

# swiss skills 2022

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

Halle des expositions BERNEXP  
Mingerstrasse 6, 3014 Berne

Règlement  
de l'orientation confiserie



## 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<sup>er</sup> 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](mailto: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](mailto:roethlin@richemont.swiss)

Monsieur Urs Meichtry, orientation confiserie, [meichtry@richemont.swiss](mailto:meichtry@richemont.swiss)

Madame Marie-Anna Schmidiger, commerce de détail, [marie-anna.schmidiger@spruengli.ch](mailto: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:

- **Equippedement du laboratoire** (présenté lors de la journée d'information), équipements et matières premières (voir point 7. Epreuve pratique);  
**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 des boxes et finition de la pièce d'exposition.** (la pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à **17 h 00** sur la table d'exposition et les boxes du concours 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 des boxes et finition de la pièce d'exposition. (La pièce d'exposition doit être prête pour l'évaluation à **20 h 00** sur la table d'exposition et les boxes du concours nettoyés et libérés) !

20 h 15 Tout le monde quitte la halle.

### 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 des boxes du concours attribués. (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 – 11 h 30 Première partie du temps de concours, nettoyage du poste de travail compris.

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

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

L'organisation de l'exposition est terminée – prise de photos, fierté par rapport au travail accompli

Délai de remise des produits pour la dégustation:	14 h 00	pralinés
	15 h 00	tartelette de pâtisserie moderne
	16 h 00	tourte
	16 h 30	figurines fantaisie

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

**Tous les participants sont personnellement responsables du matériel qu'ils apportent sur place. Le matériel oublié ne sera pas réexpédié.**



## 7. Epreuve pratique

L'épreuve pratique comprend les groupes de produits suivants :

- Tourte
- Tartelettes de pâtisserie moderne
- Pralinés
- Figurines fantaisie, articles de vente de confiserie
- 1 pièce d'exposition
- Documentation

Les poids et nombres de pièces prescrits doivent être strictement respectés. **Les participantes et participants doivent apporter eux-mêmes tous les ingrédients, pesés.** Les farines prêtes à l'emploi, les prémélanges et les émulsifiants ne sont pas autorisés. **Les couvertures (blanche, lait, foncée) et le beurre de cacao sont disponibles sous forme dissoute (pour la finition de la pièce d'exposition (foncée) tempérée).** Pour tous les autres produits nécessitant de la couverture tempérée (pralinés, décor, etc.), la candidate ou le candidat doit tempérer la couverture lui-même sur place.

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

- 1 x tempéreuse 4 litres
- 1 x Kitchen Aid K5
- 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
- 5 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

**Les équipements suivants sont également à disposition des trois candidates / candidats**

- 1 x four à étages MIWE, 3 étages, surface de cuisson 80 x 60 cm
- 1 x laminoir
- 1 x congélateur
- 1 x surgélateur rapide

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

## 8. Directives pour les participantes et participants

Dès qu'ils ont terminé le concours, les participantes et participants doivent en informer le jury.

Après le concours, tous les produits doivent être exposés par les participantes et participants sur **la table qui leur a été attribuée, nappée de noir (180 x 80 cm & 75 de haut) et les plats de présentation sont mise à disposition.** Les groupes de produits doivent être étiquetés par les participantes et participants.

Table d'exposition: **la table d'exposition ne peut pas être décorée avec un décor supplémentaire!**

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

Pour l'évaluation du goût, il faut préparer une tourte, 3 pièces de tartelette de pâtisserie et 6 pièces de pralinés par sorte.

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

## 9. Travaux pratiques

Il y a 6 devoirs pour le concours (**tous les produits doivent être en lien avec le thème**).

Les participantes et participants doivent fabriquer personnellement tous les produits ( finition de la pièce d'exposition), sans **aide**, le jour du concours.

**(Le travail surprise sera annoncé la veille.)**

### 1. Tourte

2 tourtes de forme libre, pour 8 personnes, poids maximal de 1.2 kg / minimal de 1 kg, décor inclus.

Il doit y avoir au moins 5 composants, enrobage inclus. Les tourtes doivent être entièrement recouvertes de glaçage. Le biscuit peut être apporté cuit, tous les autres composants devant être fabriqués sur place. Le décor moderne doit correspondre au thème donné – « **Les quatre éléments (l'eau, l'air, le feu et la terre)** » – et être fabriqué sur place à base de sucre/isomalt (le sucre/isomalt peut être apporté cuit pour souffler & tirer). **La tourte pour l'exposition doit être décorée, celle pour la dégustation ne doit pas l'être.**

**La tourte doit être présentée sur le plat de présentation donné (25 x 25 cm).**

### 2. Tartelette de pâtisserie moderne

1 sorte de tartelette de pâtisserie moderne, au minimum 9 pièces (6 pièces pour l'exposition et 3 pièces pour le jury). Poids par pièce: 110 g maximum / 80 g minimum. Des compositions créatives, modernes sont exigées. **Au moins 1 composant doit être cuit (pouvant être apporté déjà cuit) et au moins 1 composant froid sous forme de crème ou de mousse. Au moins 4 composants différents doivent être compris.** En dehors des composants cuits, **tous les composants, décor compris**, doivent être fabriqués sur place.

**Les 6 pièces de tartelette de pâtisserie doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm).**

### 3. Pralinés

2 sortes de pralinés, au minimum 15 pièces, par sorte (9 pièces pour l'exposition et 6 pièces pour le jury).

1 sorte moulée, 1 sorte trempée à la main. **L'intérieur (masses) des pralinés et le décor doivent être fabriqués sur place.** Au moins une ganache doit être comprise. 1 sorte doit contenir au moins 2 masses. **Les moules ne doivent être ni pulvérisés ni décorés, ni giclés.**

Poids des pralinés: au maximum 14 g/pièce / au minimum 10 g/pièce. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition. La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.**

### 4. Figurines fantaisie, articles de vente de confiserie

2 sortes de figurines fantaisie, 2 pièces de chaque (hauteur maximale de 12 cm).

**1 composant doit être fourré avec une masse à fourrer de confiserie (Croquantine, caramel, gelée, ganache, masse à fourrer praliné/gianduja, etc.); à noter également qu'au moins 1 composant doit être modelé à la main / sans moule.**

Tous les produits et pièces doivent être fabriqués sur place. Les figurines fantaisie confectionnées doivent être propres à la vente. Des combinaisons de tous les produits courants de confiserie et de pâtisserie sont autorisées. **(Le massepain, la masse ticino et le chocolat à modeler peuvent être apportés colorés).** **La couverture doit être tempérée sur place, de manière autonome.** L'utilisation de moules est autorisée.

**Les figurines doivent être adaptées au plat de présentation donné (25 x 25 cm), et refléter le thème.**

## 5. Pièce d'exposition sur le thème « Les quatre éléments (l'eau, l'air, le feu et la terre) »

---

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

Les différents composants de la pièce d'exposition peuvent être apportés prêts à l'emploi. Le temps imparti pour la mise en place des différents éléments et la finition de la pièce d'exposition est disponible la veille du jour de la compétition (**voir l'horaire**). Des **couvertures foncées** tempérées sont à disposition pour monter les différentes parties et terminer la pièce d'exposition. Les dimensions données ne doivent pas être dépassées et la pièce d'exposition doit être présentée sur le **plat de présentation** mis à disposition (**50 x 50 cm**). Toutes les parties doivent être confectionnées à base de matériaux comestibles. **Les pralinés doivent être intégrés dans la pièce d'exposition**. Les jurés ont le droit de contrôler différentes parties.

## 6. 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 5 exemplaires**. Quatre exemplaires sont pour le jury, le cinquième 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
- Dessin en couleur ou photos/croquis de tous les produits
- Étapes de développement de tous les produits décrits avec des photos ou du texte

*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'une présidente 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	%
Tourte	18.50
Tartelette de pâtisserie moderne	18.50
Pralinés	16.50
Figurines fantaisie	15.00
Pièce d'exposition	16.50
Documentation	5.00
Hygiène / ordre	10.00
Total	100.00

Les éventuelles déductions de points interviennent à la fin du concours.

- a) En cas de dépassement du temps imparti pendant le concours:  
chaque membre du jury doit retirer 2 points du nombre total de points pour chaque tranche de 5 minutes entamée. Le chronométrage et le constat d'un éventuel dépassement de temps incombent au président du jury.
- b) Nombre de pièces erroné:  
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- c) Non-respect des consignes de poids:  
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.
- d) Utilisation de moyens auxiliaires non autorisés:  
chaque membre du jury doit retirer 1 point du nombre total de points.

Les matières premières, appareils et outils personnels ou apportés doivent être présentés aux membres du jury au début du concours.

## 11. Disposition finale

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