

Medienmitteilung

SwissSkills Competitions 2016: Drei Schweizer Meisterinnen in der Bäckerei-Confiserie-Branche

Vom 28. bis 30. November 2016 haben an der Richemont Fachschule in Luzern die Schweizer Meisterschaften der Bäckerei-Confiserie-Branche stattgefunden. Die Fachjury vergab insgesamt drei Schweizer Meistertitel – in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie im Detailhandel.

Die Besten an den Qualifikationsverfahren 2016 (Lehrabschlussprüfungen) der Bäcker-Konditoren-Confiseurs EFZ in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie sowie der Detailhandelsfachleute EFZ kämpften um die Schweizer Meistertitel 2016. Je Beruf und Fachrichtung massen sich zwölf Kandidatinnen und Kandidaten in ihrer Kreativität und ihrem handwerklichen Geschick.

Wettkampfaufgaben zum Thema «Sport»

Die Teilnehmenden bewältigten zum Thema «Sport» anspruchsvolle Wettkampfaufgaben. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei stellten die Teilnehmenden Brote, Kleinbrote, Sandwichs, Feingebäcke aus Hefesüssteig sowie ein Schaustück her. Ein Schaustück stand auch in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie auf dem Programm, zudem eine Torte, Mini-Pâtisserie, Fantasiefiguren (aus Konditorei-/Confiserie-Zutaten) und Pralinen.

Die Detailhandelsfachfrauen hatten die Aufgabe, Ausstellische zu gestalten. Dazu gehörte das Verpacken verschiedenförmiger Geschenke, Preisanschriften und Werbetafeln beschriften. Im Kommunikationsteil stellten die Kandidatinnen ihr Projekt «Ausstellisch» vor (Kurzvortrag) und standen den Experten Rede und Antwort bezüglich Zusammensetzung, Haltbarkeit, Herstellung und Allergenen von Produkten beantworten.

Wettkampfglemente

Die detaillierten Wettkampfglemente sind unter www.swissbaker.ch, Rubrik «Berufe – Berufswettkämpfe – SwissSkills 2016» aufgeschaltet.

Die Podestplätze gehen an:

Bäcker/in -Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

1. Joyelle Creswell, Kradolf/TG

(Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei Mohn AG, Berg/TG)

2. Jessica von Siebenthal, Grund b. Gstaad

(Ausbildung bei der Charly's Gstaad AG, Gstaad/BE)

3. Fabienne Wüthrich, Schangnau/BE

(Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei Spicher, Gunten/BE)

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

1. Justine Froidevaux, Saignelégier/VD

(Ausbildung bei der Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson/VD)

2. Dominique Buchmann, Münchenstein/BL

(Ausbildung bei der Confiserie Brändli AG, Basel/BS)

3. Gisela Steiner, Felsberg/GR

(Ausbildung bei der Merz Fertigungs AG, Chur/GR)

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ, Bäckerei-Konditorei-Confiserie

1. Rebecca Ziegler, Niederbüren/SG

(Ausbildung bei der Beck Künzle GmbH, Gossau/SG)

2. Jessica Iten, Unterägeri/ZG

(Ausbildung bei der Confiserie Sprüngli AG, Zug/ZG)

3. Mirjam Erdin, Gansingen/AG

(Ausbildung bei der kunz AG art of sweets, Frick/AG)

Die weiteren Kandidatinnen und Kandidaten sind ex aequo im vierten Rang klassiert.

Alle Teilnehmenden haben an den Schweizer Meisterschaften beeindruckende Leistungen und grossen Einsatz gezeigt. Die Schweizer Bäcker-Confiseure dürfen stolz sein auf ihre ambitionierten, jungen Fachkräfte.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 1. Dezember 2016

Weitere Informationen:

Stefan Romang, Präsident Wettbewerbskommission des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC), Tel. 079 208 99 39, stefanromang@bluewin.ch

