 06.30 – 07.15 Briefing in der Wettkampfarena, fertig einrichten der vorgegebene Wettkampfboxe. (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 – 11.30 Erster Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.
- 11.30 – 12.30 Mittagspause nach Detailplan
- 12.30 – 16.30 Zweiter Teil der Wettkampfzeit inklusiv Reinigung des Arbeitsplatzes.
Ausstellung fertig organisieren – Foto machen, stolz auf die getane Arbeit sein.
- | | | |
|---|---------|---------------------------------|
| Abgabenzeiten der Produkte für Degustation: | 14.00 h | Pralinen, |
| | 15.00 h | Modernes Patisserie Tartelette, |
| | 16.00 h | Torte |
| | 16.30 h | Fantasiefiguren. |
- 17.00 – 17.45 Auf- und Ausräumen der Wettkampfboxe
Alle Teilnehmende sind für das mitgebrachte Material selbst verantwortlich. Liegegebliebenes Material wird nicht nachgesendet

7. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung besteht aus folgenden Produktgruppen:

- Torte
- Modernes Patisserie Tartelette
- Pralinen
- Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie
- 1 Schaustück
- Dokumentation

Die vorgegebene Stückzahl und Gewichte sind genau einzuhalten. **Die Teilnehmer/innen müssen alle Zutaten selbst abgewogen mitbringen.** Nicht erlaubt sind Fertigmehle, Backvormischungen oder Aufschlagmittel. **Die Couverturen (Weisse-, Milch-, Dunkel) und Kakaobutter stehen aufgelöst zur Verfügung.** (Für das Fertigstellen des Schaustücks (Dunkel) temperiert). **Alle restlichen Produkte die temperierte Couverture benötigen (Pralinen, Dekor etc.), muss der/der Kandidat/In die Couverture selbstständig und vor Ort temperieren.**

Folgende Gerätschaften steht jedem Kandidaten/in zur Verfügung

- 1 x Temperiergerät 4 Liter
- 1 x Kitchen Aid K5
- 1 x Kompaktwaage
- 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
- 5 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

Für alle 3 Kandidaten/in stehen folgende Gerätschaften zusätzlich zur Verfügung

- 1 x Etagenbackofen MIWE, 3 Herde, Backkammer 80 x 60 cm
- 1 x Ausrollmaschine
- 1 x Tiefkühler
- 1 x Schockfroster

Restliches Arbeitsmaterial sowie Gerätschaften muss jeder Kandidat/in selbst mitbringen!

8. Richtlinien für die Teilnehmer/innen

Die Teilnehmer/innen müssen die Jury sofort benachrichtigen, wenn sie den Wettbewerb beendet haben.

Anschließend an den Wettbewerb müssen sämtliche Produkte durch den/die Teilnehmer/In auf dem ihm/ihr **zugewiesenen schwarz eingekleideten Tisch (180 x 80 cm & 75 hoch)** und den zur **Verfügung gestellten Ausstellplatten ausgestellt werden.** Die Beschriftung der einzelnen Gruppen muss durch den/die Teilnehmer/In ausgeführt werden.

Ausstattisch: **Ausstattisch darf nicht mit zusätzlichem Dekor dekoriert werden!**

Die Produkte müssen nach Produktgruppen geordnet ausgestellt werden.

Für die Geschmacksbewertung sind eine Torte, 3 Stück Patisserie Tartelette und je 6 Stück Pralinen pro Sorte bereitzustellen.

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

9. Praktische Arbeiten

6 Wettbewerbsaufgaben (**Alle Produkte müssen Thema bezogen sein.**)

Die Teilnehmer/innen müssen alle Produkte (Schaustück fertig stellen) ohne **Beihilfe**, am vor und Wettkampftag selbst herstellen.

(Überraschungsaufgabe wird am Vorabend bekannt gegeben)

1. Torte

2 Torten freie Formwahl, für 8 Personen, Gewicht inklusiv Dekor maximum 1.2 kg / minimum 1 kg.

Es müssen mindestens 5 Komponenten inklusiv Überzug enthalten sein. Die Torten müssen mit einer Glasur ganz überzogen werden. Das Biskuit darf fertig gebacken mitgebracht werden, alle anderen Komponenten müssen vor Ort hergestellt werden. Der moderne Dekor muss zum vorgegebenen Thema **«Die vier Elemente (Wasser, Luft, Feuer, Erde)»** passen und ist vor Ort aus Zucker/Isomalt (Zucker/Isomalt darf gekocht zum Blasen & Ziehen mitgebracht werden) herzustellen. **Die Torte für die Ausstellung muss dekoriert sein, die für die Degustation nicht.**

Die Torte muss auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen

2. Modernes Patisserie Tartelette

1 Sorte modernes Patisserie Tartelette à mindestens 9 Stück (6 Stück für die Ausstellung und 3 Stück für die Jury). Gewicht pro Stück: maximum 110 g / minimum 80 g. Es sind kreative, moderne Kompositionen gefordert. **Mindestens 1 Komponente muss gebacken (darf fertig gebacken mitgebracht werden) und mindestens 1 Komponente kalt als Creme oder Mousse hergestellt sein. Es müssen mindestens 4 verschiedene Komponenten enthalten sein.** Ausser der gebackenen Komponente müssen alle anderen **Komponenten inklusiv Dekor** vor Ort hergestellt werden.

Die 6 Stück Patisserie Tartelette müssen auf die vorgegebene Ausstellplatte 25 x 25 cm passen.

3. Pralinen

2 Sorten Pralinen à mindestens 15 Stück. (9 Stück für die Ausstellung und 6 Stück für die Jury).

1 Sorte gegossen, 1 Sorte von Hand trempiert. **Die Füllungen sowie der Dekor müssen vor Ort hergestellt werden.** Mindestens 1 Ganache muss enthalten sein. 1 Sorte muss mindestens 2 Füllungen beinhalten. **Die Formen dürfen weder ausgerührt, dekoriert noch vorgegossen sein.**

Pralinengewicht: maximum. 14 g/Stück / minimum 10 g/Stück. **Pralinen müssen im Schaustück integriert sein. Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden.**

4. Fantasiefiguren, Verkaufsartikel Confiserie

2 Sorten Fantasiefiguren Confiserie à 2 Stück. (Maximale Höhe 12 cm).

1 Komponente muss mit einer Confiseriefüllung gefüllt sein (Croquantine, Caramel, Gelee, Ganache, Praline-/Gianduja Füllung etc.), dazu ist zu beachten, dass Mindestens 1 Komponente muss von Hand modelliert sein / ohne Form.

Alle Produkte und Teile müssen vor Ort hergestellt werden. (Die Fantasiefiguren müssen verkaufsgerecht hergestellt sein. Erlaubt sind Kombinationen aus allen gängigen Confiserie- und Konditorei Produkten. **(Marzipan, Massa Ticino, Modelliercouverture darf eingefärbt mitgebracht werden).** Die Couverture muss selbstständig und vor Ort temperiert werden. Formen dürfen benutzt werden.

Die Figuren müssen auf die vorgegebenen Ausstellplatten 25 x 25 cm) passen und die Figuren müssen das Thema reflektieren

5. Schaustück zum Thema «Die vier Elemente (Wasser, Luft, Feuer, Erde)»

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 fertig stellen des Schaustücks steht während des Vorabends des Wettkampftag die vorgegeben Zeit zur Verfügung. **(Siehe Zeitplan)**. Für das Anbringen und fertig stellen der einzelnen Teile steht temperierte **Dunkel-Couverture** zur Verfügung. Die vorgegebenen Massen dürfen nicht überschritten werden und das Schaustück muss auf die zur Verfügung gestellte **Ausstellplatte (50 x 50 cm)** präsentiert werden. Alle Teile müssen aus essbaren Materialien bestehen. **Pralinen müssen im Schaustück** integriert sein. Die Juroren haben das Recht einzelne Teile zu kontrollieren.

6. Dokumentation

Der Teilnehmer, die Teilnehmerin erstellt bei ihren Vorbereitungen eine gebundene Rezeptmappe. Diese bringt er /sie am Vorabend des Wettkampftages **in 5-facher Ausführung** zum Wettbewerb mit. Vier 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
- Farbige Zeichnung oder Fotos-/ Skizze von allen Produkten
- Entwicklungsschritte aller Produkte umschrieben mit Bildern oder-/ Text

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

10. Bewertung

Das Jury-Team besteht aus 3 Fachleuten und einer Jurypräsidentin, die aber intern kein Wettkampfs-Bewertungsmandat ausübt. Jedes Jurymitglied kann folgende Höchstpunktzahlen vergeben.

Bewertung	%
Torte	18.50
Modernes Patisserie Tartelette	18.50
Pralinen:	16.50
Fantasiefiguren	15.00
Schaustück	16.50
Dokumentation	5.00
Hygiene/Ordnung	10.00
Total	100.00

Die Punktabzüge erfolgen am Ende des Wettbewerbs.

- a) Bei Zeitüberschreitungen während des Wettbewerbs:
Pro angefangene 5 Minuten wird 2 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl abgezogen.
Die Zeiterfassung und Feststellung einer eventuellen Zeitüberschreitung wird vom Jurypräsidenten vorgenommen
- b) Falsche Stückzahl der Produkte:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- c) Abweichungen bei den Gewichten:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl
- d) Verwendung unerlaubter Hilfsmittel:
Abzug von 1 Punkt je Jurymitglied von der Gesamtpunktzahl

Zu Beginn des Wettbewerbs müssen eigene bzw. mitgebrachte Geräte, Werkzeuge und Rohstoffe den Jurymitgliedern präsentiert werden.

11. Schlussbestimmung

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